



fè**x**tra

FESTA
DELL'EXTRAVERGINE
D'OLIVA

MATTINATA | Gargano

5-13
novembre 2021



FèXtra

Festa dell'extravergine d'oliva

5-13 novembre 2021

(prima edizione)

MATTINATA

(Gargano - Puglia)

Experience tra gli ulivi, presentazione di libri, mostre, workshop, laboratori sensoriali, yoga tra gli ulivi, degustazioni, visite guidate e attività per le scuole, visite guidate a Monte Saraceno, concerti, tre cene/evento con grandi artisti di rilievo nazionale: Emilio Solfrizzi e Antonio Stornaiolo, Peppe Servillo/Javier Giroto/Natalio Mangalavite e Mario Venuti con Tony Canto.

FèXtra - acronimo di Festa dell'extravergine d'oliva, la cui prima edizione si svolgerà 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.

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

“FèXtra si compone di intense giornate di attività, anche con la presenza di rappresentanti istituzionali ed artisti di rilievo nazionale e coinvolge l'intera comunità dalle attività produttive alle associazioni creando una festa vera e propria, di tutti e per tutti. Si svolgerà dal 5 al 13 novembre con due weekend tematici e tante attività nella settimana dell'evento, che attraverso varie iniziative dalle degustazioni al convegno, dalle attività dedicate ai bambini alle cene/evento, fino alla raccolta e alle attività esperienziali legate all'olio, intende valorizzare questo prodotto di eccellenza del territorio e creare un appuntamento fisso anche per destagionalizzare sempre più il turismo e promuovere commercializzare in maniera strutturata il prodotto. In questo modo possiamo consolidare i favorevoli risultati dell'estate (quest'anno ulteriormente in crescita) amplificando la brand reputation mediatica della nostra destinazione e rafforzando l'identità della nostra comunità che affonda le sue radici in millenni di storia e tradizioni autentiche”.

IL SINDACO | Michele Bisceglia

“FèXtra è la rappresentazione concreta del nostro concetto di extrastagionalità turistica per Mattinata. Il nostro territorio, per le sue peculiarità ed il suo clima, può e deve vivere di turismo in tutte e quattro le stagioni dell'anno garantendo stabilmente benessere economico ed occupazione. Quello enogastronomico è un asset che sicuramente sposa i nuovi trend nazionali ed internazionali dei turisti, in primis quello dell'experience a contatto con l'autenticità delle comunità. Per questo in occasione di FèXtra si potranno fare passeggiate negli uliveti, la raccolta olive, scoprire il processo di produzione dell'olio (con consegna di bottiglie personalizzate post molitura), cene evento, showcooking, visita guidata con le scolaresche nei frantoi e merenda tra gli ulivi con i prodotti a base di olio di oliva”.

L'ASSESSORE ALL'INDUSTRIA TURISTICA | Paolo Valente

“I nostri uliveti ed il nostro olio sono delle eccellenze ambientali\paesaggistiche ed enogastronomiche che vanno messi in filiera e promossi adeguatamente come prodotti. Obiettivo di FèXtra è proprio quello di valorizzarli attraverso un'operazione di marketing integrato che si incastra in una strategia di medio-lungo periodo. Dunque, non un'azione spot, ma l'inizio di qualcosa di ben strutturato che vede il coinvolgimento attivo degli operatori dell'agricoltura e del turismo, tutt'insieme in un'unica filiera, con un'unica visione: quella della promo-commercializzazione del brand Mattinata a livello nazionale ed internazionale”.

