



fèXtra

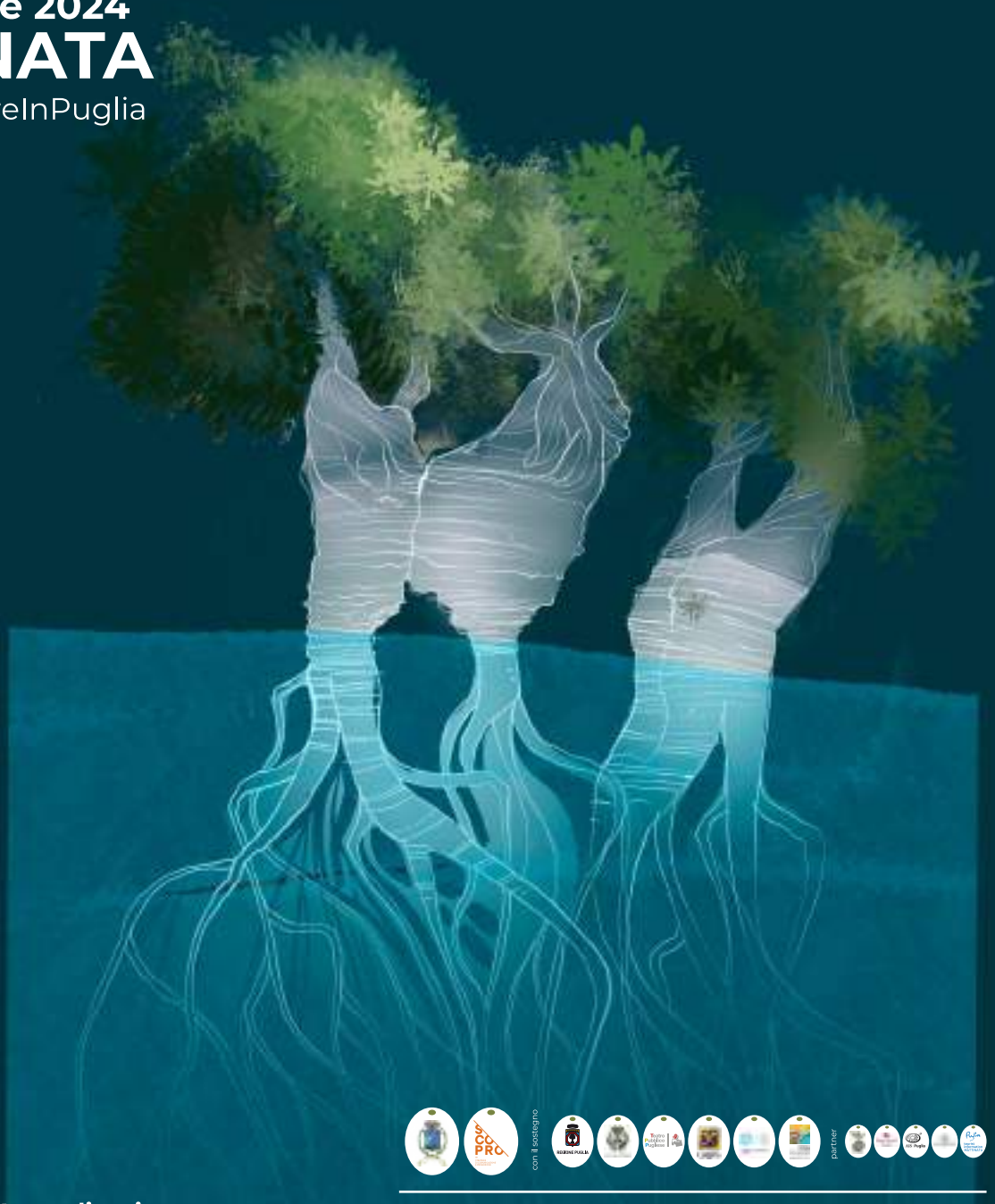
L'Oleoturismo: alle radici del turismo in Puglia

11 - 20 ottobre 2024

MATTINATA

Gargano_#WeAreInPuglia

PROGRAMMA



  @FextraMattinata

#FeXtra2024 #MattinataeXtraordinaria
www.fextramattinata.it





fè**x**tra



FèXtra | Festa dell'extravergine d'oliva

Mattinata | 11 - 20 ottobre 2024

Quarta edizione

Oleoturismo: alle radici del turismo in Puglia

Dal turismo delle radici alle radici del turismo

Radici sono l'identità profonda di un territorio.

Radici sono il legame forte e indissolubile di chi resta e di chi lascia la sua terra.

Radici sono le tradizioni millenarie che si tramandano di padre in figlio/a, sono mani sapienti, gesti e riti che si compiono sempre uguali e sempre nuovi, come la raccolta delle olive e la trasformazione in olio dei suoi frutti.

