



FèXtra sei Comunità

Festa dell'extravergine d'oliva
Mattinata | **9-18 ottobre 2026**



FèXtra

Festa dell'extravergine d'oliva

Mattinata | 9 - 18 ottobre 2026

Sesta edizione

IL FESTIVAL

Vivi l'autunno in Puglia, nel cuore del Gargano. FèXtra ti invita a vivere dieci giorni tra il verde degli ulivi e l'azzurro del mare, celebrando l'olio extravergine come gusto, cultura e racconto di una comunità.

Experience nei frantoi e negli uliveti, raccolta delle olive, visite guidate, degustazioni, laboratori di cucina, trekking, escursioni in e-bike e yoga nella natura. E ancora concerti, incontri, libri, attività per bambini e appuntamenti nelle piazze: un viaggio coinvolgente tra sapori, paesaggi e tradizioni, per scoprire l'anima più autentica di Mattinata.

IL TEMA, L'IMMAGINE

FèXtra 6 comunità: il 6 non chiude un cerchio, ne apre uno più grande.

Sei edizioni non sono un traguardo che si chiude, ma un cerchio che si allarga. Da questa idea nasce il tema scelto per la sesta edizione di FèXtra: "FèXtra 6 comunità".

Il titolo gioca su un doppio significato. Il 6 è il numero delle edizioni della festa. Comunità richiama il progetto nazionale "Comunità dell'Olio", promosso dall'Associazione Città dell'Olio, di cui FèXtra è parte attiva: una rete che unisce i territori italiani legati alla cultura dell'extravergine, che FèXtra contribuisce ad allargare edizione dopo edizione.

Comunità, per FèXtra, è anche un percorso concreto di alleanze: nato dalla collaborazione con Imola, proseguito con Assisi, e che nel 2026 si apre alla città di Napoli. Non un traguardo raggiunto e archiviato, ma un cerchio che ogni anno accoglie un territorio in più.

Ed è, soprattutto, la comunità di Mattinata, del Gargano, della Puglia: le persone, le imprese olivicole, le associazioni e le istituzioni che con il loro impegno rendono possibile la festa e ne fanno un appuntamento identitario per tutto il territorio.

L'immagine scelta per l'edizione 2026 traduce questa idea in forma visiva: un ramo d'ulivo si muove come un'onda, disegna un 6 e quasi un cerchio ma non lo richiude - si apre invece in un intreccio di foglie e olive. Non è la chiusura di un ciclo, ma il suo continuare a espandersi: la stessa immagine di una comunità che, edizione dopo edizione, non si accontenta di ritrovarsi, ma si allarga.

LE EDIZIONI PRECEDENTI

IL RACCONTO DELLE CINQUE EDIZIONI, 2021-2025

IL MAGAZINE

<https://www.fextramattinata.it/wp/wp-content/uploads/2026/01/FextraMagazine.pdf>

IL VIDEO

<https://www.youtube.com/watch?v=aPEmkPeJsCg>

Le edizioni:

2021 - 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](https://www.fextramattinata.it/wp/wp-content/uploads/2026/01/FextraMagazine.pdf) | VIDEO - [bit.ly/videoFèXtra2021](https://www.youtube.com/watch?v=aPEmkPeJsCg)

2022 - Il successo si è ripetuto in occasione della seconda edizione, svoltasi dal 28 ottobre al 6 novembre 2022 dal tema "Rigenera le tradizioni".

Tra gli ospiti: Irene Grandi, Stefano di Battista con Nicky Nicolai, Erica Mou, Dado.

Cartella stampa - [bit.ly/Fextra2022_cartellastampa](https://www.fextramattinata.it/wp/wp-content/uploads/2026/01/FextraMagazine.pdf)

2023 - La terza edizione è stata la consacrazione dell'evento. Si è svolta dal 13 al 22 ottobre 2023 dal tema "Con FèXtra, volii in Puglia".

Tra gli ospiti i Neri per caso, Roy Paci, Radiodervish e i comici Pino e gli anticorpi.

FOTO | VIDEO https://drive.google.com/drive/folders/1l-jTuZDzwAyM-sRg9_gDzSiRRq6Tc0zQ?usp=sharing

2024 - La quarta edizione ha rappresentato le radici e le ali. Si è svolta dall'11 al 20 ottobre 2024 dal tema "Oleoturismo: alle radici del turismo in Puglia".

