



GRANI  
FUTURI®

l'evento internazionale del **pane**

**21.22.23** giugno 2025

San Marco in Lamis, Gargano, Puglia

settima edizione

**il pane della speranza**



GRANI  
FUTURI®

PROGRAMMA 2025

località **Convento di Stignano**



**sabato 21 giugno**

**IN ITINERE PANIS**

**il Pane tra Spiritualità, Cammino e Silenzio condiviso**

**ore 9:00**

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

Un itinerario tra i luoghi più mistici del Gargano, dove il pane incontra la fede e la lentezza del passo si fa meditazione: dal Convento di San Matteo Apostolo di San Marco in Lamis al Santuario di San Michele Arcangelo di Monte Sant'Angelo, passando per il Convento di San Pio di San Giovanni Rotondo. Un pellegrinaggio tra sacralità e tradizioni, con sosta gastronomica a Monte Sant'Angelo.

**Ritrovo: piazzale del Convento di San Matteo** (San Marco in Lamis)

*gratuito su prenotazione*

**ore 17:30**

**SALOTTO LETTERARIO** a cura di *Lucia Tancredi - scrittrice*

Con **Elsa Di Meo** (scrittrice)

**Auditorium Grani Futuri**

*gratuito su prenotazione*



**ore 18:45**

### **TAVOLA ROTONDA: "IL PANE CHE VERRÀ"**

A moderare l'incontro: **Maria Carmela Ostilio** (docente di Marketing SDA Bocconi di Milano).

Con: **Davide Fiorentini** (O'FIORE MIO - Faenza), **Salvatore Curatolo** (FORNOFANTASMA - Cagnano Varano), **Massimo Vitali** (PANETTERIA VITALI - Cesenatico), **Catello Di Maio** (CESTO BAKERY - Torre del Greco), **Francesco Arena** (FRANCESCO ARENA MASTRO FORNAIO - Messina) e **Antonio Cera** (FORNO SAMMARCO - San Marco in Lamis).

**Auditorium Grani Futuri**

*ingresso libero*

**ore 20:00**

### **LABORATORIO DEL PANE**

Con **Rodolfo Molettieri** (ANTICA FORNERIA MOLETTIERI - Napoli)

**Auditorium Grani Futuri**

*gratuito su prenotazione*

**ore 20:30 CumPanis**

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

Con **Michele Sabatino** (CASA SABATINO - Apricena), **Primiano D'Addetta** (LAKE CAFE' - Lesina), **Diana Pia Pignatelli** (Agriturismo LE CASELLE - Rignano Garganico), **Iginio Ventura** (Gelateria PINAGEL - Peschici), **Massimo Ferosi** (Ristorante IL PRESIDENTE - Lucera), **Alfredo De Luca** (Ristorante LA TAVERNA DEL PORTO - Tricase), **Luca Calce** (SALVATORE RAVELLO 1958 - Ravello), **Luigi Tedone** (MASSERIA SCANNAGATTA - Corato) e con i fornai **Davide Fiorentini** (O'FIORE MIO - Faenza), **Salvatore Curatolo** (FORNO FANTASMA - Cagnano Varano), **Massimo Vitali** (PANETTERIA VITALI - Cesenatico), **Catello Di Maio** (CESTO BAKERY - Torre del Greco), **Francesco Arena** (FRANCESCO ARENA MASTRO FORNAIO - Messina), **Vincenzo Maddalena** (Castelluccio dei Sauri), **Antonio Cera** e **Pietro Borazio** (FORNO SAMMARCO - San Marco in Lamis).

