



GRANI FUTURI®

l'evento internazionale del pane

20-21 giugno 2026

San Marco in Lamis, Gargano, Puglia

ottava edizione

la strada del pane

dalla terra al futuro dei territori, passando per il pane



GRANI
FUTURI

PROGRAMMA 2026

sabato 20 giugno

MATTINA • Contrada Jampiccio, San Marco in Lamis



ore 12:00

PRANZO IN FAMIGLIA

su invito

esperienza di ospitalità sannitica dove il pane incontra la cucina del Gargano

POMERIGGIO • Via Lungo Jana, San Marco in Lamis



ore 18:15

IMPASTA CON NOI: “Fornare per un giorno”

su prenotazione a pagamento (link su @granifuturi)

workshop con **Michele Cellamaro** (*Panificio Artigianale Cellamaro - Cerignola*) e **Alessandro Dicataldo** (*Panificio iDicataldo - Barletta*), conduce **Pascal Barbato** (*Fulgaro Panificatori dal 1890*)

ore 19:15

INAUGURAZIONE ALLA PRESENZA DELLE AUTORITÀ

SERA • Via Lungo Jana, San Marco in Lamis



ore 20:00

SEMINARIO: “il Pane sulle tracce della Podolica”

entrata libera

a cura di **Salvatore Curatolo** (*Forno Fantasma - Cagnano Varano*),
Michele Sabatino (*Macellaio “Casa Sabatino” - Apricena*) e
Giuseppe Bramante (*Agronomo “Masseria Paglicci”*)

modera **Atenaide Arpone** - *Responsabile magazine di Italian Gourmet*

ore 21:00

TAVOLA ROTONDA: “la Strada del Pane”

entrata libera

con **Fulvio Marcello Zandrini** (*Docente di food marketing ed esperto di comunicazione*), **Atenaide Arpone** (*Responsabile magazine di Italian Gourmet*), **Michele Solimando** (*Birraio & CEO Birrificio Rebeers*), **Roberto Gotti** (*Promotore del recupero delle grotte del pane in Vignanotica*), **Francesco Arena** (*Mastro fornaio - Messina*)

modera **Maria Carmela Ostilio** - *Associate Professor of Practice - Sda Bocconi School of Management*

dalle ore 20:00

PANE IN STRADA

con ticket degustazione (link su @granifuturi)

postazioni d'autore tra artigianalità, ricette speciali e abbinamenti unici creati da chef e fornai

ore 22:00

MUSICA E SPETTACOLI DAL VIVO



domenica 21 giugno

MATTINA • Auditorium di Grani Futuri, località Stignano



ore 09:00

SEMINARIO: "Colazione di Pane"

entrata libera

a cura dello chef **Libero Ratti** *Ristorante Elda Hotel, Foresta Umbra - Monte Sant'Angelo*

conduce **Antonio Mercaldi** - *Food Writer*

a seguire "La scoperta dei pani dei fornai di Grani Futuri"

serviti in abbinamento a olio EVO e pomodoro

conduce **Sabrina Pupillo** - *Assaggiatrice di olio*

ore 10:00

TAVOLA ROTONDA: presentazione del progetto

"la Strada del Pane" *entrata libera*

con **Guido Guerzoni** (*Professore di Storia economica - Università Bocconi*), **Maria Carmela Ostillio** (*Associate Professor of Practice - Sda Bocconi School of Management*), **Angelo Ciavarella** (*Avvocato Studio Ciavarella - Legale e Tributario*), **Licia Granello** (*Giornalista*), **Gianluca De Cristofaro** (*Direttore generale Ambasciatori del Gusto*), **Pasquale De Vita** (*Responsabile CREA Foggia*), **Matilde Iungano** (*Imprenditrice agricola*), **Davide Longoni** (*Maestro Panificio Davide Longoni - Milano*), **Pietro Zito** (*Chef Ristorante Antichi Sapori - Montegrosso*)

modera **Fulvio Marcello Zandrini** - *Docente di food marketing ed esperto di comunicazione*

ore 12:00

SEMINARIO CON ASSAGGIO: "l'Arte del Piatto di Pane"

entrata libera

a cura dello chef **Francesco Apreda**, *Ristorante Idyllyo by Apreda* at The Pantheon Iconic Hotel - Roma*

conduce **Licia Granello** - *Giornalista*

ore 13:00

SEMINARIO CON ASSAGGIO: “Quando la Pizza diventa Pane”
entrata libera

a cura di **Roberta** e **Graziano Monogrammi**, *La Divina Pizza - Firenze*
conduce **Atenaide Arpone** - *Responsabile magazine di Italian Gourmet*

ore 14:00

“Ti invito a Maccarune e Carne”
su invito

pranzo della domenica pugliese con: il pane a sorpresa di **Pietro Zito**; il ragù dell'amico **Tiziano**; la zuppeta de **La Fossa del Grano di San Severo**; il gelato di **Iginio Ventura** (*Pinagel - Peschici*)

POMERIGGIO • Mattinata, località Vignanotica



dalle ore 18:30

“Alla scoperta delle Origini del Pane”
su invito

a cura di **Roberto Gotti**, visita di antichi forni rupestri e mostra di oltre 100 timbri del pane provenienti da tutto il mondo

ore 20:00

APERITIVO CON VISTA MARE
su invito

a cura di **HMO Glamping & Suites in Vignanotica**

granifuturi.com



segreteria organizzativa
info@granifuturi.com
+39 327 9677073

in collaborazione con
forno

Sammarco®