WINE IN SICILY
WIS
Magazine

Appuntamenti

Al via la prima edizione di Grano Vivo, il summit nazionale dedicato alla qualità, alla tracciabilità e alla conoscenza della filiera cerealicola italiana

di: Redazione

8 novembre 2026



Promosso da Caruso Materie Prime d'Eccellenza, riunirà esperti, ricercatori e professionisti per un confronto sui temi di agricoltura, grano, molitura e comunità.

Sarà Tenuta Voscenza, a Santa Venerina, sulle pendici dell'Etna, ad ospitare il prossimo 9 novembre la prima edizione di Grano Vivo – Summit Nazionale di Filiera e Arte Bianca, un appuntamento dedicato ai temi della qualità, della tracciabilità e della conoscenza della filiera cerealicola italiana. L'evento, promosso da Caruso Materie Prime d'Eccellenza, riunirà alcuni tra i più autorevoli protagonisti del settore per una giornata di approfondimento e confronto che coinvolgerà il mondo agricolo, accademico e professionale: «Grano Vivo

nasce da una domanda semplice: quanto conosciamo davvero ciò che utilizziamo ognigiorno nei nostri laboratori, nelle nostre pizzerie e nei nostri forni? – sottolinea Davide Caruso, fondatore di Grano Vivo, Caruso Materie Prime d'Eccellenza e Caruso Academy.



Per troppo tempo abbiamo accettato slogan e definizioni senza approfondire cosa ci fosse realmente dietro una farina. Con questo summit vogliamo creare un luogo di confronto aperto tra agricoltori, ricercatori, mugnai, panificatori e professionisti del settore. Non per stabilire chi ha ragione, ma per riportare al centro la conoscenza, la trasparenza e il valore delle persone che ogni giorno lavorano lungo la filiera. Credo che oggi più che mai la qualità passi dalla consapevolezza, ed è proprio da qui che nasce Grano Vivo». Il summit prenderà il via alle 15.30 con la registrazione dei partecipanti e l'apertura ufficiale affidata a Davide Caruso, poi il programma si articolerà in quattro panel tematici che accompagneranno il pubblico lungo un percorso ideale "dal campo alla comunità". Il primo focus sarà dedicato ad Agricoltura e Filiera, con interventi di rappresentanti della CIA, del mondo universitario e di realtà impegnate nella valorizzazione delle filiere cerealicole. Seguirà il panel dedicato al
Grano, con esperti nazionali, ricercatori e rappresentanti di istituzioni impegnate nella tutela della biodiversità e delle varietà della tradizione italiana.
Dopo il coffee break, spazio al tema della Molitura, con il contributo di due protagonisti del panorama molitorio italiano, Filippo Drago dei Molini del Ponte e Stefano Pransani del Molino Pransani. La giornata proseguirà con il panel Comunità, dedicato alle reti di professionisti che promuovono una cultura del pane e delle farine fondata sulla qualità, sulla
conoscenza e sulla valorizzazione dei territori. Tra i relatori figurano, tra gli altri, Michelangelo Arena, Graziano Scardino, Paolo Guarnaccia, Stefano Benedettelli, Francesco Sottile, Alessandra Sommovigo, Giuseppe Puleo, Bonetta dell'Oglio,
Matteo Calzolari, Renato Flaborea e Valeria Messina, insieme a numerosi rappresentanti del mondo agricolo, scientifico e dell'arte bianca provenienti da tutta Italia.

Alle 19.30 è prevista la presentazione ufficiale della Caruso Academy, il progetto formativo dedicato ai professionisti dell'arte bianca, mentre la serata proseguirà con una grande degustazione aperta ai partecipanti, accompagnata da musica dal vivo e dalle proposte di pizzaioli, panificatori e pasticceri selezionati che utilizzeranno prodotti ottenuti da varietà
della tradizione italiana. A chiudere l'evento sarà la Cerimonia dei Riconoscimenti GranoVivo, momento dedicato a relatori, partner, sponsor, clienti e istituzioni che contribuiscono alla diffusione di una cultura della qualità e della conoscenza lungo tutta la filiera cerealicola: «abbiamo deciso di organizzare Grano Vivo perché sentivamo la necessità di creare uno
spazio in cui parlare con chiarezza della filiera del grano, senza slogan e senza scorciatoie – continua afferma Davide Caruso – dietro ogni farina ci sono agricoltori, sementi, territori, scelte agronomiche, processi di pulitura e molitura che meritano di essere conosciuti.



Riunire sullo stesso palco alcune delle voci più autorevoli del settore significa offrire ai professionisti strumenti concreti per comprendere meglio ciò che acquistano, trasformano e propongono ai propri clienti. Questo è il vero obiettivo di Grano Vivo: fare cultura attraverso il confronto».
L'iniziativa è riservata ai professionisti del settore horeca, alla stampa specializzata e al mondo accademico. La partecipazione è possibile esclusivamente tramite accredito.