L'ASSESSORE ALL'AGRICOLTURA E ALL'AMBIENTE | Rosanna Ciuffreda

IL PROGRAMMA

VENERDÌ 5

Ore 18 | Agriturismo Giorgio

Apertura ufficiale di FèXtra

FèXtra talk

“L'OLIO TRA AGRICOLTURA, TURISMO, ECONOMIA”

Interranno:

Michele Bisceglia (Sindaco di Mattinata)

Raffaele Piemontese (Vicepresidente della Regione Puglia)

Donato Pentassuglia (Assessore all'Agricoltura della Regione Puglia)

Nicola Gatta (Presidente Provincia di Foggia)

Giancarlo Dimauro (Presidente Confindustria Foggia)

Damiano Gelsomino (Presidente Camera di Commercio di Foggia)

Pasquale Pazienza (Presidente Ente Parco nazionale del Gargano)

Vanni Sansonetti (Coordinatore Puglia Associazione Città dell'Olio)

Mariagrazia Bertaroli (Presidente nazionale Consorzio Turismo dell'olio evo)

Michele Clemente (Presidente Consorzio Daunia Verde).

Moderà: Toni Augello (Founder Colto e mangiato).

A seguire

ODE ALL'OLIO, reading teatrale | Un'arpa 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: il PANCOTTO (a cura dell'Istituto alberghiero “M. Lecce”).

SABATO 6

Dalle ore 10 | Agriturismo Giorgio

FèXtra Experience

Dalla raccolta delle olive, alla molitura all'imbottigliamento.

Info e prenotazioni: 345 4688868 - turismo@comune.mattinata.fg.it

Dalle ore 16 | Agriturismo Giorgio

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

Yoga tra gli ulivi

Degustazione di prodotti tipici

Ore 17.30 | Social wifi-street

Workshop IL TARANTISMO, UN RITO CHE CURA

Con Massimiliano MORABITO (Canzoniere Greganico Salentino)

extra FèXtra

Ore 19 | Social wifi-street - Anima Living network

“L'olio e la scalinata” _ Evento gastronomico

“Figli di Puglia”

Mercatini _ Arte in strada

Ore 22 | Barboni di lusso (Via L. Fischetti, 32)

FRANKLIN in concerto

DOMENICA 7

Ore 10 | Partenza dalla stazione di servizio Piemontese

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: 328 5566223

Ore 20.00 | Hotel-Ristorante “La Rotonda” (Contrada Torre del Porto)

FèXtra events | Cena/evento

EMILIO SOLFRIZZI e ANTONIO

STORNAIOLO in “Il cotto e il crudo”

Con le affilate armi dell'ironia e della leggerezza, attraverso pensieri laterali, dialoghi serrati, poesie demenziali, fraseggi comici, esilaranti calembour, lo spettacolo propone la reunion in scena di una coppia storica della comicità pugliese.

Dopo gli iniziali convenevoli e cerimonie, tra Emilio ed Antonio, scoppia un conflitto senza precedenti che nel giro di un quarto d'ora li porta inesorabilmente “al chi sono io ed al chi sei tu”. Niente e nessuno potrà fermare la “resa dei conti” tra i due, mentre parleranno di crisi economica, di politica, di energie alternative, di ricordi d'infanzia, di poesia e di metalinguistica. A beneficiarne sarà il Pubblico che, tra una lite e l'altra, riderà a crepapelle.

Cena/evento € 35.

Necessario il green pass.

Info e prenotazioni: 380 5858440

FèXtra per le scuole

LUNEDÌ 8 | Frantoio Giorgio

MARTEDÌ 9 | Frantoio Lanzetta

Visita al frantoio, laboratorio di educazione alimentare con la Camera di Commercio di Foggia, merenda
“I BUONI FRUTTI DELLA NOSTRA TERRA”: interventi in videoconferenza con lo chef due stelle Michelin, **MATTEO FERRANTINO**, premiato come “Mattinatese dell’anno” nel 2021 e ambasciatore di Mattinata nel mondo con il suo “Bianco” ad Amburgo (Germania).

GIOVEDÌ 11

Ore 18 | Ristorante Del Capriccio (Via Pietro Giannone, 8)

FèXtra talk

PRESENTAZIONE DEL LIBRO “IL PELO NELL’OLIO. LUOGHI COMUNI, FALSI MITI E MERITI DEL SUCCO DI OLIVE”

di Sabrina Pupillo e Cosimo Damiano Guarini.