Tra gli ospiti Fabio Concato, Gianluca Guidi, i DaBrozz, Tarantula Garganica.

FOTO | VIDEO <https://drive.google.com/drive/folders/1-xkP5rAOPUxgX-jzzezpNRDUwERAAPKF?usp=sharing>

2025 - Nell'anno del Giubileo, il 2025, dal 10 al 19 ottobre "L'olivo radice di pace" è stato il tema della quinta edizione. Tra gli ospiti: Gegè Telesforo, Li Sammecalere e l'Orchestra Popolare della Notte della Taranta.

Cartella stampa (con comunicati, foto e video in hd) <https://drive.google.com/drive/folders/1PLTFJkSOQjdvdGAimL6nWrej6BiRksfR?usp=sharing>

INFO

www.facebook.com/fextramattinata

www.instagram.com/fextramattinata

www.youtube.com/@fextramattinata

www.fextramattinata.it

FÈXTRA - FèXtra - acronimo di Festa dell'extravergine d'oliva 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, che riesce a coniugare, destagionalizzando, gli asset strategici food, culture and events, experience.

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.

“Sei edizioni non sono un punto di arrivo, ma la prova che un’idea nata a Mattinata può camminare sulle proprie gambe e portare la nostra comunità sempre più lontano. Il tema di quest’anno, FèXtra 6 comunità, dice esattamente questo: il 6 non chiude un cerchio, ne apre uno più grande. Lo abbiamo visto crescere anno dopo anno, dai frantoi alle piazze, dalle scuole ai ristoranti, e oggi lo vediamo allargarsi fino a Napoli, dopo il legame costruito con Imola e Assisi. Per Mattinata e per tutto il Gargano è un motivo di orgoglio, ma anche una responsabilità: continuare a essere un territorio che accoglie, che mette in rete, che non si ferma alla propria bottiglia d’olio ma costruisce insieme agli altri un racconto più grande”.

MICHELE BISCEGLIA
Sindaco di Mattinata

“Con le Comunità dell’Olio stiamo cercando di fare una cosa abbastanza semplice: mettere allo stesso tavolo chi il territorio lo tiene in piedi tutti i giorni – i frantoiani, le aziende agricole, i ristoratori, chi ospita, chi accompagna i visitatori – e insieme a loro l’amministrazione comunale. Finché ciascuno lavora per conto proprio, l’olio resta una bottiglia da vendere. Quando invece si costruisce un’offerta comune, chi arriva trova un paesaggio, una storia, delle persone, e a quel punto l’extravergine diventa una ragione per venire e per tornare. FèXtra lo dimostra da sei edizioni: non soltanto una festa dell’extravergine, ma un luogo dove le comunità si riconoscono e costruiscono alleanze”.

MICHELE SONNESSA
Presidente dell’Associazione Nazionale Città dell’Olio

“La sesta edizione di FèXtra conferma una cosa che per i territori olivicoli pugliesi vale più di qualsiasi singolo appuntamento: contano le relazioni che restano quando l’evento è finito. In sei anni Mattinata ha costruito legami stabili con Imola, con Assisi e quest’anno con Napoli, e nello stesso tempo ha rafforzato il proprio radicamento nel Gargano e in Puglia. Non è un risultato scontato: significa che si può stare in una rete nazionale senza perdere identità, anzi rendendola più riconoscibile. È la direzione giusta, ed è quella su cui la Puglia deve continuare a lavorare: territori che non si contendono lo stesso spazio ma si sostengono a vicenda”.

CESAREO TROIA
Vicepresidente Vicario delle Città dell’Olio e Coordinatore regionale per la Puglia

Programma

Venerdì 9

Ore 20 | Hotel Baia dei Faraglioni | *FèXtra events*

CENA EVENTO

“Il Cielo è pieno di Stelle” - Omaggio a Pino Daniele

con FABRIZIO BOSSO e Julian Oliver Mazzariello

Cena evento con ticket, necessaria la prenotazione, info 080 2224401 - 389 0349119

Ore 20.30 | via G. Grilli

REGIONE CHICCO IN FÈXTRA

Musica e degustazioni a cura di Barretto 2.0, Saxifraga, Scorz & tutt

con “SAVERIO MARTUCCI in trio”

Sabato 10

Ore 11 | Oleificio Le Monache - Contrada le Monache, 1

LA TARGA DELL'AMICIZIA

Il Touring club omaggia FèXtra e il Comune di Mattinata “per la valorizzazione e promozione sostenibile del territorio”

