



Grani Futuri Srl  
Via Bologna 28 - Andria  
PI 08000590722

granifuturi.com  
press@granifuturi.com



Data: 13 giugno 2017     **COMUNICATO STAMPA**  
**WEEK END GARGANICO: STREET FOOD & MUSICA, PANI E CULTURA Dal**  
**17 al 19 a San Marco in Lamis: Grani Futuri, fornai e cuochi da tutta Italia**  
***I sapori autentici da assaggiare, la musica dal vivo, il salotto letterario di “Terroni”***

Pane, una pagnotta a tavola, unico elemento di condivisione dei pasti. Saranno i pani, ed i cuochi, di Puglia il sabato 17 giugno, e da tutta Italia, la domenica 18 giugno i protagonisti di questo week end del gusto da trascorrere a San Marco in Lamis (FG).

Il valore economico potenziale di questo settore del nostro artigianato.

Il filo conduttore è la catena alimentare, al posto della filiera, in cui tutti dal campo alla tavola sono noti: garanzia di qualità e sicurezza alimentare. Lo ha affermato Antonio Cera, il fornaio economista di San Marco in Lamis che ha convinto panificatori e chef in arrivo da tutto il Belpaese a partecipare all'evento grandioso di street food. In sintonia con questo progetto di valorizzazione del territorio alla conferenza stampa, ospitata dalla Camera di Commercio di Foggia con la partecipazione del presidente Fabio Perreca, sono intervenuti i sindaci di San Marco in Lamis Michele Merla e di San Giovanni Rotondo Costanzo Cascavilla. Interessantissimo il programma del week end del gusto, illustrato nei dettagli dalla organizzatrice Francesca Lafratta (Wedding Apulia).

**SAN MARCO IN LAMIS - Sabato 17 giugno, domenica 18 e lunedì 19**

**Da un'idea di Antonio Cera – Organizzazione di Francesca Lafratta**

***Contest del Pane, condividi le tue foto su Instagram con #granifuturi #igersfoggia***

**SABATO 17 – DOMENICA 18 GIUGNO**

Benvenuti nel cuore del Parco nazionale del Gargano!

**TUTTO IL BUONO DELLO STREET FOOD – LA VIA DEL GUSTO**

**Sabato 17 giugno Ore 18** – Villa Comunale, inaugurazione ufficiale di GRANI FUTURI e presentazione dell'evento a cura del conduttore RAI *Demo Mura*, la voce del pane chiacchierando lungo la via del gusto.

**STREET FOOD IL SAB 17 E DOM 18 GIUGNO** – Dalle ore 19 in poi - via Lungo Jana, 20 stand con *panificatori* accompagnati ognuno da uno *chef* e affiancati da un *produttore di olio* interpretano il pane. Sabato pugliesi, domenica provenienti da tutta l'Italia. Infopoint con cartina sui luoghi degli eventi e ticket.

**BUON PANE E BUONA MUSICA DI GRANI FUTURI – GLI EVENTI**

**Sabato 17 giugno, dalle ore 22 in poi**, nella Villa Comunale – *Mulieres Garganiche*, suoni e canti di tradizione del Gargano. Il gruppo musicale nasce nel 2010 a San Giovanni Rotondo con l'obiettivo di valorizzare il ruolo della donna nelle tradizioni garganiche come suonatrice, cantatrice e danzatrice, da un'idea di Valentina Latiano. Lei



Grani Futuri Srl  
Via Bologna 28 - Andria  
PI 08000590722

granifuturi.com  
press@granifuturi.com



fa parte dell'albo nazionale di suonatori di chitarra battente. ***Coinvolgenti, al suono della tarantella.***

**Domenica 18 giugno, dalle ore 22 in poi**, nella Villa Comunale – **David Blank**, marchigiano di origini nigeriane, cantante dalla voce calda e potente che ha ammaliato anche Laura Pasini, con la quale ha calcato i palchi di mezza Europa. Oggi il cantautore presenta suoi brani, con il suo celebre singolo di esordio “Stasera no”. **Fascino, moda, ritmo, la potenza della voce.**

### **I GRANI FUTURI SONO PENSANTI – SALOTTO LETTERARIO** **a cura di Pino Aprile (TERRONI)**

**Sabato 17 giugno, dalle ore 20.30 in poi**, nel Mercato Coperto “la Chiazzetta”– Ospiti:

- **Nicolò Carmineo**, docente universitario, giornalista e scrittore, che presenta il suo ultimo libro "Com'è profondo il mare" che ha la prefazione di Predrag Matvejevic e il libro di cui si dibatterà nel salotto letterario “Pane nostro” di Matvejevic.
- **Mimmo Gangemi**, scrittore prolifico che ci riporterà con il racconto delle saghe familiari con il suo libro “La signora di Ellis Island” ad un tempo non lontano in cui gli emigranti eravamo noi.

