



fèXtra

Festa dell'extravergine d'oliva

MATTINATA

28 ottobre / 6 novembre 2022

Seconda edizione



fèXtra

FèXtra | Festa dell'extravergine d'oliva
@ Mattinata | 28 ottobre - 6 novembre 2022

Rigenera le tradizioni

Quello fra la natura e l'umano è un legame di rigenerazione. Un legame indissolubile fatto di radici, identità e custodia. L'immagine propone una madre-terra che genera e rigenera una pianta di olivo. La natura, così, diventa un prolungamento dell'uomo, un'unione che è alla base della nostra esistenza. Natura e uomo, in questa visione, sono elementi inscindibili, concatenati, uniti dallo stesso destino e dalla stessa convivenza. Un rito che si compie da secoli, una tradizione tramandata di generazione in generazione. Una tradizione che si rigenera. FèXtra rigenera le tradizioni.

Experience tra gli ulivi, educational e press tour con giornalisti nazionali, attività di degustazione, attività formative-ludiche-ricreative per i più piccoli, visite guidate, talk-presentazioni-convegni, mostre, workshop, laboratori sensoriali, yoga tra gli ulivi, concerti, formazione, attività di promozione dedicate alle imprese, cene/evento con tre grandi artisti di rilievo nazionale.

Tutto questo sarà la seconda edizione di FèXtra, Festa dell'extravergine d'oliva.

La prima edizione, svoltasi dal 5 al 13 novembre 2021, è stata un grande successo di critica e di presenze.

Tra gli ospiti: Toti e Tata, Peppe Servillo con Girotto/Mangalavite, Francesco Cicchella.

FOTO _ bit.ly/fotoFèXtra2021 | **VIDEO** _ bit.ly/videoFèXtra2021

FèXtra - acronimo di Festa dell'extravergine d'oliva, la cui prima edizione si è svolta dal 5 al 13 novembre 2021 - è la celebrazione a 360° del re della Dieta Mediterranea (patrimonio UNESCO) e della tavola pugliese e garganica: l'olio extravergine d'oliva, non a caso definito "oro verde".

Un appuntamento che il Comune di Mattinata intende promuovere puntualmente negli anni e che si inserisce nella più ampia strategia turistica che il Comune ha messo a punto con il lancio del brand MattinataèXtraordinaria che mira a promuovere i suoi prodotti turistici (mare, natura e sport, enogastronomia, cultura, cammini) 365 giorni l'anno. Indicazioni condivise con tutti gli operatori nell'ambito del Piano strategico del turismo condiviso, Mattinata 2025.

Mattinata, con l'estensione olivicola più importante del Promontorio e con una secolare tradizione alle spalle, intende attivare, partendo da "FèXtra", una nuova stagione che veda protagonista l'olio extravergine d'oliva, dal biologico al tradizionale fino al "Daunia Dop Gargano", dal punto di vista produttivo, economico e turistico, facendone un vero e proprio testimonial nel mondo della città conosciuta come la Farfalla bianca pronta a spiccare il volo.

Valorizzazione della cultura olivicola e del territorio, in un'ottica di sviluppo sostenibile dove il paesaggio, l'ambiente, la biodiversità e l'identità culturale sono elementi determinanti per riscoprire le proprie radici storiche.

La cultura dell'olio e dell'olivo, può essere forza propulsiva per la riscoperta dei territori attraverso il turismo dell'olio.

Le presentazioni

«Dopo un'ottima stagione estiva, che ha visto a Mattinata l'aumento significativo (e importante) di turisti stranieri, la nostra comunità si prepara per la seconda edizione di FèXtra. La festa dell'olio extravergine d'oliva per noi è un momento importante legato alla cultura, alle nostre radici e tradizioni e, più in generale, alla nostra programmazione turistica. Festeggiare la stagione dell'oro verde di Mattinata con un momento così ricco, vario e formativo è il nostro apporto per dare un futuro all'intera filiera olearia del territorio».

MICHELE BISCEGLIA, sindaco di Mattinata.