Ore 16 | Agriturismo Giorgio | *FèXtra Kids*

NATI PER LEGGERE: RACCOLTE PICCINE

Lecture ad alta voce per bambini da 3 a 6 anni a cura dei volontari progetto “Nati per Leggere”

Ore 18 | Agriturismo Giorgio | *FèXtra Italia*

MATTINATA VERSO LA COMUNITÀ DELL'OLIO

Con la partecipazione di **Cesareo Troia** (vicepresidente nazionale e coordinatore Puglia Associazione “Città dell'Olio” - Vicesindaco Città di Andria) e **Vanni Sansonetti** (Segretario coordinamento Puglia Città dell'Olio)

DALL'OLIO EVO ALLA PIZZA, VIAGGIO NELLE RADICI DEL GUSTO MEDITERRANEO TRA MATTINATA E NAPOLI

La pizza napoletana incontra l'olio extravergine d'oliva di Mattinata. Firma dell'accordo di partenariato tra il Comune di Napoli e il Comune di Mattinata

Con

Gaetano Manfredi, sindaco di Napoli e Presidente nazionale ANCI

Michele Bisceglia, sindaco di Mattinata

gli interventi di

Antonio Decaro, presidente della Regione Puglia

Raffaele Piemontese, assessore infrastrutture e mobilità Regione Puglia

Michele di Bari, prefetto di Napoli

Fiorenza Pascasio, presidente di ANCI Puglia e sindaco di Bitetto

Rossella Ciuffreda, Agenzia SCOPRO, organizzazione FèXtra

ore 20.00 | Agriturismo Giorgio

Pizza in FèXtra: dimostrazione e degustazione a cura dei pizzaioli locali con ospite speciale **Vincenzo Staiano, "il pizzaiolo del Papa"**

Ore 20.30 | Piazza Aldo Moro

FÈXTRA STREET _ Degustazioni nella scalinata dell'Extravergine d'oliva

FÈXTRA EXPO _ Stand dei produttori di olio evo di Mattinata

Con la partecipazione di

EVERGREEN BAND

Un viaggio intimo tra melodie sofisticate fino alla travolgente energia pop e soul. Ecco la Evergreen Band con un mosaico di grandi classici senza tempo.

in collaborazione con le attività commerciali e i produttori

Domenica 11

Ore 8:30 | Rotatoria, via Incoronata

TREKKING A MONTE SACRO

(a cura di Alènn)

Info e prenotazioni: alenn.mattinata@gmail.com | +39 338 8988038

L'associazione "Alènn, Sensazioni di un Territorio" organizza "Tra Abbazie, Conventi e Masserie, trekking impegnativo alla scoperta del territorio montano di Mattinata.

Passando tra masserie, uliveti, ginepri e boschi di leccio, visiteremo l'abbazia della S.S. Trinità di Monte Sacro (XI-XII sec) posta a 850m slm, il convento di Santo Stefano alla Sperlonga (XI Sec).

Lunghezza del percorso 16Km circa, Dislivello complessivo 800m. Adatto a persone allenate e con buona resistenza fisica.

Partenza dalla rotatoria ingresso Est del paese ore 8,30. Durata stimata della escursione 6 ore.

Pranzo al sacco.

Costi: per i non soci è previsto un costo di 10€ che include anche l'assicurazione.

Ore 10 | Foresta Umbra (Elda Hotel)

PANE, OLIO... ED E-BIKE

Pedala tra i faggi della Foresta Umbra: un percorso che puoi fare anche con i bambini, per un'esperienza in famiglia tra sentieri e natura. A chiuderla, una merenda che sa di casa: pane e olio extravergine di oliva di Mattinata.

Mooveng con i produttori

Info, costi e prenotazioni: +39 328 9559567 (whatsapp)

Ore 9.00 | Ritrovo presso Distributore Piemontese carburanti

Ore 9.30 | **VISITA GUIDATA AL SITO ARCHEOLOGICO E ALLA NECROPOLI DI MONTE SARACENO**

con la guida Nico Moscatelli

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

Agriturismo Giorgio

Ore 12 | **FÈXTRA EXPERIENCE** - Dalla raccolta delle olive, alla molitura all'imbottigliamento con assaggio e degustazione.

