



l'evento nazionale del **pane**

16 17 18 giugno 2018

San Marco in Lamis, Gargano, Puglia

granifuturi.com   

EDIZIONE 2018 – Conferenza stampa di presentazione 17 maggio 2018

UN ASSAGGIO DI ... GRANI FUTURI

Ristorante Alice di Viviana Varese * Stella Michelin, Eataly Smeraldo, Milano

INDICE DELLA CARTELLA STAMPA

1 – Copertina

2 – Un assaggio di ...GRANI FUTURI

3 – Antonio Cera & il suo “Tridente” di 250 anni

4/5 – Sei uno da GRANI FUTURI? A.R.T.E. Massimo Borrelli, Made in Carcere, Ecofesta,

Stephanie Swane Modernist Cuisine

6 - nella terra del grano, fra i pani del Gargano

7/12 – Programma dettagliato e con link ipertestuali di GRANI FUTURI

13/14 – Comunicato stampa riassuntivo



l'evento nazionale del pane

16 17 18 giugno 2018
San Marco in Lamis, Gargano, Puglia

granifuturi.com   

CONFERENZA STAMPA DI PRESENTAZIONE DI GRANI FUTURI – EDIZIONE 2018

INTERVENTI DI:

Antonio CERA, ideatore, fornaio economista

Viviana VARESE, chef stellato

Massimo BORRELLI, imprenditore agricolo da GRANI FUTURI

Benvenuto con pane ed olio

I pani in degustazione:

- **PANE SOSTENIBILE** di canapa, lino, farina di ceci, farro e senatore cappelli
- **PANE DI SEMOLA** di grano duro Senatore Cappelli
- **PANE AI QUATTRO IMPASTI** colorato naturalmente
- **PANE ORO NERO AI SEMI** fatto su misura per Viviana Varese

I piatti a base di pane:

Mini pagnotta di Pane Oro Nero con fave e cicorie selvatiche (Parruzzedd cavutate)

*Uovo a bassa temperatura con crema di rape e granella di pane Oro Nero e Senatore Cappelli
(Come si faceva una volta nel Sub Appenino Dauno)*

*Rivisitazione del pancotto (lu pan cotte) con sei tipi di verdure e fonduta al caciocavallo podolico
e una battuta di cipollotti al profumo di aneto con pane Oro Nero*

A tavola "dita" miste da semola di gran duro Senatore Cappelli, grano arso e semi

(Tasting a cura dello chef garganico Luigi Nardella)

INUMERI La Puglia, nel panorama produttivo italiano del grano duro, é al primo posto con una media del 22%. Confrontando Puglia e Sicilia, emerge che il tacco d'Italia, con oltre 20 molini, pur collocandosi subito dopo la Trinacria, possiede una capacità di trasformazione pari al doppio di quella presente nell'isola. (Fonte dati: Italmopa).

Ufficio stampa a cura di

Chiara Fossati – Milano, t. 347.7362313

chiarafoxa@gmail.com

Antonella Millarte – Puglia, t. 347.0408363

foodieantonellamillarte@gmail.com

ANTONIO CERA

Il sogno del fornaio economista & i 250 anni del suo “Tridente” al femminile



Un'infanzia passata tra campi di grano e sacchi di farina. Immerso in un'azienda familiare dove ogni membro ha un compito preciso: zia Tanella sarta di famiglia, zia Maria fornaia imprenditrice, mamma Lina biologa, papà Angelo maestro scrittore. Poi nonno Michele e il suo orto giardino, dedito anche alla produzione casearia. Nonna Caterina che ha trasmesso la cultura delle erbe spontanee.

Antonio Cera nasce a San Marco in Lamis nel 1979, in provincia di Foggia nel cuore del Parco nazionale del Gargano: gemma verde della Puglia.

Si sposta a Milano, si laurea alla Bocconi in Economia e nel 2007 decide di tornare in Puglia. Dare valore al forno di famiglia, che vanta un secolo di storia, diventa il suo impegno quotidiano. Il forno Sammarco si trasforma così nell'attrattore di un concetto di valorizzazione del territorio che passa attraverso i sapori e la salute. Il celebre Panterrone, caratterizzato dalle olive, nasce fra il 2011 e il 2013 dopo un ampio studio sui lievitati. Il primo panettone d'Italia di grano arso il forno Sammarco lo produce nel 2014. Antonio Cera, dal 2016 inizia a “disegnare” pane per la ristorazione, un pane diverso per ogni chef accompagnato da versi.

Il resto è una valanga di sapori, provocazioni, studi approfonditi su materia prima e tecnica con prodotti d'autore come le “Dita” (taralli distesi), il “Piccione” (è il racconto di un viaggio) che affianca il Panterrone (il Panettone che parla delle terre del Sud) e “F'Orma” (il pane). Il progetto forno Sammarco diventa, infine, nel 2014, caso di studio del Master in Business Administration sul food & wine alla Business School di Bologna.

Nel 2018 il suo “Tridente”, ovvero sua madre Rachele e le zie Maria e Tanella, compiranno in tre ben 250 anni di età...



l'evento nazionale del pane

16 17 18 giugno 2018
San Marco in Lamis, Gargano, Puglia

granifuturi.com   

NOVITA' DEL 2018: SEI UNO DA GRANI FUTURI?