«Il nostro olio è un'eccellenza pugliese che crediamo sia indispensabile mettere in filiera e promuovere adeguatamente. L'obiettivo di FèXtra è quello di realizzare un'operazione di marketing integrato per una strategia di lungo periodo che vada a valorizzare, innovare e tutelare le storiche tradizioni olearie di Mattinata. Diversi sono i contenitori di FèXtra: events, experience, press tour, school & kids, food, talk, cene spettacolo, expo, mostre, laboratori sensoriali, yoga tra gli ulivi e alcuni momenti di dialogo e confronto dedicati ai consumatori, affinché siano sempre più consapevoli dell'importanza di un'alimentazione sana, e ai produttori, finalmente coinvolti in un percorso di valorizzazione, sostegno e futuro (sostenibile) dell'intera filiera olearia del territorio e strutturare un piano di promozione dell'oleoturismo».

ROSANNA CIUFFREDA, assessora all'ambiente e all'agricoltura.

«La prima edizione ha imposto Mattinata come una città di mare capace di attrarre visitatori durante l'intero corso dell'anno. La presenza significativa di turisti, viaggiatori e curiosi arrivati a Mattinata da diverse città della Puglia, è il risultato di un'intensa attività di programmazione turistica e culturale. Questo contenitore è uno dei tasselli fondanti del Piano strategico del turismo condiviso di Mattinata 2025. Con gli operatori e l'intera comunità abbiamo individuato le priorità e i prodotti strategici sui quali puntare. FèXtra, che unisce sia l'aspetto food&evo che quello culture&events, è una sintesi rappresentativa della visione e dello sviluppo turistico futuro della nostra città».

PAOLO VALENTE, assessore all'industria turistica.

Programma

OTTOBRE

VENERDÌ 28

ore 18 | Frantoio/Agriturismo Giorgio

“FèXtra RIGENERA LE TRADIZIONI: L'OLIO TRA AGRICOLTURA, TURISMO, SVILUPPO DEL TERRITORIO”

Apertura ufficiale seconda edizione di FèXtra - Festa dell'extravergine d'oliva

con Michele Bisceglia (Sindaco Mattinata) | Michele Emiliano (Presidente Regione Puglia) | Raffaele Piemontese (Vicepresidente Regione Puglia) | Donato Pentassuglia (Assessore all'Agricoltura della Regione Puglia) | Gianfranco Lopane (Assessore al Turismo della Regione Puglia) | Francesco Paolicelli (Presidente Commissione Agricoltura Consiglio regionale Puglia) | Giuseppe D'Urso (Presidente Consorzio Teatro Pubblico Pugliese) | Nicola Gatta (Presidente Provincia di Foggia) | Pasquale Pazienza (Presidente Ente Parco nazionale del Gargano) | Cesareo Troia (Coordinatore Puglia Associazione Città dell'Olio) | Amedeo Renzulli (AIS Puglia - Sommelier) | Marcello Longo (Presidente Slow Food Puglia) | Michele Clemente (Presidente Consorzio Daunia Verde). Modera: Michele Peragine, giornalista RAI e Presidente AGAP (Associazione Giornalisti Agroalimentare Puglia).

MATTINATA FOOD:

_ presentazione e proposta del **nuovo piatto** dell'eccellenza gastronomica: “FèXtra cooking”, ricetta curata dallo chef due stelle Michelin, Matteo Ferrantino

MATTINATA TURISMO:

_ accoglienza **giornalisti e blogger** per FèXtra PRESS tour
_ presentazione dei nuovi **materiali di comunicazione e promozione** della destinazione: mappa, brochure, segnalibro

FÈXTRA EXPO:

_ presentazione del **progetto di valorizzazione e promozione** delle aziende agricole e olivicole del territorio (portale www.fextramattinata.it)

[fèXtra talk]

A seguire

- _ **ODE ALL'OLIO, reading teatrale** | Musica e versi di poesie dedicate all'olio decantati tra gli ulivi
- _ **Laboratorio sensoriale dedicato all'EVO** (per adulti e bambini) a cura del Consorzio Daunia Verde, consorzio per la tutela e la valorizzazione dell'olio extravergine d'oliva Dop Dauno
- _ **Degustazione di prodotti tipici**: i pani e la tradizionale “Lajn cicr e baccalà” (a cura dell'Istituto alberghiero “M. Lecce”)
- _ **FèXtra drink**, presentazione e degustazione drink a base di olio e ulivo a cura dei barman di Mattinata

SABATO 29

Dalle ore 10 | Agriturismo Giorgio

EXPERIENCE NEI FRANTOI

Nel Frantoio Giorgio. Dalla raccolta delle olive, alla molitura all'imbottigliamento con assaggio e degustazione.