Ore 12:30 | **VISITA AL FRANTOIO**

Ore 13 | **DEGUSTAZIONE**

in collaborazione con il **Touring** (club territorio di Manfredonia)

Info e prenotazioni: turismo@comune.mattinata.fg.it | +39 340 5533031

Lunedì - giovedì (dal 12 al 15)

Ore 10 | Agriturismo Giorgio

FÈXTRA SCHOOL

con le classi della scuola dell'infanzia e delle terze, quarte e quinte della primaria dell'Istituto comprensivo "Domenico Savio"

Laboratori a cura di Slow Food Manfredonia

Martedì 13

Ore 18 | Decanter, Piazza A. Moro

Presentazione libro: "L'ORO DELLA DAUNIA, itinerario tra i saperi e i sapori della Capitanata"

Con Luigi Talienti e Giovanni Ognissanti

Mercoledì 14

MERENDA NELL'OLIVETA

Ore 9 | Agriturismo Giorgio

- In FèXtra school, **"Radici di comunità – memoria dell'olio": i bambini incontrano gli anziani** [In collaborazione con Associazione nazionale Città dell'olio e Centro diurno per anziani "Matteo Rignanese"]
- Ore 10.30 | **Laboratorio "L'olio: un viaggio sensoriale.** Visita guidata dall'oliveto al frantoio e degustazione di pani con olio" con Felice Suma di Slow Food Puglia
- ore 18 | Giardino Monsignore

Talk "L'oleoturismo e i migliori oli con Fèxtra Gargano e Fèxtra Puglia"

Con Luigia Ciuffreda (Slow Food Manfredonia), Amedeo Renzulli (Responsabile AIS Foggia), Michela D'Onofrio (Coordinatrice Touring club territorio di Foggia)

A seguire: Degustazione di oli provenienti da tutto il Gargano, selezione per la guida a cura di **Slow Food Puglia** (con i curatori regionali) e vetrina regionale di presentazione dei migliori oli di Puglia con laboratorio di assaggi a cura di **Ais Puglia**

Giovedì 15

Ore 15:30 | Azienda Agricola Oliveto Totaro (località Tremititi)

"OLIVE EXPERIENCE", YOGA TRA GLI ULIVI

Percorso esperienziale in uliveto attraverso Pranayama tra gli ulivi e agrumi, meditazione in camminata, Qi Gong e Yoga. (In caso di pioggia l'evento è annullato)
Info, costi e prenotazioni +39 340 2749603 (Enza Saraceno)

Ore 18 | Piazza Aldo Moro

FÈXTRA DRINK

Presentazione e degustazione drink a base di olio EVO e premiazione contest

L'extravergine nel cocktail. L'olio EVO incontra l'arte del bere miscelato: i bartender si sfidano con cocktail originali tra aromi, sapori e suggestioni del Gargano. Un contest che porta nel bicchiere la creatività e il gusto del territorio. In giuria Michele Policelli (Amira, associazione Maitre italiani ristoranti e alberghi, docente Convitto "R. Bonghi" di Lucera) e Francesco Loconte (Coordinatore Puglia di Abi professional, associazione barman italiani)

Venerdì 16

Ore 18 | Scarpetta d'oro | *FèXtra next*

TALK "SVILUPPO E INTERNAZIONALIZZAZIONE DELLA FILIERA OLIVICOLA"

Interverranno:

Francesco Paolicelli (Assessore all'Agricoltura della Regione Puglia)

Rossella Falcone (Consigliere della Regione Puglia, Vicepresidente Commissione Sviluppo economico)

Gaetano Frulli (Presidente della Fiera del Levante)

Vincenzo Santoro (Responsabile nazionale Agricoltura, Cultura e Turismo di ANCI)

Pino Di Carlo (Presidente Camera di Commercio di Foggia)

Luciana Di Bisceglie (Presidente Camera di Commercio di Bari)

Con desk "Mare a sinistra - Puglia attrattiva" (progetto Punti Cardinali F.A.R.E. Orientamento del Comune di Manfredonia, l'ente Psa Corporation Manfredonia)

Ore 20:30 - Hotel La Rotonda

"COLTO E MANGIATO": LABORATORIO DI CUCINA CON CENA

Una experience masterclass cucina con tema olio. Non una semplice cooking class, ma una food experience totale: i partecipanti, guidati alla preparazione delle portate che degusteranno a cena, riscopriranno il valore di una pratica quotidiana come mangiare.

