
All'evento Grani Futuri in Puglia protagonista un messinese

“Manifesto del pane siciliano”

Il maestro fornaio
Francesco Arena,
“ambasciatore del gusto”

Il grande protagonista è il pane buono e sano della produzione artigianale italiana, da sempre presente nelle nostre tavole. “Grani Futuri” è l'evento nazionale organizzato a San Marco in Lamis, in Puglia, dal fornaio economista Antonio Cera.

L'evento che ha preso il via sabato e si concluderà oggi è stata l'occasione per presentare il “Manifesto del pane” che fonda le sue basi sulla creazione di una cultura del pane da promuoverle nel



Francesco Arena. Maestro fornaio e membro del Richemont Club

mondo agricolo, della panificazione italiana e dei consumatori. Nel Manifesto si sottolinea tra l'altro che la cura, il rispetto e la tutela delle caratteristiche vitali dei terreni agricoli rappresentano il primo fondamento della panificazione ideale fatta con ottime farine integrali e semintegrali macinate a pietra.

Nella grande festa del pane di Grani Futuri, tra laboratori, percorsi di degustazioni street food, mostre su pani regionali e dibattiti, è intervenuto da Messina il maestro fornaio Francesco Arena, ambasciatore del gusto e membro del Richemont Club. ◀