Info e prenotazioni: +39 339 1878047 | turismo@comune.mattinata.fg.it

[FèXtra experience]

ore 17 | Ristorante “Tio Pepe”

fèXtra GARGANO: I MIGLIORI OLI DEL GARGANO NELLA GUIDA AGLI EXTRAVERGINI 2023 DI SLOW FOOD

Degustazione di oli provenienti da tutto il Gargano e selezione per la guida

A cura di Slow Food Puglia

ore 20 | Ristorante “Giardino Il Monsignore”

STEFANO DI BATTISTA E NICKY NICOLAI in “MILLE BOLLE BLU”, omaggio a MINA

Cena/evento € 40 | info e prenotazioni +39 331 7692623

[FèXtra events]

DOMENICA 30

6a giornata nazionale CAMMINATA TRA GLI OLIVI

[Il percorso sarà di circa 5km. Livello turistico. Consigliate scarpe da ginnastica o scarpe da trekking]

Ore 9:30 - Ritrovo - Capolinea autobus zona Giorgi (spostamento da Mattinata in auto o in bici) | ore 10 - Contrada Ombratico - Azienda Agricola Ciuffreda Giovanni | EXPERIENCE "Dalla raccolta alla molitura nella tradizione popolare mattinatalese" | Azienda Agricola De Filippo Michele - Visita al Frantoio Ipogeo o Trappeto del 1700 situato nell'azienda rurale tra ulivi secolari e muri a secco | Pausa pranzo | ore 14:30 - Ritrovo e partenza - Stazione di Servizio Piemontese - Inizio Camminata nella piana di Ulivi Secolari e Monumentali | Prima sosta presso il Frantoio Oleario "Le Monache" per osservare le fasi della molitura | Seconda sosta e visita presso la Cappella Rurale del 1714 dedicata a San Matteo | Ore 16:30 - Rientro.

[Associazione Città dell'Olio]

[ore 16 | Agriturismo Giorgio](#)

YOGA TRA GLI ULIVI

Prenotazioni: +39 339 1878047

LUNEDÌ 31

[ore 10.30 | Via Vittorio Veneto 1 - angolo Piazza Milite Ignoto](#)

FinÈXtra

Apertura presso il laboratorio di scrittura, e non solo, "Libercoli e Cianfrusaglie", spazio espositivo dedicato alla utensileria tradizionale in uso, fino a qualche anno fa, negli antichi frantoi del nostro territorio per la molitura delle olive e la produzione dell'Olio Nuovo.

[ore 17 | Ristorante Il Porto](#)

Tavola rotonda: **LE PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE E LE SOSTANZE BENEFICHE DELL'OLIO DI OLIVA**

A cura dell'ASL Foggia e dell'IRCCS Ospedale Pediatrico Bambino Gesù di Roma

Interverranno:

Antonio Nigri (Commissario ASL Foggia) | Salvatore Zaffina (Responsabile Funzione di Medicina del Lavoro IRCCS Ospedale Pediatrico Bambino Gesù) | Anna Alisi (Responsabile Unità di ricerca Genetica Molecolare dei Caratteri Complessi) | Michele Pannunzio (Direttore Servizio Igiene degli alimenti ASL FG) | Corrado Giovinazzo (Amministratore di P&P and Farma, industria farmaceutica produttrice del FENOLIA, integratore alimentare a base di estratti dell'olio di oliva)

[ore 20 | Hotel-Ristorante "Il Melograno"](#)

DADO in "A tutto tondo"

Cena/evento € 40 | info e prenotazioni +39 346 5779101

[FèXtra events]