A.R.T.E. - Dal campo alla tavola - Massimo Borrelli

Fondata nel 2007 dalla famiglia Borrelli e dai soci Savino Del Vecchio e Matteo Conteduca, la società agricola A.R.T.E. ha l'obiettivo di valorizzare i prodotti del territorio con strumenti e processi innovativi in grado di conciliare produzioni di altissima qualità, rispetto dell'ambiente e tutela e innovazione della tradizione. L'idea è stata quella di creare un impianto per la produzione di biogas da 0,625 MW. Un sistema che ha permesso di pensare concretamente al futuro garantendo la tutela del territorio e un ciclo energetico virtuoso che, valorizzando i sottoprodotti delle lavorazioni, ne migliora anche la sostenibilità economica. L'impianto, per la produzione di energia elettrica con procedimenti naturali e da fonti rinnovabili, assicura autosufficienza energetica e termica all'intera azienda agricola. Dalla produzione di biogas deriva, quale prodotto finale del processo biologico, il digestato, ottimo come ammendante e fertilizzante organico, che ha permesso un perfetto ciclo biologico chiuso, dalla terra alla terra.

A.R.T.E. chiude la filiera dal campo alla tavola, trasforma solo le sue materie prime di alta qualità e produce e commercializza pasta biologica Senatore Cappelli Bio nella versione classica, integrale e con farina di lino, semola di grano duro Senatore Cappelli bio, semola rimacinata Senatore Cappelli bio, semola di farro, farina di ceci, farina di lenticchie, farina di lino, farina di fave, olio evo.

A.R.T.E. & GRANI FUTURI

Massimo Borrelli è "Uno da Grani Futuri", un imprenditore visionario che condivide la filosofia di GRANI FUTURI e che ha accettato di far parte del progetto di Antonio Cera per contribuire a costruire una filiera virtuosa e sostenibile.

MADE IN CARCERE - Ricicliamo Vite

Il marchio Made in Carcere nasce nel 2007 grazie a Luciana Delle Donne, fondatrice di Officina Creativa, una cooperativa sociale non a scopo di lucro.

Si producono manufatti "diversa(mente) utili": borse e accessori, originali e tutti colorati.

Sono prodotti "utili e futuri", confezionati da donne al margine della società: 20 detenute, alle quali viene offerto un percorso formativo, con lo scopo di un reinserimento nella società lavorativa e civile. Obiettivo principale di Made in Carcere è diffondere la filosofia della "Seconda Opportunità" per le Donne Detenute e della "Doppia vita" per i tessuti.

Un messaggio di speranza, di concretezza e solidarietà, ma anche di libertà e rispetto per l'ambiente. Ironia, semplicità e creatività sono le caratteristiche che contraddistinguono i prodotti Made in Carcere.

Sono manufatti che nascono dall'utilizzo di materiali e tessuti esclusivamente di scarto, provenienti da aziende italiane che credono nel progetto e sensibili alle tematiche sociali e ambientali.

MADE IN CARCERE & GRANI FUTURI

Le magliette e i grembiuli di GRANI FUTURI saranno realizzati dalle donne carcerate pugliesi di MADE IN CARCERE, un modo concreto di aiutare chi ha perso la libertà: dargli un lavoro, quindi un futuro.



l'evento nazionale del pane

16 17 18 giugno 2018

San Marco in Lamis, Gargano, Puglia

granifuturi.com   

ECOFESTA - Eventi sostenibili

Ecofesta Puglia è la certificazione volontaria, unica in Italia, che interviene per ridurre l'impatto ambientale degli eventi pugliesi, nata dall'ingegno di tre giovani con il pallino per l'ecologia: Roberto Paladini, Ilaria Calò e Loreta Ragone. L'obiettivo è di rivoluzionare sagre, concerti e manifestazioni culturali coinvolgendo direttamente i suoi partecipanti.

"Ecofesta Puglia" è un modello unico in Italia che trasforma gli eventi in un'occasione di sensibilizzazione e informazione sulle pratiche green attraverso attività di differenziazione dei rifiuti, riduzione delle emissioni di CO2 e informazione e sensibilizzazione ambientale. La certificazione viene concessa alle singole manifestazioni enogastronomiche, ricreative, sportive, culturali, di animazione sociale, musicali, che rispettano i criteri di valutazione definiti da un apposito regolamento.

ECOFESTA & GRANI FUTURI

Grani Futuri utilizza per lo street food esclusivamente piatti, posate, bicchieri e tovaglioli compostabili sulla base di uno studio ad hoc di Ecofesta, perché l'evento sia un'occasione per conoscere, sapere e soprattutto rispettare l'ambiente.

STEPHANIE SWANE - Modernist Cuisine

Editore e Direttore Editoriale, The Modernist Cuisine, Bellevue - Washington (USA)

Grande appassionata ed esperta di tecniche di impasto e panificazione, Stephanie Swane cura le pubblicazioni della divisione libri "The Cooking Lab" di Modernist Cuisine, un team di scienziati, ricercatori e chef sperimentatori dedicato allo sviluppo della cucina attraverso l'applicazione creativa di conoscenze scientifiche e tecniche sperimentali.

