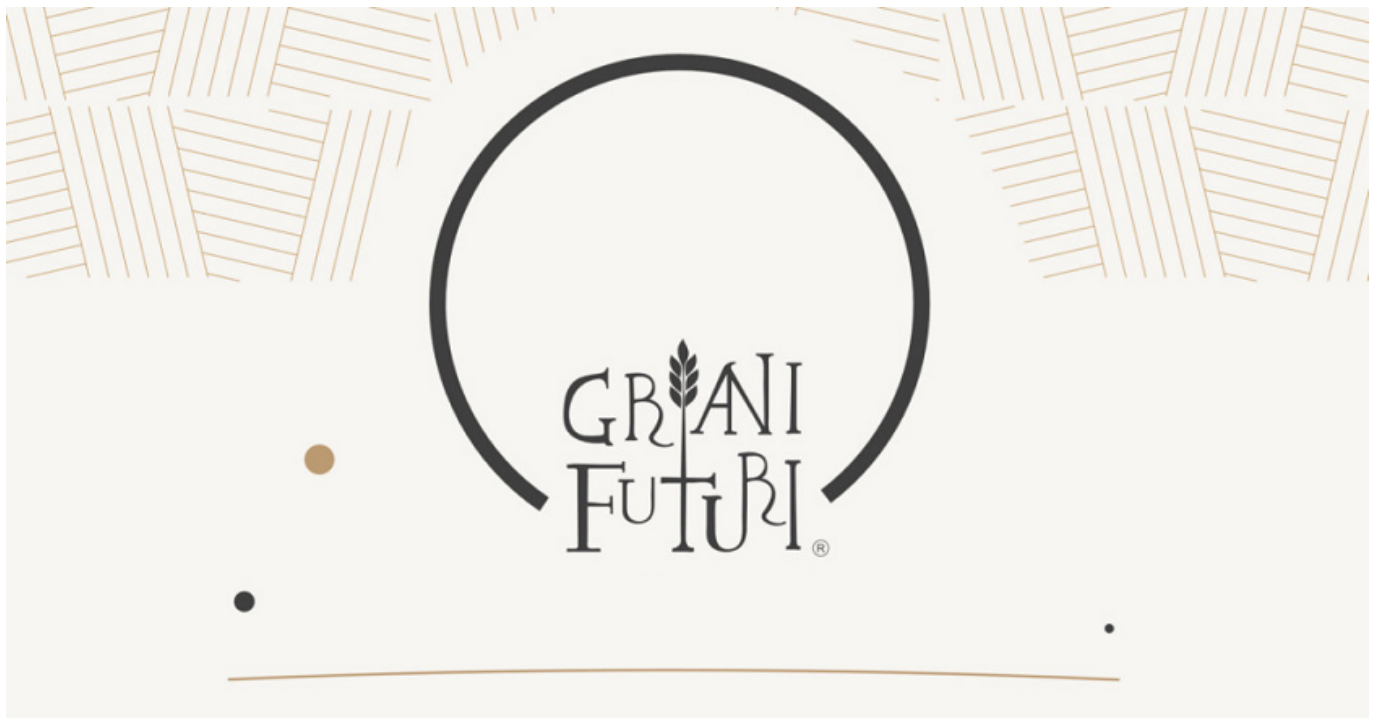


## Grani futuri, i big firmano il Manifesto del pane



### Aderiscono al movimento scienziati e scrittori

Non solo fornai e cuochi, ma anche scrittori, scienziati e artigiani (non solo dell'arte bianca). C'è un popolo trasversale fra i firmatari del Manifesto futurista del pane lanciato da Grani futuri, il movimento dedicato al pane buono da mangiare e buono per la salute che il 15-16 giugno prossimi festeggia la terza edizione fra San Marco in Lamis e Rignano Garganico (Foggia). Fra i firmatari compaiono i nomi di Pino Aprile (scrittore), Angelo Vescovi (scienziato e farmacologo), Teo Musso (il padre della birra artigianale italiana), Corrado Assenza (pasticciere siciliano celebrato da Netflix), Gabriele Bonci (romano, il fornaio con i tatuaggi icona della ricerca sul pane contemporaneo).

Il Manifesto scandito in undici punti (tanti quanti il famoso manifesto di Marinetti) non è il vademecum per l'impasto perfetto, ma l'insieme delle buone pratiche per una rivoluzione culturale a partire dal più elementare ed ecumenico dei simboli alimentari. Da qui l'adesione trasversale al movimento internazionale.



Angelo Vescovi, il primo medico a dirigere un trapianto di cellule staminali in un malato di Sla, parla di cosa accade ai piccoli pazienti dei reparti pediatrici quando mettono le mani in pasta: *“I bambini che fanno il pane sono così felici che li vedi immersi in una forma di ipnosi, la gioia di tenere le mani in quell’impasto è una sorta di terapia emotiva che – come dire? – li predispone ad accogliere meglio e più efficacemente le terapie classiche”*.



Pino Aprile, autore del best seller Terroni, spiega: *“Nel poema su Gilgamesh, Enkidu, acquisisce natura umana facendo l’amore con una donna e mangiando “pane, il cibo degli uomini”. Vuol dire che con un buon pane abbiamo ancora speranza di passare dallo stadio animale a quello umano”*.



Corrado Assenza, il pasticciere resiliente di Noto (Siracusa), auspica che il Manifesto futurista del pane *“Sia di bussola per tutti noi, che di tutti noi contenga la parte migliore di ciascuno, la Carta Costituzionale di una Nazione, la nostra per esempio. Ma con una piccola variante, che la renda comprensibile e sottoscrivibile qui come alla parte opposta del Pianeta, ora e fra 100 anni”, dunque autenticamente internazionale e immortale”*.



Teo Musso, signore della Baladin e profeta della birra artigianale di fattura italiana, spiega: *“Grani futuri è in perfetta linea con la rivoluzione della birra che io stesso ho cercato di innescare, una rivoluzione che va dalla terra al bicchiere, un moto di ricerca su quello che sono e che erano le tradizioni, e che ha senso riesplorare a patto di renderle contemporanee”*.



*“Di ragioni per marciare in questo movimento del pane che porta un nome proiettato al futuro, e già per questo mi piace, ce ne sono diverse”, conclude Gabriele Bonci, icona del fornaio-ricercatore contemporaneo, “Ne cito almeno tre, in ordine sparso: smetterla di fare classifiche, fare rete, e preservarsi la libertà di scegliere le farine migliori che spesso sono frutto del lavoro dei mulini più piccoli. Sulla mia giacca io non ho sponsor, solo patacche”.*



Per info visitare

- [Grani futuri](#)
- ufficio stampa **Sonia Gioia** +39 392.2156074

