Data: 18 giugno 2025

**Puglia, dal 21 al 23 giugno l’evento del pane**

[**Foto dei vip in arrivo**](https://drive.google.com/drive/folders/1IsYsTWibF8yRg25Y3iis7mnT6jNNl5UH?usp=sharing)

[video orizzontale archivio Grani Futuri](https://drive.google.com/file/d/11sBaEkkfjeccFSSjt8CEZ1UnNJliYi-U/view?usp=drive_link)

***Per info solo ai giornalisti, NON pubblicare il numero, tel 347-0408363***

**Metti una giornata a San Marco in Lamis, in località Convento di Stignano, tra i sapori e i luoghi di “Grani Futuri”: Laboratori del Pane, Degustazioni e Cene, Visite guidate gratuite, Racconti di pane e memoria, Salotti letterari, Post Cenam … tirar tardi la sera e tanto altro con celebrità della cucina stellata e pluripremiati fornai**

**Come si fa a partecipare: gli eventi gratuiti e liberi, gli eventi gratuiti su prenotazione, le cene a pagamento solo su prenotazione su** [**Eventbrite Grani Futuri**](https://www.eventbrite.it/o/grani-futuri-86232107753) **per un totale di 19 appuntamenti e altri di libera partecipazione.**

**Il pane della speranza, tra sacralità, assaggi e futuro – L’edizione 2025 dedicata a zia Maria Franco, una delle fondatrici di Forno Sammarco**

Da sabato 21 a lunedì 23 giugno 2025 **Stignano**, nei pressi di San Marco in Lamis (Foggia), diventerà come ogni anno il cuore pulsante di “**Grani Futuri**” l’evento internazionale del pane, ideato dal fornaio economista **Antonio Cera** che unisce nella omonima Associazione tutti coloro attenti allo sviluppo sostenibile delle aree interne, all’economia circolare, all’artigianato come forma di arte, non solo nel pane. L’edizione 2025 sarà dedicata a zia Maria Franco, venuta a mancare di recente, che è una delle fondatrici di Forno Sammarco al quale il nipote Antonio Cera dopo la laurea alla Bocconi ha ridato nuovo slancio e dal quale è partito il progetto internazionale “Grani Futuri”.

L’evento internazionale del pane animerà l’ampia zona antistante dell’antico convento di Stignano con numerosi appuntamenti: oltre alle degustazioni con ticket da acquistare sul posto per assaggiare le specialità di oltre 30 espositori, ci saranno conferenze con ospiti nazionali per capire (oltre che gustare) e altre interessanti attività di visita del territorio del Gargano interno, a partecipazione gratuita su prenotazione, per vivere “**Grani Futuri**” anche al di fuori di Stignano e cioè nel territorio circostante da cui provengono i suoi odori e sapori e il saper fare. In compagnia di fornai, pasticcieri, norcini, olivicoltori, mixologisti e tanti altri esperti del gusto, “**Grani Futuri**” sarà l’occasione per capire **Come si fa** e **Perché si fa** **così**, con attività a fruizione gratuita.

Tre serate con cene evento a pagamento e due menu degustazione a scelta, ogni sera degustazioni a singoli ticket dai banchi di assaggi, e tantissimi eventi gratuiti di cui alcuni su prenotazione: tre salotti letterari, tre tavole rotonde, tre laboratori del pane, 1 pancotto contest, 1 contest Furnara per un giorno, tre dopocena per tirar tardi, tre escursioni mattutine e tanto, tanto altro: perché ognuno di noi è un seme che con “**Grani Futuri**” germoglierà ancora di più.

Clicca qui per [Grani Futuri 2025 Programma completo](https://www.granifuturi.com/wp-content/uploads/2025/06/Programmi-grani-futuri-2025.pdf)

**SABATO 21 GIUGNO – Piazza Grani Futuri (Stignano)**

**ore 20:30- CUMPANIS - IL PANE E I SUOI COMPLICI: un rito serale di condivisione**

* **costo** *€* **40 euro** *(7 degustazioni + 3 calici di vino), prenotazione obbligatoria con prevendita su* ***Eventbrite***

Con ***Michele Sabatino*** (Apricena), ***Primiano D’Addetta*** (Lesina), ***Diana Pia Pignatelli*** (Rignano Garganico), ***Iginio Ventura*** (Peschici), ***Massimo Ferosi*** (Lucera), ***Alfredo De Luca*** (Tricase), ***Luca Calce*** (Ravello), ***Luigi Tedone*** (Corato) e con i fornai ***Davide Fiorentini*** (Faenza), ***Salvatore Curatolo*** (Cagnano Varano), ***Massimo Vitali*** (Cesenatico), ***Catello Di Maio*** (Torre Del Greco), ***Francesco Arena*** (Messina), ***Vincenzo* *Maddalena*** (Castelluccio dei Sauri), ***Antonio Cera*** e ***Pietro Borazio*** (San Marco In Lamis).