Per l'ultima opera, "*Modernist bread: The Art and Science*", Stephanie Swane ha girato il mondo per studiare il pane da ogni angolazione possibile incontrando tutte le figure della filiera produttiva, dagli agricoltori agli esperti di molitura, di lievitazione, fermentazione e cottura. Frequenta workshop e conferenze che coprono tutti gli aspetti della panificazione. Nel 2018 è stata speaker al "Parabere Forum" di Malmo (Svezia) e nel 2017 alla "Kneading Conference" svoltasi nel Maine (USA). Ama coltivare ortaggi e frutti esotici e alcune varietà di grano e segale nel suo giardino di Seattle.

STEPHANIE SWANE & GRANI FUTURI

Ospite d'onore del salotto letterario di Grani Futuri condotto da Pino Aprile, Stephanie Swane svelerà segreti e miti raccolti nelle sue ricerche, parlerà di storia, scienza, ingredienti, tecniche e ricette intorno al pane.



l'evento nazionale del pane

16 17 18 giugno 2018

San Marco in Lamis, Gargano, Puglia

granifuturi.com   

NELLA TERRA DEL GRANO, FRA I PANI DEL GARGANO

La storia del grano inizia in Puglia 32.000 anni fa. Fra i più antichi ritrovamenti al mondo riguardanti il grano, ci sono quelli nella grotta di Paglicci risalenti a 32.000 anni fa. Questa farina antichissima è di avena ed è stata macinata dall' homo sapiens a Rignano Garganico (FG) a 13 km da San Marco in Lamis. Nel corso dei millenni questa passione straordinaria della Puglia, e dei pugliesi, per il grano è rimasta e si esprime non solo in produzioni da record.

Dal cosiddetto granaio d'Italia, che è il tavoliere delle Puglie, la rinnovata attenzione per la Dieta Mediterranea ha riportato sotto i riflettori un alimento antico come l'uomo: il pane.

Mentre nel Belpaese prosegue il crollo dei consumi e si è arrivati ad una media, la più bassa dall'Unità di Italia, di soli 85 grammi di pane al giorno, nel Tacco d'Italia il pane fa tendenza.

Eletto a principe della tavola, basa il suo rinnovato successo sulla qualità e l'autentica cura artigianale. La differenza si vede, già al primo sguardo: qui in Puglia il pane, per lo più, si fa con la semola di grano duro che nel resto d'Italia si utilizza per la pasta.

Altrettanto celebri sono i pani del Parco Nazionale del Gargano, caratterizzati invece dal grano tenero. Ad iniziare da quello di **Monte Sant'Angelo** che è uno dei quattro siti sotto protezione Unesco della Puglia. Nelle grotte, ancora oggi popolate per il culto di San Michele Arcangelo, riposavano i pellegrini diretti in Terra Santa. Nel tragitto si nutrivano del pane di questo luogo. Le pagnotte pesavano fra i 5 ed i 10 kg, arrivando anche ad un diametro di 80 cm.

Ancora sulle orme del turismo religioso a **San Giovanni Rotondo**, patria acquisita di Padre Pio, il pane continua a sfamare con gusto i moderni pellegrini. A pochi minuti di distanza c'è **San Marco in Lamis**, diventata il cuore della rinascita del pane di vera qualità artigianale: il filo conduttore è il lievito madre, il resto è passione, conoscenza, tradizione ed estro creativo con materie prime buone, ed anche tecniche di cottura dimenticate: come il pane cotto in alti tegami.

Restiamo sul Gargano, ma ci spostiamo sulla splendida costa e sua maestà il pane si esprime anche nelle "paposce", fra **Vico del Gargano** e **Peschici**. In dialetto significa pantofole, ed hanno proprio quella forma. Sono morbide, buone da farcire e portare in spiaggia. Si fanno con quelle che resta del pane lievitato, allungato a forma di paposcia e infornato.

In moderni tempi di abbondanza, il pane raffermo tipico si utilizza per il pancotto di terra o di mare. Nel versante interno, come avviene a **San Marco in Lamis**, le antiche ricette di pancotto includono anche quello col pesce "fuggito": zuppa in cui ci sono solo le pietre di mare, per dare il profumo di un ingrediente che non c'è.

La collezione di pani è illimitata considerando che, i Comuni del Parco del Gargano, sono 18 e le ricette della memoria che stanno emergendo sono tantissime. Al viaggiatore gourmet suggeriamo di esplorare anche i forni artigianali di **Lesina**, lago dove si allevano le anguille, e di assaggiare una fetta di "panette" o "parrozz" a seconda delle dimensioni.

A **Manfredonia**, le grosse pagnotte le chiamano "scanate" e il pane duro locale è il principale ingrediente che caratterizza la zuppa di pesce. Fermiamoci, infine, a **Mattinata** dove la tradizione contadina ha tramandato il pane con l'aggiunta delle patate schiacciate nell'impasto reso quindi ancora più soffice dentro, e croccante fuori. Il tutto con olio extravergine, molto fruttato, della Daunia.



l'evento nazionale del pane

16 17 18 giugno 2018

San Marco in Lamis, Gargano, Puglia

granifuturi.com   

PROGRAMMA GRANI FUTURI – II edizione
Sabato 16, domenica 17 e lunedì 18 giugno 2018
SAN MARCO IN LAMIS (Foggia)

LE NOVITA' DELLA SECONDA EDIZIONE

SEI UNO DA GRANI FUTURI?