DA LUNEDÌ 31/10 A SABATO 5/11

[Dalle ore 9.30 - Frantoi Giorgio e Lanzetta](#)

FèXTRA SCHOOL: I BAMBINI NEI FRANTOI

Visita al frantoio con merenda

A seguire: ÒLEArt: laboratorio artistico di teatro sociale e gioco creativo con coop. Eleos

[FèXTRA kids]

NOVEMBRE

MARTEDÌ 1

Ore 10 | Partenza dalla [stazione di servizio Piemontese](#)

VISITA GUIDATA AL PARCO ARCHEOLOGICO DI MONTE SARACENO

Visita guidata gratuita a Monte Saraceno attraversando il sentiero immerso nella natura che ci porta alla necropoli daunia. Più di cinquecento tombe ci aiutano a immaginare come potesse essere questo luogo in tempi remoti mentre il panorama mozzafiato ci toglie il respiro.

[Durata: 2 ore e mezzo circa | Lunghezza: 3 km | Difficoltà: T (turistico), adatto anche a famiglie con bambini | Cosa portare: acqua, giacca a vento e k-way, scarponcini da trekking o scarpe da ginnastica (non da tennis), abbigliamento a cipolla, cappellino, frutta secca].

Info e prenotazioni: +39 339 1878047

[FèXtra tour con Gargano Natour]

GIOVEDÌ 3

ore 18 | [Locanda del Maniscalco](#)

FèXtra FORMAZIONE: **DIGITAL STORYTELLING [workshop con Toni Augello]**

[A seguire, ore 20 | Locanda del Maniscalco](#)

“COLTO E MANGIATO”: laboratorio di cucina con cena

Experience masterclass cucina con tema olio, partecipazione alla masterclass di cucina, degustazione di quello che si è preparato, in modalità cena al tavolo, con bevande (vino, acqua, alcolici) e dessert.

Laboratorio e cena € 30. Info e prenotazioni: +39 366 9404991

DA VENERDÌ 4 A DOMENICA 6

ore 18-20 | [MAD mall](#)

FèXtra FORMAZIONE: DAL PRODOTTO ALLA NARRAZIONE FINO ALLA CREAZIONE DELL'ESPERIENZA

[A cura di Mariagrazia Bertaroli, Consorzio Turismo dell'olio EVO DOP IGP e Bio]

Venerdì 4 con la partecipazione di:

Maria Lorena Trotta (Consigliere comunale Comune di Imola), “L’esperienza del Bacchanale di Imola” | Serena Schiraldi (Assessore al turismo del Comune di Bitonto), “Le strategie della PA sull’oleoturismo per lo sviluppo del territorio”

VENERDÌ 4

MATTINATA TURISMO:

_ accoglienza giornalisti e blogger per FèXtra PRESS tour

ore 18 | [Ristorante Tio Pepe](#)

fèXtra PUGLIA: I MIGLIORI OLI DI PUGLIA

Vetrina regionale di presentazione dei migliori oli di Puglia presentati al Vinitaly; degustazione di oli provenienti da tutta la Puglia con laboratorio di assaggi

A cura di AIS Puglia (Associazione italiana Sommelier)

SABATO 5

Dalle ore 10 | [Frantoio Giorgio](#)

EXPERIENCE NEI FRANTOI

Nel Frantoio Giorgio: dalla raccolta delle olive, alla molitura all'imbottigliamento con assaggio e degustazione.

Info e prenotazioni: +39 339 1878047 | turismo@comune.mattinata.fg.it
[FèXtra experience]

ore 10.30 | Agriturismo Madonna Incoronata

Tavola rotonda: LE CITTÀ DELL'OLIO DEL GARGANO E DELLA CAPITANATA

Riunione delle Città della provincia di Foggia aderenti all'Associazione nazionale Città dell'olio

con gli esponenti regionali dell'Associazione nazionale Città dell'Olio, i sindaci e gli assessori dei Comuni di Mattinata, Carpino, San Nicandro Garganico, San Severo, Serracapriola, Torremaggiore, Vico del Gargano, Vieste e Volturino.