**ore 21:00 CUM GRANO SALIS, SERVE ISTINTO E VERITÀ *Convivio Grani Futuri***

* **costo** *€* **90 euro *CENA*** *con prenotazione obbligatoria con prevendita su* ***Eventbrite***

Tre firme, un solo racconto di sapori e memoria: ***Diego Rossi*** (Milano), ***Rosario Di Donna*** (Cerignola), ***Tiziano Mita*** e ***Felice Campanale*** (Savelletri) portano in tavola una cucina diretta e sincera, esaltata dai pani e dall’olio dei partners della rete di “**Grani Futuri**”.

**DOMENICA 22 GIUGNO – Piazza Grani Futuri (Stignano)**

**Ore 20:30 CumPanis**

**IL PANE E I SUOI COMPLICI: un rito serale di condivisione**

* **costo** *€* **40 euro** *(7 degustazioni + 3 calici di vino), prenotazione obbligatoria con prevendita su* ***Eventbrite***

Con ***Pietro Zito*** (Montegrosso di Andria), ***Agostino Bartoli*** (Taranto), **Luigi De Vita** (Mattinata), ***Iginio Ventura*** (Peschici), ***Luigi Centra*** (San Giovanni Rotondo), ***Michele Sabatino*** (Apricena), ***Gaetano Pezzicoli*** (Lesina) e con I Fornai ***Mauro Petronella*** (Altamura), ***Nunzio Ninivaggi*** (Altamura), ***Lorenzo Perilli*** (Sannicandro Garganico), ***Orazio Chiapparino*** (San Giovanni Rotondo), ***Francesco Paolo Mango*** (Palermo), ***Beniamino Bazzoli*** (Odolo), ***Antonio Cera*** e ***Pietro Borazio*** (San Marco In Lamis).

**ore 21:00 CUM GRANO SALIS, SI ONORA LA TERRA**

***Convivio Grani Futuri***

* **costo** *€* **90 euro *CENA*** *con prenotazione obbligatoria con prevendita su* ***Eventbrite***

***Errico Recanati*** (Loreto), ***Domenico Cilenti*** (Peschici) e ***Tiziano Mita*** e ***Felice Campanale*** (Savelletri) intrecciano storie di territorio e sapienza culinaria. Pane e companatico si cercano, si esaltano, si raccontano. Un’esperienza sensoriale intensa e profonda accompagnata dai pani e dall’olio dei partners della rete di “**Grani Futuri**”.

**LUNEDÌ 23 GIUGNO – Piazza Grani Futuri (Stignano)**

**ore 21:00 CUM GRANO SALIS, SI COSTRUISCE ACCOGLIENZA**

* **Cena costo** *€* **90 euro***, prenotazione obbligatoria con prevendita su* ***Eventbrite***

***Luigi Nardella*** (Lucera), ***Giovanni Ingletti*** (San Vito dei Normanni), ***Nicola Di Lena*** (***Pasticceria*** San Vito dei Normanni) portano in tavola una cucina che accarezza, ascolta, include. Sensibilità come linguaggio comune, sapori come abbracci. Per mano i pani e l’olio dei partners della rete di “**Grani Futuri**”.

**OGNI MATTINA - eventi gratuiti in varie località**

**PERCORSO DI PANE** *a cura di Michele Bruno*

Ore 9, tutte le escursioni guidate sono con propria auto, gratuite con prenotazione obbligatoria su Eventbrite.

**SABATO 21** - *ritrovo:* ***piazzale del Convento di San Matteo*** (San Marco in Lamis). **IN ITINERE PANIS** Un itinerario tra i luoghi più mistici del Gargano, dove il pane incontra la fede e la lentezza del passo si fa meditazione, fino ad arrivare a Monte Sant’Angelo.

**DOMENICA 22** - *ritrovo:* ***Piazza Grani Futuri*** (località Convento di Stignano). **PANIS TERRAE** Un’immersione nei paesaggi aperti del Tavoliere delle Puglie, tra spighe mature, raccolta a mano, molitura a pietra fra grani antichi, farine vive e storie da raccontare.

**LUNEDÌ 23** - *Ritrovo:* ***piazza Madonna delle Grazie*** (San Marco in Lamis). **PANIS COMMUNIS** Forni e botteghe orafe si stringono a San Marco in Lamis in un percorso che narra il pane e l’oro come gesti d’arte, bellezza condivisa e memoria viva.

**DOMENICA 22 ore 11:00** Agriturismo Le Caselle (Rignano Garganico) gratuito su prenotazione **LA VIA DEL PANE**

Sei città pugliesi simbolo dell’arte bianca • Altamura (BA), Guagnano (LE), Laterza (TA), Andria (BT), Mesagne (BR), Monte Sant’Angelo (FG) • costruiscono insieme un percorso di identità e sapori. È qui che si pone la prima pietra della Via del Pane come futuro itinerario turistico.