A seguire

Presentazione dell’iniziativa **FèXtra IN VETRINA _ La vetrina dei produttori oleari di Mattinata** con le aziende agricole locali.

VENERDÌ 12

Ore 20.00 | Ristorante “Giardino di Monsignore” (Contrada Torre del Porto)

FèXtra events | Cena/evento

PEPPE SERVILLO, NATALIO

MANGALAVITE E JAVER GIROTTO

in “L’anno che verrà”, canzoni di Lucio Dalla

“L’ANNO CHE VERRÀ ci sembrava il titolo più indicato, visto l’anno che abbiamo passato e ci auguriamo davvero che... sarà tre volte Natale e festa tutto l’anno! Lucio Dalla sapeva indagare il futuro con le sue canzoni da profeta e per questo ci avviamo con la lampada a ripercorrerle, canzoni antiche come la terra, ma con dentro un motore che guarda il domani. Dalla ha sempre intercettato il comune sentire traducendolo in forma poetica e popolare, e le sue grandi doti di interprete hanno contribuito non poco a ciò. A noi, il tentativo di rileggere i suoi brani tenendo conto di tutto questo, sperando di indagare e ritrovare nella sua scrittura la capacità di fare della canzone un segnale imprescindibile del nostro cercare la vita, del fare poesia”.

Cena/evento € 35.

Necessario il green pass.

Info e prenotazioni: 331 7692623

SABATO 13

Dalle ore 10 | Frantoio Le Monache

FèXtra Experience

Dalla raccolta delle olive, alla molitura all’imbottigliamento.

Info e prenotazioni: 345.4688868 - turismo@comune.mattinata.fg.it

Dalle ore 16 | Frantoio Le Monache

Yoga tra gli ulivi

Degustazione di prodotti tipici: la CAPRIATA (a cura dell’Istituto alberghiero “M. Lecce”)

Ore 10 | Partenza dalla stazione di servizio Piemontese

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: +39 328 5566223

Ore 15 | Partenza dalla Villa comunale

L'OLIO SI RACCONTA | Laboratorio/passeggiata/visita

L'olio si racconta e lo fa attraverso le parole di Matteo Granatiero in un laboratorio sensoriale di assaggio dell'olio evo e quelle di Concetta Lapomarda in una passeggiata urbana con visita ai frantoi.

Matteo, esperto di valorizzazione dei prodotti locali, ci farà scoprire i profumi dell'olio evo, come riconoscerne i pregi e i difetti.

Concetta, guida turistica, ci condurrà a visitare un frantoio ipogeo del 1700 dell'Azienda Agricola Michele de Filippo, una piccola esposizione etnografica a tema olio presso l'Agriturismo Giorgio e lo Junno, il centro storico di Mattinata.

[A cura di CREA Aps | Info e prenotazioni: 328 2222173]

Ore 18 | Agriturismo Madonna Incoronata

FèXtra talk

“ECONOMIA CIRCOLARE E AGRICOLTURA: OPPORTUNITÀ E BUONE PRATICHE”

Tavola rotonda e presentazione del volume

“Imprenditorialità tecnologica & economia circolare”

Con Pasquale Del Vecchio, Università LUM | Monica Dimauro, Ekostè | Beatrice Lucarella, L'A Beauty | Savino Muraglia, Coldiretti Puglia | Marcello Piccinni, Fiusis | Modera: Micky de Finis, giornalista, Direttore Centro studi Confindustria Foggia

extra FèXtra

Ore 19 | Social wifi-street - Anima Living network

“L’olio e la scalinata” _ Evento gastronomico

“Figli di Puglia”

Mercatini _ Arte in strada

Ore 20.00 | Hotel-Ristorante “Il Melograno” (Contrada Funni, 30)

FèXtra events | Cena/evento

MARIO VENUTI in concerto con Tony Canto (chitarra)

Mario Venuti si esibirà in un concerto acustico con Tony Canto col quale ha collaborato per il suo **ultimo album, “Tropitalia”**, uscito qualche settimana fa, nel quale il musicista siciliano ha interpretato a modo suo undici brani che dagli anni trenta del secolo scorso fino al duemila hanno segnato, ognuno per il suo, la musica italiana.