ore 20 | Hotel-Ristorante "La Rotonda"

IRENE GRANDI special guest con opening act di ERICA MOU

Cena/evento € 40 | info e prenotazioni +39 380 5858440

[FèXtra events]

DOMENICA 6

Ore 10 | Partenza dalla stazione di servizio Piemontese

VISITA GUIDATA AL PARCO ARCHEOLOGICO DI MONTE SARACENO

Visita guidata gratuita a Monte Saraceno attraversando il sentiero immerso nella natura che ci porta alla necropoli daunia. Più di cinquecento tombe ci aiutano a immaginare come potesse essere questo luogo in tempi remoti mentre il panorama mozzafiato ci toglie il respiro.

[Durata: 2 ore e mezzo circa | Lunghezza: 3 km | Difficoltà: T (turistico), adatto anche a famiglie con bambini | Cosa portare: acqua, giacca a vento e k-way, scarponcini da trekking o scarpe da ginnastica (non da tennis), abbigliamento a cipolla, cappellino, frutta secca].

Info e prenotazioni: +39 339 1878047

[FèXtra tour con Gargano Natour]

ore 16 | Agriturismo Lanzetta

YOGA TRA GLI ULIVI

Prenotazioni: +39 339 1878047

fèXtra MOSTRE

Presso il Piccolo Museo Etnografico del CATP (via Lorenzo de Vita 10)

[ore 10.30 - 12.30 e 17 - 19]

_ Dal 28 ottobre al 1 novembre

ADRANOEL - mostra personale dell'artista mattinatese Lea Ferrantino

_ Dal 2 al 5 novembre

Dauni Bagliori | Mostra della ceramica daunia antica di Angela Quitadamo

La seconda edizione di FèXtra è organizzata e promossa da:

Comune di Mattinata (Assessorati Industria turistica e Agricoltura-Ambiente)
Agenzia SCOPRO (Strategie di COmunicazione e PROmozione)

Con il sostegno di

Regione Puglia (Assessorato Agricoltura – Risorse agroalimentari – Alimentazione, Riforma fondiaria, Caccia e pesca, Foreste | Programma di Promozione dei prodotti agroalimentari pugliesi di qualità ed Educazione Alimentare)

Teatro Pubblico Pugliese
Ente Parco nazionale del Gargano

Sostenuto anche da **Tecneco - Progeco - Costec**

in partenariato con

Associazione nazionale Città dell'olio | Slow Food Puglia | AIS Puglia (Associazione italiana Sommelier) | Consorzio Daunia Verde | Info point Mattinata

Con la partecipazione di

Frantoio Giorgio | Frantoio Le Monache | Hotel-Ristorante "Il Melograno" | Hotel-Ristorante "La Rotonda" | Ristorante "Giardino il Monsignore" | Hotel-Ristorante "Il Porto" | Ristorante "Tio Pepe" | Ristorante "La locanda del Maniscalco" | e tutte le aziende agricole-olearie locali

In collaborazione con

Consorzio Turismo dell'olio EVO DOP IGP e Bio | Back to the future e Anima living network | Gargano Natour | Istituto Comprensivo Statale di Mattinata | Istituto Comprensivo "Ungaretti-Madre Teresa di Calcutta" di Manfredonia | Istituto professionale alberghiero "Michele Lecce" | CATP (Centro Arte e Tradizioni Popolari) | IgersPuglia | MAD Mall | coop. Eleos | Like

Con il patrocinio di

ASL Foggia | Ospedale Pediatrico Bambino Gesù di Roma | GAL Gargano

@FextraMattinata

#FéXtra2022 in #MattinataéXtraordinaria

Organizzazione:

Agenzia SCOPRO [Strategie di **CO**municazione e **PRO**mozione]
info@agenziascopro.it

Comune di Mattinata

L'Assessore all'Agricoltura e Ambiente | Rosanna CIUFFREDA

L'Assessore all'Industria turistica | Paolo VALENTE

Il Sindaco | Michele BISCEGLIA

Info: +39 334 3640010 | turismo@comune.mattinata.fg.it

www.fextramattinata.it