Grani Futuri ha scelto e finanzia progetti sostenibili:

- **MADE IN CARCERE** perché in Puglia c'è un modo, concreto, di aiutare chi ha perso la libertà: farlo lavorare. Saranno le donne carcerate pugliesi che realizzeranno, con il coordinamento del project leader Luciana Delle Donne, le magliette e i grembiuli di Grani Futuri.
- **ECO FESTA** nella convinzione che, ogni evento, debba essere una occasione per conoscere, sapere e soprattutto per RISPETTARE l'ambiente: utilizzeremo per lo street food solo piatti, posate, bicchieri e tovaglioli compostabili.
- **TERRACOLTA**, progetto di Grani Futuri, che costruisce una nuova identità fondata sulla sostenibilità dell'intero sistema. Da alcuni mesi TERRACOLTA è parte di un programma di sperimentazione riguardante un particolare impasto: farine di grani antichi, moliti a pietra. Dalla coltura alla cultura di terra. Questo serve a dimostrare come una azienda che vuole seguire il Manifesto Futurista del Pane può creare valore aggiunto. Il test fatto nelle pizzerie Pumma' a Bologna, a Milano Marittima, a Milano, ha dimostrato che il pubblico se conosce la qualità, la sceglie: la pizza più richiesta è stata quella ispirati ai criteri di Grani Futuri, eppure costa 2,50 € in più delle altre.

Sabato 16 giugno

NEL BORGO ANTICO

ore 17.30 **Teatro del pane** (via Lungo Jana) Inaugurazione ufficiale e presentazione dell'evento

ore 18.00 via Pozzo Grande - via Lungo Jana

LA VOCE DEL PANE

Prima di passare ai fornelli, fornai & chef si racconteranno lungo la **VIA DEL GUSTO**

Conoscere le tradizioni, capire le innovazioni, e poi assaggiare.

I pani d'Italia cucinati a quattro mani e raccontati a due voci: quella del fornaio e quella del cuoco.

ore 19.00 via Pozzo Grande - via Lungo Jana apertura della **VIA DEL GUSTO**/street food ogni fornaio con uno chef. Ecco 40 interpretazioni diverse dello stesso ingrediente: il pane

FORNAI:

Antonio Cera (fornaio economista, ideatore di Grani Futuri)

Pascal Barbato (San Marco in Lamis FG <https://www.fulgarpnanificatori.it/>)

Domenico Carlucci (Grumo Appula, Bari <http://www.pianetapane.it/category/maestro-domenico-carlucci/>)

Luca Scarcella (Torino <http://www.lucascarcella.com>)



l'evento nazionale del pane

16 17 18 giugno 2018
San Marco in Lamis, Gargano, Puglia

granifuturi.com   

Michele Vigilante (San Marco in Lamis FG)

https://www.facebook.com/pg/panificioaddolorata/about/?ref=page_internal

CHEF:

Gianfranco Brescia, chef Osteria della Dogana a Foggia -

<http://www.lagazzettadelmezzogiorno.it/news/chef/996107/lo-chef-brescia-autodidatta-con-gli-occhi-tra-passato-e-presente.html>

Alfredo De Luca, chef – ristorante Malcandrino a Monteroni (Lecce)

<http://www.identitaqolose.it/sito/it/14/17555/cibi-divini/un-salento-sempre-piu-buono.html?p=0>

Massimo Andrea Di Maggio, chef Tenuta Chianchito a San Giovanni Rotondo (Foggia) -

<http://www.ilfattodelgargano.it/territorio/item/2421-orto-e-finger-food-a-tenuta-chianchito.html>

Maria Lanzillotti chef – fornaio al ristorante Casale Ferrovia a Carovigno (Brindisi)

<http://www.guidaidentitaqolose.it/it/62/12336/ristoranti/casale-ferrovia.html>

Antonio Lebano, chef Terrazza Gallia dell'Hotel Excelsior a Milano con la consulenza della pluristellata famiglia Cerea - <http://www.terrazzagallia.com/it/chef-lebano>

Luigi Nardella, chef Masseria Montaratro a Lucera (Foggia)

<https://istintoprimitivo.it/index.php/29-comunicati/851-donne-pane-orgoglio-pugliese-alla-cena-delle-cene-con-12-chef>

Massimo Talia, (chef ristorante Svevia a Termoli, http://www.svevia.it/chisiamo_it.php)

ore 20.30 vico Palude

SALOTTO LETTERARIO a cura di **Pino Aprile**, autore di **TERRONI**

<https://www.facebook.com/NemoRai2/videos/1570284759677153/>

tra gli ospiti: **Stephanie Swane**, USA (Parabere Forum)

https://2017kneadingconference.sched.com/speaker/stephanie_swane.1wctm23d

via Pozzo Grande - via Lungo Jana - teatro del pane

FACITE AMMUINA canti e balli popolari lungo la via del gusto

Domenica 17 giugno

alla scoperta del territorio del **PARCO NAZIONALE DEL GARGANO** in cui si trova **San Marco in Lamis**