**Piazza Grani Futuri**

*biglietto €40 (7 degustazioni + 3 calici di vino)*

ore 21:00

## CUM GRANO SALIS, SERVE ISTINTO E VERITÀ

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

### Convivio Grani Futuri

cena €90

## POST CENAM • Tirar Tardi la Sera...

Con **Michele Di Carlo** (Gustosofo)

Cocktail naturali, chiacchiere brillanti e ingredienti veri.

gratuito

  
domenica 22 giugno

## PANIS TERRAE

il Pane, radice viva del territorio

ore 9:00

## PERCORSO DI PANE a cura di Michele Bruno

Un'immersione nei paesaggi aperti del Tavoliere delle Puglie, tra le spighe mature dei campi di Zilletta di Brancia. Grani antichi, farine vive e storie contadine ci conducono alla radice di un pane che racconta la terra di chi ancora oggi sa custodire il tempo. Rivivono la mietitura a mano e la molitura a pietra, con la pazienza e la bellezza delle origini.

Ritrovo: **Piazza Grani Futuri** (località Convento di Stignano)

gratuito su prenotazione

ore 11:00

## 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. Lungo questo cammino simbolico, prende forma un momento di confronto tra i sindaci e le comunità, per riconoscere nel pane un segno di appartenenza, dialogo e visione condivisa. È qui che si pone la prima pietra della **Via del Pane**,

un progetto di speranza che unisce la Puglia attraverso il valore della terra e della cultura agricola. A suggellare questo patto, il Pancotto, piatto umile e universale, reinterpretato utilizzando i pani caratterizzanti ciascun comune coinvolto.

**Agriturismo Le Caselle** (Rignano Garganico)

*gratuito su prenotazione*

**ore 17:30**

**SALOTTO LETTERARIO** a cura di *Lucia Tancredi - scrittrice*

Con **Gabriella Genisi** (scrittrice), **Elvio Carrieri** (scrittore)

**Auditorium Grani Futuri**

*gratuito su prenotazione*

**ore 18:45**

**TAVOLA ROTONDA: "IL PANE DELLA SPERANZA"**

Un dialogo aperto sul valore simbolico, sociale, sostenibile ed economico del pane in tempi incerti.

**Cosa rappresenta oggi il pane?** Gesto quotidiano di fiducia, segno di cura, seme di comunità.

A moderare l'incontro: **Fulvio Marcello Zandrini** (docente di Food Marketing e giornalista)

Con: **Antonio Tassone** (Presidente Assipan), **Francesco Lenoci** (docente di Economia presso l'Università Cattolica di Milano), **Giuliano Belloni** (scrittore), **Federica Racinelli** (agronomo).

**Auditorium Grani Futuri**

*ingresso libero*

**ore 20:00**

**LABORATORIO DEL PANE E OLIO**

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

**Auditorium Grani Futuri**

*gratuito su prenotazione*

ore 20:30 CumPanis

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

Con **Pietro Zito** (ANTICHI SAPORI - Montegrosso), **Agostino Bartoli** (GATTO ROSSO - Taranto), **Luigi De Vita** (IL MANISCALCO - Mattinata), **Iginio Ventura** (Gelateria PINAGEL - Peschici), **Luigi Centra** (AL SOPPALCO - San Giovanni Rotondo), **Michele Sabatino** (CASA SABATINO - Apricena), **Gaetano Pezzicoli** (OPUS ART EVENT - Lesina) e con i formai **Mauro Petronella** (I PETRONELLA - Altamura), **Nunzio Ninivaggi** (IL PANE DI NUNZIO - Altamura), **Lorenzo Perilli** (BRETZEL - Sannicandro Garganico), **Orazio Chiapparino** (D'ORAZIO PIZZERIA - San Giovanni Rotondo), **Francesco Paolo Mango** (VIRGA&MILANO GROUP - Palermo), **Beniamino Bazzoli** (PASTICCERIA BAZZOLI - Odolo), **Antonio Cera** e **Pietro Borazio** (FORNO SAMMARCO - San Marco in Lamis).