**Domenica 18 giugno, dalle ore 20.30 in poi**, in vico Palude – Ospiti:

- **Alessandro Magno Marzo**, giornalista, storico e scrittore, autore di “**Il genio del gusto. Come il mangiare italiano ha conquistato il mondo**” edito da Garzanti nel 2015. E' la storia delle più importanti specialità gastronomiche italiane, dalla pasta, alla pizza, al tiramisù, passando anche per bevande (lo spritz), condimenti (aceto balsamico) e accessori (la forchetta).
- **Pino Aprile** presenta **TERRONI**, giornalista ed autore prolifico, scrittore di grande talento (e successo). Racconterà tutto quello che è stato fatto perché gli italiani del Sud diventassero Meridionali. Il suo libro “Terroni”, è un best seller, come anche “Carnefici”, “Mai più Terroni”, “Il Sud puzza”.

### **ECCO SUA MAESTA' IL PANE, IL RE DI GRANI FUTURI**

**Sabato 17 e domenica 18 giugno, dalle ore 20.30 in poi**, nel Mercato Coperto “La Chiazzetta”, LABORATORIO DEL PANE inaugurato dalla dott.ssa *Rachele Franco Cera*

**Sabato 17 e domenica 18 giugno, dalle ore 20.30 in poi**, nella Villa Comunale / via Lungo Jana MOSTRA DEL PANE installazione, un pane tipico per ogni regione d'Italia

### **TERRITORIO ED ESCURSIONI, PER CONOSCERE I GRANI FUTURI**

**Domenica 18 giugno**, per info e iscrizioni cliccare su [www.granifuturi.com](http://www.granifuturi.com)

- nordic walking nel bosco Difesa



Grani Futuri Srl  
Via Bologna 28 - Andria  
PI 08000590722

granifuturi.com  
press@granifuturi.com



- 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
- giochi di una volta in Villa Comunale

## **SVAGO, CUCINA, GARA DEL PAN COTTO GARGANICO**

Durante la mattinata di domenica 18 giugno:

- in Villa Comunale premiazione del concorso “*coltiva il tuo campo di grano*”
- apertura del PARCO DEI DINOSAURI di Borgo Celano

- Domenica 18 giugno ore 12-15-30 nel Mercato Coperto “la Chiazzetta” gara gastronomica tra comuni della Capitanata - libera interpretazione della ricetta del Pan Cotto

- ore 18.00 via Lungo Jana, la voce del pane: chiacchierando lungo la via del gusto

## **LA SCIENZA, FIRMA DEL MANIFESTO FUTURISTA DEL PANE**

**Lunedì 19 giugno, ore 9.30-12.30**, nel convento di San Matteo, *congresso scientifico con firma del MANIFESTO FUTURISTA DEL PANE:*

saluti:

*Maurizio Martina* Ministro dell’Agricoltura

*Leo Di Gioia* Assessore all’Agricoltura Regione Puglia

*Raffaele Piemontese* Ass. Reg. Bilancio Politiche Giovanili e Sport

sen. *Colomba Mongiello*

relatori:

prof. *Loreto Gesualdo*, dott. *Giampiero Di Tullio*,

prof. *Antonio Moschetta*, prof. *Paco Antonio Giuliani*,

dott. *Pasquale De Vita*, Maestro fornaio *Alessandro Alessandri*,

dott. *Antonio Cera*, fornaio *Economista*

moderatore *Marianna Aprile*, *giornalista*

### **ore 19.30 Masseria Don Nunzio e Cavallo**

**APERITIVO e CENA DI GALA DEL PANE *Cena di beneficenza solo su invito e prenotazione a favore del progetto Laboratorio del Pane nel reparto di Oncologia Pediatrica dell’Ospedale Casa Sollievo della Sofferenza a San Giovanni Rotondo.***

interpretano il pane gli chef:

- Viviana Varese Alice Ristorante
- Lacalamita e Della Tommasina Enoteca Pinchiorri
- Nicola Fossaceca Al Metrò
- Errico Recanati Ristorante Andreina
- Angelo Sabatelli Angelo Sabatelli Ristorante



Grani Futuri Srl  
Via Bologna 28 - Andria  
PI 08000590722

granifuturi.com  
press@granifuturi.com



- Michelangelo D'Oria Tenuta di Blasig
- Maria Sollivalles Palma Ca na Toneta
- Pietro Zito Antichi Sapori
- Domenico Cilenti Porta di Basso
- Felice Sgarra Umami Ristorante
- Agostino Bartoli Gatto Rosso
- Pani del forno Sammarco (Antonio Cera)

ufficio stampa dott.ssa *Antonella Millarte*, t. 347-0408363, [press@granifuturi.com](mailto:press@granifuturi.com).

In allegato:

- 1) Foto della conferenza stampa
- 2) Francesca Lafratta e Antonio Cera col pane di Sant'Antonio di San Marco in Lamis
- 3) Pane e salicornia
- 4) Dita (taralli distesi)
- 5) Acqua sale con pane raffermo