



GRANI
FUTURI[®]

terza edizione **di pane e di terra**

l'evento internazionale del **pane**

15/16 giugno 2019

San Marco in Lamis, Gargano, Puglia





PROGRAMMA

sabato 15 giugno

via Pozzo Grande / San Marco in Lamis ingresso libero

ore 17.00

inaugurazione ufficiale e presentazione dell'evento

ore 18.00 Teatro del Pane

premiazione del concorso per massaie "fumara per un giorno"

ore 18.30 Teatro del Pane

noi siamo quello che mangiamo

Talk show sul futuro dell'agricoltura e del pane. Protagonisti un contadino (*Antonio Lombardi*), un foinaio (*Carlo Di Cristo*) e un comunicatore (*Fulvio Zandrini*).

ore 18.30 via Pozzo Grande

il cielo della fornara degustazione di pane

Sei madie con sei massaie e sei foinai di San Marco in Lamis (*Pascal Barbato, Angelo Ruggieri, Luigi Tenace, Carmela Stilla, Michele Vigilante, Massimo Fredoni e Pietro Borazio di Forno Sammarco*) che impastano e permettono ai visitatori di impastare e/o degustare il pane tipico del territorio come si mangiava una volta; quattro bottegai (*casaro, cestaio, sertaro e norcino*) e mostra mezzi agricoli antichi.

ore 21.00 Teatro del Pane

pane sonoro

racconti e canzoni a tema, a cura della compagnia *Foyer'97 - Teatro Cantina*

vico Palude / San Marco in Lamis ingresso su prenotazione

ore 20.00

l'atto magico

cena ispirata all'undicesimo punto del Manifesto Futurista del Pane interpretano il pane gli chef in coppia con i panificatori: *Antonio Lebarano con Alysha Aggarwall, Vincenzo e Francesco Montaruli con Giovanni Mineo, Riccardo Barbera con Michele Cellamaro, Agostino Bartoli con Catello Di Maio, Domenico Cilenti, Vincenzo De Nittis, Iginio Ventura*

con Michele Petronella, Raffaele Vitale con Sophia Ohligs, Pompeo Limongello con Massimo Vitali, Luigi Nardella con Carlo Di Cristo, Jonathan Trombini / Davide Fiorentini, Michele Sabatino con i fornai di San Marco in Lamis.

Vini a cura dell'associazione *Le Donne del Vino*, drink di terra a cura di Michele Di Carlo. Spettacolo **Teatro in Terrazza** a cura di Enzo Toma.

domenica 16 giugno

Masseria Paglicci / Rignano Garganico

Giornata Contadina in masseria ingresso su prenotazione

ore 8.00

passeggiata nordic walking, a cura dell'associazione *Senza Cemento*, da San Marco in Lamis alla masseria. 12 km alla scoperta della biodiversità garganica.

ore 10.00

colazione contadina, a cura di *Luca Lacalamita*, in collaborazione con *Alessandro D'Addetta* e *Massimo Di Maggio*

ore 11.00-12.00

passeggiata sensoriale a cura del botanico *Giuseppe Albanese*
laboratorio di pane a cura dei fornai partecipanti e visita in masseria con *Giuseppe Bramante* e *Michele Sabatino* (mungitura delle vacche podoliche e lavorazione del caciocavallo podolico)

ore 12.30-14.30

il pane spezzato, picnic del pane, a cura di *Alfredo De Luca*, *Mario Falco*, *Maria Grazia Ferrandino*, *Michele Placentino*, *Salvatore Riontino*, *Cristiano Taurisano*, *Quelli della bombetta*, *formaggi Dicecca*.

Selezione vini *Varvaglione* a cura di *Lo Chalet dei Gourmet*, birra *Baladin*.

ore 15.00-15.30

merenda di pane, a cura di *Iginio Ventura*

Convegno ingresso gratuito

ore 16.30-18.00

la sapienza del pane

Modera *Valentina Venturato* (giornalista). Ospiti *Mimmo Gangemi* (scrittore), *Alfonso Iaccarino* (chef) e *Pino Aprile* (giornalista/scrittore).

Cena di Pane ingresso su prenotazione

ore 20.30

panenutrice, interpretano il pane gli chef:

Franco Aliberti Tre Cristi, Milano

Corrado Assenza Caffè Sicilia, Noto

Luca Lacalamita LuLa, Trani

Riccardo Monco e Alessandro Della Tommasina Enoteca Pinchiorri, Firenze

Giancarlo Morelli Ristorante Pomiroeu, Seregno

Errico Recanati Ristorante Andreina, Loreto

Domingo Schingaro Borgo Egnazia, Savelletri

Salvatore Vicari Ristorante Vicari, Noto

Antonio Zaccardi Pashà, Conversano

Selezione vini *Varvaglione* a cura di *Lo Chalet dei Gourmet*, birra *Baladin*.

Cena di beneficenza a favore del progetto *Laboratorio del Pane* nel reparto di Oncologia Pediatrica dell'Ospedale Casa Sollievo della Sofferenza a San Giovanni Rotondo.

e al termine della serata **tutti giù per terra** a guardare le stelle

Vieni a scoprire gli ospiti, i protagonisti, le modalità di partecipazione e tutti i dettagli del programma su www.granifuturi.com e attraverso i nostri *profili social*

granifuturi.com  

segreteria organizzativa

info@granifuturi.com

+39 350 02 38 218

in partnership con



Città di
San Marco in Lamis

forno
sammarco[®]



Parco Nazionale
Gargano



con il patrocinio di



Regione
Puglia



Provincia
di Foggia



Comune di
Rignano Garganico



official sponsor



San Giovanni Rotondo