Nell'anno del "Turismo delle radici" indetto dal Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione internazionale, "Radici" sarà il tema della quarta edizione di FèXtra: un racconto che parla di amore, custodia, identità e di un legame indissolubile fra l'uomo, la natura e la sua terra.

Radici sono dunque le fondamenta di ogni comunità che si nutre della sua terra per nascere, crescere, germogliare.

Così Mattinata e la sua comunità con FèXtra, vogliono partire dalle proprie radici, dalla propria identità motore di sviluppo, bellezza, futuro.

Experience tra gli ulivi, attività di degustazione con Slow Food e l'Associazione dei Sommelier, la "Carta di Mattinata" sull'oleoturismo in condivisione con i comuni della Puglia, l'Assemblea regionale dell'Associazione Città dell'Olio, visite guidate a Monte Sacro e Monte Saraceno, talk-presentazioni-convegni, formazione e masterclass, attività di promozione dedicate alle imprese, educational e press tour con influencer nazionali, cena/evento con Gianluca Guidi con l'omaggio a Frank Sinatra, gli eventi in piazza con i Da Brozz dj set, le "radici" con i Tarantula Garganica e l'evento con Fabio Concato. Tutto questo sarà la quarta edizione di FèXtra, la Festa dell'extravergine d'oliva.

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 Giroto/Mangalavite, Francesco Cicchella.

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

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

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

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.

VENERDÌ 11

ore 18 _ Agriturismo Giorgio

“OLEOTURISMO: LA CARTA DI MATTINATA PATRIMONIO DELLA PUGLIA”

Città dell'Olio e Oleoturismo in Puglia: dalla Carta di Mattinata per un nuovo protagonismo del territorio regionale

Inaugurazione quarta edizione

Saluti:

Michele Bisceglia (Sindaco di Mattinata) | Raffaele Piemontese (Vicepresidente Regione Puglia) | Donato Pentassuglia (Assessore all'Agricoltura della Regione Puglia) | Fiorenza Pascazio (Presidente Associazione Nazionale Comuni Italiani Puglia) | Michele Sonnessa (Presidente nazionale Associazione Città dell'olio) | Giuseppe Nobiletti (Sindaco di Vieste e Presidente della Provincia di Foggia) | Pasquale Pazienza (Presidente Ente Parco nazionale del Gargano)

i sindaci di Andria Giovanna Bruno, Corato Corrado De Benedittis, Bitonto Francesco Ricci, Monopoli Angelo Annese.

Interverranno:

Cesareo Troia (Coordinatore Puglia Associazione Città dell'Olio) | Rossella Ciuffreda (Agenzia SCOPRO, organizzazione FèXtra).

Coordina: Vanni Sansonetti (Segretario Coordinamento regionale Puglia)

A seguire

_ Presentazione “Radici di ulivo”, racconto di Raffaele Niro, nell'ambito del progetto “Monumenti in cerca di attore” dell'Agenzia SCOPRO

_ FèXtra drink, presentazione e degustazione drink a base di olio e ulivo a cura dei barman Antonio di Mauro de “I Barboni di lusso” a Mattinata e Pasquale Giordano di “Drengot's beer food & lounge bar” di Monte Sant'Angelo

_ MATTINATA TURISMO: accoglienza blogger/influencer associazione nazionale IgersItalia per [FèXtra PRESS tour]

_ Degustazione di prodotti tipici a cura dell'Istituto Alberghiero “Lecce” di Manfredonia

ore 20.30 | Giardino del Monsignore

GIANLUCA GUIDI 4tet omaggio a Frank Sinatra

Cantante e attore di indiscusso spessore, regista di teatro, personaggio radiofonico e televisivo amatissimo – chi non lo ricorda nei panni Don Silvestro nella commedia musicale Aggiungi un posto a tavola? -, Gianluca Guidi ritorna con uno spettacolo che è un omaggio appassionato a uno dei miti assoluti della musica leggera, The Voice. Sinatra, the Man and his Music è un viaggio che ripercorre la vita, gli amori e soprattutto i più grandi successi musicali di Francis Albert Sinatra, più comunemente noto come “Frank”, nato a Hoboken nel New Jersey il 12 dicembre 1915. Un uomo controverso per molti motivi, ma capace di incantare sul palcoscenico milioni di persone in tutto il mondo accompagnando con la sua voce almeno quattro generazioni. Autori come Cole Porter, George Gershwin, Richard Rodgers, Sammy Cahn che hanno contribuito a scrivere la storia della canzone americana, sono

destinati all'immortalità grazie anche alla prodigiosa carriera di Sinatra, che è stato - e rimarrà - la più straordinaria voce pop che il mondo abbia mai ascoltato. Bing Crosby ebbe a dire: «Di voci come quelle di Sinatra ne nasce una ogni secolo... purtroppo io sono capitato nello stesso secolo suo». A quasi centodieci anni dalla sua nascita, questo spettacolo lo celebra per mano - o meglio, "per voce" - di chi ne è rimasto incantato fin da bambino, complici anche i numerosi dischi ben in vista nello studio della casa in cui viveva da piccolo.