- nordic walking nel bosco Difesa
- mountain bike le coppe verso Rignano Garganico
- trekking visita nella Valle di Stignano
- passeggiata nel centro storico di San Marco in Lamis
- passeggiata alla scoperta delle erbe spontanee e delle orchidee selvatiche
- visita guidata in un'azienda da Grani Futuri: pastificio ARTE

Scopri maggiori dettagli sulle attività sportive sui nostri social ed iscriviti attraverso il modulo d'iscrizione su www.granifuturi.com o telefona al numero 328-3052657 (Marcello Iannacone)



l'evento nazionale del pane

16 17 18 giugno 2018
San Marco in Lamis, Gargano, Puglia

granifuturi.com   

ore 12.00 Mercato Coperto "la Chiazzetta" **GARA DEL PANCOTTO**

interpretazione libera della ricetta tra chef e personaggi autentici del territorio

Presidente di Giuria

Prof.ssa **Grazia Galante**, autore di numerosi libri sulle ricette tipiche garganiche e sul pancotto

Salviamo la cultura culinaria garganica: lanceremo un Crowdfunding per la pubblicazione di un giacimento fatto di 700 ricette raccolte da Grazia Galante

Mercato Coperto "la Chiazzetta"

LABORATORIO DEL PANE

ore 16.00 LABORATORIO PER I PICCOLI a cura di Pascal Barbato

ore 18.30 QUANDO LA PIZZA DIVENTA PANE a cura di Beniamino Bilali

ore 20.30 QUANDO LA PIZZA DIVENTA PANE a cura di Franco Pepe

ore 18.00 via Pozzo Grande - via Lungo Jana

LA VOCE DEL PANE raccontandosi lungo la via del gusto

ore 19.00 via Pozzo Grande - via Lungo Jana apertura della **VIA DEL GUSTO/street food**

panificatori provenienti dal mondo accompagnati ognuno da uno chef interpretano il pane

FORNAI:

Antonio Cera,

Luca Scarcella,

Petra Antolini, da Verona, <http://www.viadeigourmet.it/maestri-pizza/petra-antolini-casa-petra.html>

Matteo Paparelli, da Macerata (Abruzzo) con Il Forno di Matteo,

<https://www.eventa.it/eventi/filottrano/pani-pesci-5-pani-di-matteo-paparelli-e-5-piatti-di-mare>

Trentin, da Cittadella (Padova) <http://deliziegrano.wixsite.com/ledelizedelgrano/ourstory>

Francesco Arena, da Messina <http://www.letteraemme.it/2017/11/21/francesco-arena-un-panettiere-messinese-spagna/>

Nel 2017 **Arena** ha rappresentato l'Italia, insieme a **Carlo Cracco**, in Spagna, a Barcellona, alla conferenza "The Future of Food" con **pani e focacce realizzate con farine da grani antichi siciliani**, rigorosamente a lievitazione naturale.

Fabrizio Franco, da Roma <http://www.zolle.it/web/aziende-agricole-e-prodotti/pane-e-tempesta/>

Michele Vigilante

CHEF:

Salvatore Vicari, da Noto (Siracusa) ristorante Vicari

<http://www.guidaidentitaqolose.it/it/62/12848/ristoranti/vicari.html?p=0&hash=8>

Domenico Capogrosso, da Trani BAT (già al Four Season di Londra) Osteria del Buono

<http://www.cronachedigusto.it/i-nostri-consigli/dove-mangio/20539-qtorno-a-trani-per-rimanereq-domenico-capogrosso-racconta-la-sua-osteria-del-buono.html>

Pompeo Limongiello, da Venosa (Potenza) ristorante L'Incanto – Accademia dei piacevoli

<https://www.lucianopignataro.it/a/ristorante-incanto-venosa/107104/>



l'evento nazionale del pane

16 17 18 giugno 2018
San Marco in Lamis, Gargano, Puglia

granifuturi.com   

Luigi Nardella,

Domenico Di Tondo, dopo Aimo e Nadia, è a Trani a Le Lampare il Fortino
<https://foodcommunity.it/domenico-tondo-approda-alle-lampare-trani/>

Gianfranco Brescia,

Stefano D'Addetta, <http://www.hotelabete.it>

Agostino Bartoli,

Mariagrazia Ferrandino, da Apricena (Foggia) ristorante Da Nonna Peppina
<https://www.cucinaevini.it/bietola-pomodoro-patate/>

Dario Perrella, da Foggia trattoria Al Celone <http://www.foodink.it/food-da-foggia-una-cena-a-quattro-mani-per-dario-perrella-e-angelo-pumilia-al-celone/>

Salvatore Riontino, da Margherita di Savoia (Foggia) ristorante Canneto Beach
<http://www.lagazzettadelmezzogiorno.it/news/chef/988101/dallo-chef-salinaro-autentiche-emozioni-tipiche-da-assaporare.html>

Antonio Lebano,

Michele Placentino, da San Giovanni Rotondo (Foggia) ristorante Trepuntozero
<http://www.identitaqolose.it/sito/it/40/17260/affari-di-gola-di-paolo-marchi/a-grani-futuri-lelogio-del-pancotto.html?p=0>