#### **Piazza Grani Futuri**

biglietto €40 (7 degustazioni + 3 calici di vino)

ore 21:00

### CUM GRANO SALIS, SI ONORA LA TERRA

**Errico Recanati** (*Andreina \* Michelin* - Loreto), **Domenico Cilenti** (*Porta di Basso \* Michelin* - Peschici) e **Tiziano Mita** e **Felice Campanale** (*Borgo Egnazia* - 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.

#### **Convivio Grani Futuri**

cena €90

### 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.

gratuito



# lunedì 23 giugno

## PANIS COMMUNIS

il Pane che unisce, accoglie, include

**ore 9:00**

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

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. Tra le mani che impastano e quelle che cesellano, nasce un racconto di inclusione tra cuore e cultura.

Con: **Grazia Galante** e **Raffaele Cera**

Ritrovo: **piazza Madonna delle Grazie** (San Marco in Lamis)

*gratuito su prenotazione*

**ore 11:30**

**CONTEST "Furnara per un giorno"**

**Centro storico "La Padula"** (San Marco in Lamis)

**ore 17:30**

**SALOTTO LETTERARIO** a cura di Lucia Tancredi - scrittrice

Con **Fabrizio Catalano** (regista e drammaturgo)

**Auditorium Grani Futuri**

*gratuito su prenotazione*

**ore 19:00 LABORATORIO DEL PANE**

Con **Beniamino Bazzoli** (PASTICCERIA BAZZOLI - Odolo) e **Luca Calce** (SALVATORE RAVELLO 1958 - Ravello)

**Auditorium Grani Futuri**

*gratuito su prenotazione*

**ore 20:00 IL PANE IN SCENA**

**La Segale si mette le Corna:**

l'allucinogeno Rito d'Iniziazione dell'Accademia delle Corna (Putignano)

Un sorprendente spettacolo tra mito, pane e risate.

degustazioni in Piazza con ticket €5

**Piazza Grani Futuri**

*ingresso libero*

ore 21:00

## CUM GRANO SALIS, SI COSTRUISCE ACCOGLIENZA

**Luigi Nardella** (*Masseria Montaratro* - Lucera), **Giovanni Ingletti** (*XFood Ristorante* - San Vito dei Normanni), **Nicola Di Lena** (*Virgola Pasticceria Terapeutica* - 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.

### Convivio Grani Futuri

cena €90

## 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.

gratuito

Vieni a scoprire gli ospiti, i protagonisti, le modalità di partecipazione e tutti i dettagli del programma su [www.granifuturi.com](http://www.granifuturi.com) e attraverso i nostri *profili social*

granifuturi.com



segreteria organizzativa

info@granifuturi.com

+39 327 9677073

in collaborazione con  
forno

**samarco**

con il patrocinio di



Regione  
Puglia



Città di  
San Marco  
in Lamis

previdita su **eventbrite**  
per **degustazioni e cene**

grazie a

	<p>PARTNER UFFICIALE</p> 	 <b>montaratro</b> masseria	<p>selezione <b>sabatino</b></p>	 Frutti Antichi Puglia <small>FRUTTI ANTICHI PUGLIA</small>
 <b>oilivis</b> L'OLIVA DEL GARGANO	 <b>acqua ORSINI</b> SORGENTE DI PUGLIA	<p>AZIENDA AGRICOLA</p> <b>BRUNITTA</b>	 Lake Cafe	<p>MOLINO A PIETRA NATURALE DELLA LANGA</p> <b>MARINO</b> 
 LOCHALET <small>OLD ROUTE</small>	 Dolio Principe	<p>Azienda Agricola Bramante</p> <b>Masseria Paglicci</b>	 <b>CASA PRENCIPE</b> pasta in elevata purezza	 <b>VIGILANZA SERVICE SECURITY</b>
 ACADEMIA DELLE CORNIE	<b>SCANNA GATTA</b> masseria contemporanea	 ITALIA, CAMBIOVANTAGGI E NUOVI TECNICI DI INNOVAZIONE	<i>Sabino Leone</i>	