Info e Prenotazioni: +39 347 8887479

Ore 20.30 | via G. Grilli

RIONE CHICCO IN FÈXTRA

Musica e degustazioni a cura di Barretto 2.0, Saxifraga, Scorz & tutt

con "MULIERES GARGANICHE" in concerto

Sabato 17

Ore 9:30 | Rotatoria, Via Incoronata

TREKKING DELLE 4 SPIAGGE

Mattinata, Mattinatella, Baia dei Faraglioni e Vignanotica (a cura di Alènn)

Info e prenotazioni: alenn.mattinata@gmail.com | +39 338 8988038

L'associazione "Alènn, Sensazioni di un Territorio" organizza "Il sentiero delle quattro spiagge", trekking impegnativo che toccherà le principali spiagge e località costiere del comune. Partendo dalla baia di Vignanotica, dove ci si recherà con un bus di collegamento da Mattinata, toccheremo le spiagge di baia delle Zagare, Mattinatella e infine Mattinata. Avremo il tempo di fare sicuramente un bagno ristoratore in due delle quattro spiagge attraversate! Lunghezza del percorso 18Km circa. Tempo di percorrenza escluso soste di 6 ore. Partenza dalla rotonda ingresso Est del paese ore 9,30. Pranzo al sacco.

Ore 11 | Agriturismo Giorgio | *FèXtra Kids*

NATI PER LEGGERE: RACCOLTE PICCINE

Lecture ad alta voce per bambini da 3 a 6 anni a cura dei volontari progetto "Nati per Leggere"

Ore 15:30 | Agriturismo Giorgio

ARRACANÉMe! - Raccogliersi. Ascoltare. Cantare.

Laboratorio di ascolto collettivo e pratiche corali fra gli ulivi condotto da Maria Chiara Bisceglia

ArracanéMe! è un laboratorio di ascolto collettivo e di pratiche corali che nasce dall'incontro fra la comunità e il paesaggio dell'uliveto durante il tempo della raccolta. I partecipanti saranno invitati ad immergersi nella dimensione acustica del luogo e ad interrogarsi sulle possibili prospettive d'osservazione: cosa vuol dire ascoltare un paesaggio? Quali suoni riconosciamo come familiari? Quali sono cambiati nel tempo? In che modo la nostra presenza e le nostre voci modificano l'ambiente sonoro che ci circonda? L'uliveto così non è semplice scenario ma il punto di partenza per indagare il rapporto connaturato fra territorio, appartenenza e memoria.

Info e Prenotazioni: +39 347 8887479

Dalle ore 20 | Corso Matino

LA NOTTE VERDE DI FÈXTRA CON CENA DI COMUNITÀ

Degustazioni con i produttori e le attività commerciali ed eventi diffusi e itineranti per grandi e piccini

Ore 20.30 | **Battesimo della Sella** a cura dell'associazione Mattinata a Cavallo

Domenica 18

Ore 9:30 | Belvedere Monte Saraceno

MATTINATA FÈXTRA - GRAN PRIX "TERRA DELL'ULIVO"

Gara podistica FIDAL 10 km e 1° Trofeo AVIS Mattinata, gara running non competitiva 7 Km

Ore 10 | Foresta Umbra (Elda Hotel)

"GIRO AD ANELLO DEL GARGANO", TOUR IN BIKE DALLA FORESTA UMBRA A MATTINATA

A cura di Mooveng

Info, costi e prenotazioni: +39 328 9559567 (whatsapp)

FèXtra 2026 è un progetto
del **Comune di Mattinata** (Assessorati
all'Agricoltura e all'Industria turistica)
e dell'**Agenzia SCOPRO** (Strategie di
COmunicazione e **PRO**mozione)

con il sostegno di
Regione Puglia (Assessorato Agricoltura –
Programma di Promozione dei prodotti
agroalimentari pugliesi di qualità ed
Educazione Alimentare)
Tecneco servizi generali
Gruppo Andreani

In collaborazione con
Associazione nazionale Città dell'olio | Info
Point Mattinata

Con la partecipazione di
Slow Food Puglia e condotta di Manfredonia |
AIS Puglia (Associazione Sommelier Puglia –
Delegazione Foggia) | Touring club territorio di
Foggia

Con il patrocinio di
Ente Parco nazionale del Gargano | GAL
Gargano

E il sostegno di
Frantoio Giorgio, Frantoio Lanzetta
Istituto Comprensivo Statale di Mattinata
Tutte le aziende agricole-olearie locali
Gli operatori dell'ospitalità
Alènn | Back to the future | Mooveng

#FèXtra2026
www.fextramattinata.it