Cena/evento € 35.

Necessario il green pass.

Info e prenotazioni: 0884 550547

extra FèXtra

Ore 22 | Barboni di lusso (Via L. Fischetti, 32)

ONDERADIOITALIA in concerto

LE MOSTRE DI FèXtra

Dal 4 al 9 novembre

“SCARTI D’AUTORE”

Mostra di artigianato locale

Un’esposizione delle opere realizzate dagli scarti di potatura degli ulivi, con lo scopo di promuovere e valorizzare l’antica figura degli artigiani locali.

[Piccolo Museo Etnografico, ore 10.30-12.30 / 18-20.30

A cura di CATP - Centro Arte e tradizioni popolari]

Dal 5 al 13 novembre

“I BASTIONI DEL GARGANO”

Mostra fotografica sugli ulivi

[Social wifi-street | A cura di Massimo Ciuffreda]

Dall’11 al 15 novembre

“INTARSI”

Opere di Michele Prencipe

INTARSI è un’esposizione di opere lignee ad intarsio che spaziano dal mondo religioso a quello profano, dal cinema alla musica. Una mostra dell’artista mattinataese Michele Prencipe.

[Piccolo Museo Etnografico, ore 10.30-12.30 / 18-20.30

A cura di CATP - Centro Arte e tradizioni popolari]



FèXtra è organizzata e promossa da:



Assessorato all'Agricoltura e all'Ambiente
Assessorato all'Industria turistica



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)



con il **PATROCINIO** di



in **COLLABORAZIONE** con



Istituto Comprensivo Statale di Mattinata
Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di I grado

con la **PARTECIPAZIONE** di





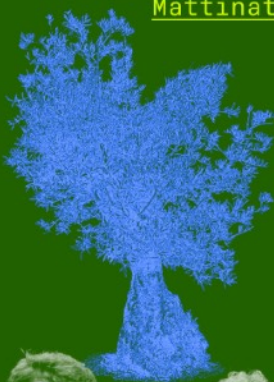
fèXtra

FESTA DELL'EXTRAVERGINE DI OLIVA

Mattinata / Gargano

05-13 Novembre

Esperienze tra gli ulivi, presentazione di libri, mostre, workshop, laboratori sensoriali, yoga tra gli ulivi, degustazioni, visite guidate e attività per le scuole, visite guidate a Monte Saraceno, concerti, cene/evento.



Domenica - 07 Novembre

Ore 20.00 |
Hotel-Ristorante "La Rotonda"
(Contrada Torre del Porto)

Cena/evento - €35

**EMILIO SOLFRIZZI
E ANTONIO STORNAIOLO**

in "Il cotto e il crudo"

Info
e prenotazioni: 380.5858440

Venerdì - 12 Novembre

Ore 20.00 |
Ristorante
"Giardino di Monsignore"
(Contrada Torre del Porto)

Cena/evento - €35

**PEPPE SERVILLO/
GIROTTI/MANGALAVITE**

in "L'anno che verrà"
Canzoni di Lucio Dalla.

Info
e prenotazioni: 331.7692623



Sabato - 13 Novembre

Ore 20.00 |
Hotel-Ristorante
"Il Melograno"
(Contrada Funni, 30)

Cena/evento - €35

MARIO VENUTI

in concerto
con Tony Canto (chitarra)

Info
e prenotazioni: 0884.550547



Necessario il green pass

scarica il programma completo



#fèXtra2021
#MattinataèXtraordinaria
www.comune.mattinata.fg.it



CON IL SOSTEGNO DI

ORGANIZZAZIONE



#FéXtra2021 in #MattinataéXtraordinaria

@InfopointMattinata



Organizzazione:

Agenzia SCOPRO

[Strategie di COmunicazione e PROmozione]

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: +39 340 5533031 - turismo@comune.mattinata.fg.it

www.comune.mattinata.fg.it