Caffè Settembrini

ore 20.30 vico Palude **SALOTTO LETTERARIO** a cura di **Pino Aprile**

[http://www.repubblica.it/venerdi/interviste/2017/09/27/news/ma io vi dico meglio terrone chi e carnefici-176625681/](http://www.repubblica.it/venerdi/interviste/2017/09/27/news/ma_io_vi_dico_meglio_terrone_chi_e_carnefici-176625681/)

tra gli ospiti:

Prof. **Michele Rak**, Come mangiava Cenerentola <https://www.ibs.it/da-cenerentola-a-cappuccetto-rosso-libro-michele-rak/e/9788842420354>

FACITE AMMUINA

canti e balli popolari lungo la via del gusto

Durante le due serate lungo la **via del gusto** attività c(o)lturali con esposizioni artistiche, performance e appuntamenti con la tradizione a cura di scuole, associazioni e amici di Grani Futuri.

lunedì 18 giugno

ore 9.30 Auditorium P.zza de Mattias / **San Giovanni Rotondo**

congresso scientifico **SUSTINERE ITINERE**

relatori: dott. Antonio **Cera** (ideatore GRANI FUTURI), Ing. Giovan Battista **Zorzoli** (Presidente Coordinamento FREE), Ing. **Donato Rotundo** (Responsabile Area Ambiente e Territorio Confagricoltura), Dott. **Piero Gattoni** (Presidente Consorzio Italiano Biogas), Prof. **Paco Giuliani** (Professore associato di imprenditorialità - IESEG School of Management Lille - Paris), Dott. **Gianpiero Di Tullio** (Medico Specialista in Scienza dell'Alimentazione e Dietetica, Igiene e Medicina)



l'evento nazionale del pane

16 17 18 giugno 2018
San Marco in Lamis, Gargano, Puglia

granifuturi.com   

Preventiva - Presidente AIMES Associazione Italiana di Medicina Sistemica - Direttore della Scuola di Alta Formazione in Nutrizione Regolativa Sistemica), **Viviana Varese** (Executive chef di Alice Ristorante), Dott. **Massimo Borrelli** (Imprenditore agricolo), Dott. Antonio Cera (Fornaio economista)

ore 9.30 (contrada Le Matine) / San Giovanni Rotondo

LA MIETITURA come si faceva una volta e come si fa oggi

L'EVENTO NELL'EVENTO

LA CENA DI PANE di beneficenza

ore 19.30 **Masseria Calderoso**

OLIO EVO BIO

http://www.agriturismocalderoso.it/index.php?option=com_content&view=article&id=9&Itemid=115

CARNI E LATTICINI

http://www.agriturismocalderoso.it/index.php?option=com_content&view=article&id=11&Itemid=117

Lo interpretano il pane gli chef:

Corrado Assenza, Caffè Sicilia a Noto (Siracusa) - <http://www.identitagolose.it/sito/it/6/431/chef-e-protagonisti/corrado-assenza.html?p=0>

Agostino Bartoli, ristorante Gatto Rosso a Taranto - <http://www.madeintaranto.org/tag/agostino-bartoli/>

Stefano Di Gennaro, ristorante * Stella Michelin Quintessenza di Trani (BAT) - <http://www.guidaidentitagolose.it/it/62/12783/ristoranti/quintessenza.html?p=0>

Luca Lacalamita, già ristorante Enoteca Pinchiorri di Firenze *** Stella Michelin <http://www.identitagolose.it/sito/it/6/2706/chef-e-protagonisti/luca--lacalamita.html?p=0>

Angelo Sabatelli, ristorante Angelo Sabatelli a Putignano (Bari) * Stella Michelin <http://www.angelosabatelliristorante.com/it/>

Zahie Tellez, dal Messico - <https://www.gqitalia.it/lifestyle/food-drinks/2015/11/26/zahie-tellez-e-la-nuova-cucina-messicana/>

Viviana Varese, ristorante Alice a Milano * Stella Michelin, <http://www.identitagolose.it/sito/it/6/1363/chef-e-protagonisti/viviana-varese.html?p=0>

Pietro Zito, ristorante Antichi Sapori a Montegrosso di Andria (BAT) celebrity chef pugliese nel mondo, <http://www.identitagolose.it/sito/it/6/618/chef-e-protagonisti/pietro-zito.html?p=0>

Domenico Cilenti, <https://www.portadibasso.it/domenico-cilenti>

Cena di beneficenza, costo € 156, con prevendita su www.eventbrite.it a favore del progetto Laboratorio del Pane nel reparto di Oncologia Pediatrica dell'Ospedale **Casa Sollievo della Sofferenza** a San Giovanni Rotondo.



l'evento nazionale del pane

16 17 18 giugno 2018

San Marco in Lamis, Gargano, Puglia

granifuturi.com   

Data: 17 maggio 2018

COMUNICATO STAMPA

GRANI FUTURI 2018, TANTE NOVITA' IN ARRIVO DAL 16 AL 18 GIUGNO NEL GARGANO A San Marco in Lamis tutto il buono del pane in un movimento culturale, economico, sociale

Grani Futuri torna a San Marco in Lamis (Foggia) dal 16 al 18 giugno 2018. Fornai e chef da diverse regioni d'Italia a raccolta per celebrare il pane, simbolo da sempre di condivisione e comunità, con l'obiettivo di creare rete, sinergie, confronto e crescita. Best Practices sull'utilizzo del biogas nella coltivazione sostenibile per realizzare una vera economia circolare.