**LUNEDÌ 23 ore 11:30 *Centro storico “La Padula”*** *(San Marco in Lamis)* **CONTEST “Furnara per un giorno”** *per il pubblico partecipazione libera*

**OGNI POMERIGGIO – eventi gratuiti a Stignano**

# sabato 21 giugno *Auditorium* ***Grani Futuri*** *(Stignano)*

**ore 17:30 SALOTTO LETTERARIO** *a cura di Lucia Tancredi – scrittrice*Con ***Elsa Di Meo*** *(scrittrice)* ***gratuito su prenotazione.***

**ore 18:45 TAVOLA ROTONDA**: “IL PANE CHE VERRÀ” *gratuito*

Moderatore: ***Maria Carmela Ostillio*** (docente di Marketing SDA Bocconi di Milano) con: ***Davide Fiorentini*** (O’FIORE MIO - Faenza), ***Salvatore Curatolo*** (Cagnano Varano), ***Massimo Vitali*** (Cesenatico), ***Catello Di Maio*** (Torre del Greco), ***Francesco Arena*** (Messina) e ***Antonio Cera*** (FORNO SAMMARCO - San Marco in Lamis).

**POST CENAM • Tirar Tardi la Sera…** Con ***Michele Di Carlo*** (Gustosofo) Cocktail naturali, chiacchiere brillanti e ingredienti veri, *partecipazione gratuita*.

# **domenica 22 giugno** *Auditorium* ***Grani Futuri*** *(Stignano)*

**ore 17:30 SALOTTO LETTERARIO** *a cura di Lucia Tancredi – scrittrice*Con ***Gabriella Genisi*** *(scrittrice),* ***Elvio Carrieri*** *(scrittore)*

***gratuito su prenotazione****.*

**ore 18:45** TAVOLA ROTONDA: “IL PANE DELLA SPERANZA”

**Cosa rappresenta oggi il pane?** Gesto quotidiano di fiducia, segno di cura, seme di comunità. Moderatore: ***Fulvio Marcello Zendrini*** (docente di Food Marketing e giornalista) con ***Antonio Tassone*** (Presidente Assipan), ***Francesco Lenoci*** (docente di Economia Università Cattolica di Milano), ***Giuliano Belloni*** (scrittore), ***Federica Racinelli*** (agronomo), i*ngresso libero.*

**lunedì 23 giugno** ***Auditorium Grani Futuri (Stignano)***

**ore 17:30 SALOTTO LETTERARIO** *a cura di Lucia Tancredi – scrittrice* **c**on ***Fabrizio Catalano*** *(regista e drammaturgo)***,** *gratuito su prenotazione.*

**ore 19:00 LABORATORIO DEL PANE** con ***Beniamino Bazzoli*** (Odolo *Brescia*) e ***Luca Calce*** (Ravello), *gratuito su prenotazione.*

**OGNI SERA - eventi gratuiti *a Stignano***

***Auditorium Grani Futuri***

**sabato 21 giugno ore 20:00** LABORATORIO DEL PANE **c**on ***Rodolfo Molettieri*** (Napoli), *gratuito su prenotazione.*

**domenica 22 giugno ore 20:00** LABORATORIO DEL PANE E OLIO

Con ***Sabrina Pupillo*** assaggi guidati, profumi intensi e storie che affiorano a ogni morso, *gratuito su prenotazione.*

**POST CENAM • Tirar Tardi la Sera…**Con ***Michele Di Carlo*** (Gustosofo) ed ***Enzo Scivetti*** (Esperto distillati e sigari) - Cocktail naturali, chiacchiere brillanti, ingredienti veri e l’aroma avvolgente di sigari selezionati, *partecipazione gratuita*.

**lunedì 23 giugno**

**ore 20:00 IL PANE IN SCENA Piazza Grani Futuri - Stignano**

#### La Segale si mette le Corna: l'allucinogeno Rito d'Iniziazione dell'Accademia delle Corna (Putignano). Sorprendente spettacolo tra mito, pane e risate. Degustazioni in Piazza ticket €5, ingresso libero.

**POST CENAM • Tirar Tardi la Sera…**

Con ***Michele Di Carlo*** (Gustosofo), ***Enzo Scivetti*** (Esperto distillati e sigari), ***Claudia Lerro*** (attrice) e il gruppo di musica etnica ***Rione Junno***. Cocktail naturali, chiacchiere brillanti, musica dal vivo e l’aroma avvolgente dei sigari, *partecipazione gratuita*.

*L’evento internazionale del pane “****Grani Futuri****” è realizzato con l’impegno di volontari, il patrocinio della Regione Puglia, del Comune di San Marco in Lamis ed il sostegno di Forno Sammarco, Menhir Marangelli, Montaratro Masseria, Selezione Sabatino, Frutti Antichi Puglia, Oilivis oliva del Gargano, Acqua Orsini, Azienda Agricola Brunitta, Lake Cafè, Mulino a pietra naturale della Langa Marino, Lo chalet dei Gourmet, Olio Prencipe, Azienda Agricola Bramante Masseria Paglicci, Casa Prencipe pasta in elevata purezza, Vigilanza Service Security, Accademia delle Corna – Putignano, Scanna Gatta masseria contemporanea, Studio tecnico di Ingegneria Ing. Lombardi Giacinto, Sabino Leone.*

Per info: [www.granifuturi.com](http://www.granifuturi.com)

<https://www.facebook.com/granifuturi>

<https://www.instagram.com/granifuturi/>