Gran finale con la Cena di Pane, a scopo di beneficenza, in una delle masserie di Padre Pio a San Giovanni Rotondo (FG)

Grani Futuri, evento nazionale del pane, torna dopo il successo dello scorso anno a **San Marco in Lamis, Foggia da sabato 16 a lunedì 18 giugno**.

Fornai e chef da diverse regioni d'Italia a raccolta per **celebrare tradizioni e cultura legate al pane**, alimento simbolo della nostra alimentazione e sinonimo da sempre di condivisione e comunità, con l'obiettivo di creare rete, sinergie, confronto e crescita. Tra i protagonisti chef stellati come **Viviana Varese** (Alice Ristorante, Eataly Milano) che dal primo momento ha creduto in questa idea del fornaio economista **Antonio Cera** ed ha contribuito alla lievitazione di questo progetto. Nel cuore del Parco Nazionale del Gargano, a San Marco in Lamis ci saranno **Antonio Lebano** (Terrazza Gallia Hotel Excelsior, Milano), **Corrado Assenza** (Caffè Sicilia, Noto), **Luca Lacalamita** (già Enoteca Pinchiorri, Firenze). Dall'estero la chef **Zahie Tellez**, ambasciatrice della nuova cucina messicana.

L'Italia è terra, è pane. È grano. La Puglia, principale produttore italiano di semola di grano duro, è da sempre considerata il granaio d'Italia.

Paradossalmente, oggi il mondo del grano ci ha portato ad impoverirci: il pane si è visto sempre come un qualcosa del popolo, qualcosa che deve prima di tutto costare poco. La scomparsa dei forni comuni in cui ogni famiglia portava il proprio pane a cuocere e il progresso tecnologico e industriale hanno portato a un processo involutivo a catena in cui ogni attore della filiera, dal contadino al produttore, ha dovuto abbassare il proprio prezzo per poter rimanere in un mercato che inevitabilmente cambiava giorno dopo giorno.

Ciò ha portato a una diminuzione del valore che ha avuto come conseguenza un crescente allontanamento del produttore di grano, del mugnaio, del fornaio dal concetto stesso di qualità.

GRANI FUTURI sogna un contadino che produce qualità e la vende al giusto prezzo, un mugnaio disposto a pagare la farina per il suo valore, un fornaio talmente bravo da farne un pane buono e sano. Un pane che costerà di più, ma che saremo disposti a pagare. Questo processo valoriale genererà ricchezza e crescita per tutti.

In questo senso GRANI FUTURI è, ad oggi, un movimento culturale, economico, sociale.

Cuore pulsante della manifestazione sono il pane buono, che fa bene, che non è fatto in fretta ed il **Manifesto Futurista del Pane**. Perché un pane senza miglioratori (chimici) e senza altri artifici è possibile, ed economicamente sostenibile!

GRANI FUTURI: una esperienza immersiva

Il pane al centro della tavola con chef e fornai a interpretarlo e a trasformare il paese di San Marco in Lamis in una esperienza immersiva con le "**postazioni**" di **dimostrazione, racconto e assaggio affiancate da massaie nelle case** del centro storico del paese che faranno dimostrazioni e racconteranno il loro pane.



l'evento nazionale del pane

16 17 18 giugno 2018

San Marco in Lamis, Gargano, Puglia

granifuturi.com   

Venti postazioni in cui **in coppia, uno chef ed un fornaio, interpretano il Pane attraverso il loro linguaggio stilistico, portando la propria cultura, la propria terra, i propri dialetti in piatti esclusivamente a base di pane** che saranno, così come lo è il pane, esempio e segnale di condivisione e di comunità.

Un'esperienza totalizzante con appassionati, turisti e tutto l'abitato di San Marco in Lamis coinvolti in questa grande festa.

GRANI FUTURI: la valorizzazione del territorio e dello stare insieme

*"Il pane protagonista di **GRANI FUTURI** - afferma l'ideatore **Antonio Cera**, il fornaio economista - è il pane buono e sano della produzione artigianale italiana e che fa bene alla cultura, all'ambiente e al territorio".*

GRANI FUTURI è anche l'occasione per **valorizzare il contesto territoriale in chiave turistica e culturale** attraverso opere di recupero urbano, attività culturali legate alla tradizione e lo svolgimento di attività sportive - trekking, mountain bike e passeggiate - nel Gargano.

Durante **GRANI FUTURI 2018**, lunedì 18 giugno alle 9.30 in Contrada Le Matine a San Giovanni Rotondo, sarà possibile **assistere alla mietitura del grano, come si faceva una volta e come si fa oggi**. Una vera e propria arte, fatta di gesti sapienti e tradizioni.

Grani futuri è anche **altra e alta cultura e coltura**. Nel corso della tre giorni dedicata al grano e al pane spazio a dibattiti e talk nel **SALOTTO LETTERARIO condotto da Pino Aprile** per valorizzare l'identità culturale e colturale del Sud e porre il focus sull'arte dell'impasto con ospiti, fra gli altri, **Stephanie Swane (Parabere Forum)** una delle massime esperte della materia.

E poi camminate per scoprire il territorio imparando a **riconoscere le erbe spontanee** e l'incanto delle orchidee selvatiche nel bosco e **attività sportive** in nordic walking e mountain bike.

E ancora **scuole e studenti** coinvolti per vivere dal vivo la magia della nascita del grano e quali sono le tipologie di pane che disegnano l'identità della panificazione italiana, in un'Italia lunga e stretta, che racconta microcosmi unici e diversi in un impasto di acqua e farina.

Grani Futuri sarà una **ECOFESTA**, con utilizzo per lo street food solo di piatti, posate, bicchieri e tovaglioli compostabili e con l'**iniziativa** "non gettare i mozziconi di sigaretta per terra", che richiama tutti a un maggiore senso civico e di rispetto. Inoltre, artisti di strada che si esibiscono nei vicoli o sotto un ulivo e la possibilità, ormai quasi sparita, di **ascoltare i proverbi, le storie e le leggende dagli anziani del paese** sull'uscio di un portone.

Sapori antichi. GRANI FUTURI

Durante la tre giorni di Grani Futuri, domenica 17 giugno alle ore 12 al Mercato coperto "La Chiazza" in San Marco in Lamis, si svolgerà l'attesa "**Gara del Pancotto**". Una golosa disfida tra le ricette del territorio che rappresenta un ritorno alle origini e conferma la forte identità del Sud legata alla cultura contadina, all'abitudine del recupero in antitesi a quella dello spreco e al coinvolgimento dei primi veri attori di quella che è l'economia pugliese: il contadino, il mugnaio, il fornaio. Le ricette del sapere antico rivisitate nell'ottica di una ristorazione e un gusto contemporanei.

GRANI FUTURI: la Cena di Pane

Quasi mai considerato come ingrediente primario, il pane solitamente viene cotto, ma mai cucinato! La **sfida di Grani Futuri** è stata invece chiedere a importanti Chef stellati di confrontarsi nella prima cena di gala di pane, realizzata nella scorsa edizione. Ed è stato un successo senza precedenti, da qui



l'evento nazionale del pane

16 17 18 giugno 2018

San Marco in Lamis, Gargano, Puglia

granifuturi.com   

la seconda attesa edizione. Momento culminante della seconda edizione della manifestazione sarà la **Cena del Pane, con la partecipazione di chef stellati (italiani e stranieri) e fornai.**

Ogni piatto, dall'aperitivo al dolce, è una interpretazione del pane come ingrediente protagonista, esattamente come si farebbe per un piatto di pesce o di carne. Pane quindi immaginato, raccontato e reinventato, in inedite ricette, da Chef stellati che hanno l'onore di confrontarsi con una materia prima così semplice e complessa come è il pane.

La Cena del Pane si svolgerà lunedì 18 giugno in una delle masserie dell'Opera di Padre Pio, a San Giovanni Rotondo, con raccolta fondi a favore dei bambini dell'Oncologico di Casa Sollievo.

GRANI FUTURI e il circolo virtuoso del buono (la filiera virtuosa)

La seconda edizione di Grani Futuri raccoglie i primi frutti dei semi piantati lo scorso anno e accoglie esempi di Buone Pratiche per la salvaguardia, la conservazione e la coltura sostenibile della terra, dalla quale nasce il grano per il nostro pane.

Massimo Borrelli, giovane imprenditore agricolo che si è convertito all'agricoltura con l'obiettivo di valorizzare i prodotti del territorio con strumenti e processi innovativi in grado di conciliare produzioni di altissima qualità, rispetto dell'ambiente e tutela e innovazione della tradizione, racconta la propria storia ed esperienza nell'utilizzo di impianti a biogas.

Antonio Cera, il fornaio economista

Grani Futuri nasce da un'idea di **Antonio Cera, il fornaio economista**, che è un esempio di immigrazione interna di ritorno: laureatosi alla Bocconi, è tornato nel suo paese per produrre un pane buono e che fa bene, per farlo insieme ai maggiori chef e fornai d'Italia e non solo, attraverso un manifesto programmatico ed un disciplinare in corso di elaborazione.

GRANI FUTURI si svolge in Puglia, nel Gargano che è il granaio d'Italia, ed in giugno, il mese della mietitura e coinvolge tutto l'indotto per rendere possibile, finalmente, tornare a consumare un buon pane.

Grani Futuri vuole essere un momento di confronto vivo intorno al pane, un evento "*in lievitazione*" chiosa l'ideatore Antonio Cera, il fornaio economista che dopo una laurea in Bocconi ha deciso di tornare nella sua terra, San Marco in Lamis, per occuparsi di pane e del Forno Sammarco insieme alla sua famiglia - in particolare insieme al suo "tridente" (mamma e zie, che quest'anno compiranno 250 anni in tre) - da un secolo impegnata nella panificazione.

Ufficio stampa a cura di

Chiara Fossati – Milano,

t. 347.7362313

chiarafossa@gmail.com

Antonella Millarte – Puglia,

t. 347.0408363

foodieantonellamillarte@gmail.com