Accompagnato da un trio di famosi jazzisti pianoforte Claudio Colasazza, contrabbasso Dario Rosciglione, batteria Amedeo Ariano, Gianluca Guidi percorre un vero e proprio viaggio/tributo in onore del grande artista americano: un racconto in prosa e musica dove non mancheranno aneddoti sulla vita di Frank, dai rapporti con la famiglia Kennedy alle tormentate relazioni amorose, curiosità e l'immane (in questo caso un cameo) presenza "virtuale" nei racconti del papà di Gianluca, Johnny Dorelli, che dopo aver vissuto per più di un decennio a New York negli anni d'oro del dopoguerra, incise, tornato in Italia, numerosi brani del nostro beniamino tradotti in lingua italiana. Una celebrazione ad un Mito, dovuta: per chi ha conosciuto l'epoca e quel mondo e per le più giovani generazioni che ancora non hanno avuto modo di incontrare Mr Francis "Frank" Albert Sinatra.

Cena/evento € 50.

Info e prenotazioni: +39 331 7692623

SABATO 12

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: +39 334 5291111 | turismo@comune.mattinata.fg.it

Ore 11 | Agriturismo Giorgio

ASSEMBLEA REGIONALE ASSOCIAZIONE CITTÀ DELL'OLIO DI PUGLIA

Con tutti i comuni e gli amministratori delle città aderenti: Acquaviva delle Fonti (BA), Alberobello (BA), Andria (BT), Avetrana (TA), Barletta (BT), Biccari (FG), Bisceglie (BT), Bitetto (BA), Bitonto (BA), Bitritto (BA), Canosa di Puglia (BT), Caprarica di Lecce (LE), Carlantino (FG), CAROVIGNO (BR), Carpino (FG), Casalnuovo Monterotaro (FG), Casamassima (BA), Cassano delle Murge (BA), Castellana Grotte (BA), CCIAA di Bari (BA), Conversano (BA), Corato (BA), Deliceto (FG), Fasano (BR), Giovinazzo (BA), Locorotondo (BA), Mattinata (FG), Melendugno (LE), Minervino Murge (BT), Molfetta (BA), Monopoli (BA), Noci (BA), Parco Nazionale dell'Alta Murgia (BA), Presicce - Acquarica (LE), Ruvo di Puglia (BA), Sammichele di Bari (BA), San Nicandro Garganico (FG), San Severo (FG), Sannicandro di Bari (BA), Santeramo in Colle (BA), Serracapriola (FG), Terlizzi (BA), Torremaggiore (FG), Trinitapoli (BT), Uggiano la Chiesa (LE), Vico del Gargano (FG), Vieste (FG), Volturino (FG)

Ore 22.00 | Piazza della Comunità (angolo corso Matino già Via Matteotti)

DA BROZZ DJ SET

Da Brozz, progetto italiano formato dai 2 fratelli Emanuele & Christian Cattaneo, hanno all'attivo importanti collaborazioni e sono protagonisti dietro la consolle di alcuni dei più importanti club europei. Le loro produzioni sono supportate da djs di fama internazionale come, Tiesto e Gabry Ponte. Un loro brano è stato utilizzato per lo spot di Samsung Galaxy S7 negli Stati Uniti e hanno all'attivo la vittoria ai Dance Music Awards come Miglior Mashup.

Ingresso libero

DOMENICA 13

Ore 9.30 | Partenza dalla stazione di servizio Piemontese

VISITA GUIDATA ALL'ABBAZIA DI MONTE SACRO

Camminando nella lecceta saliremo e raggiungeremo le rovine dell'abbazia medievale di Monte Sacro; le sue dimensioni testimoniano il suo prestigio: per diversi secoli fu tra le più importanti della Puglia settentrionali.

Automuniti: Dopo l'incontro, ci si sposta in macchina fino all'inizio del sentiero

Durata: 3 ore circa

Lunghezza: 5 km

Difficoltà: turistico livello medio. Possibilità di portare animali da compagnia

Portare: acqua, snack, giacca a vento e k-way, scarponcini da trekking, abbigliamento a cipolla

Info e prenotazioni: +39 334 5291111 | turismo@comune.mattinata.fg.it

[FèXtra tour]

Ore 10.30 | Partenza da Capolinea Autobus Corso Matino, Località Giorni

VISITA GUIDATA AL VECCHIO FRANTOIO IPOGEO

c/o Azienda Agricola Michele De Filippo

Automuniti: Dopo l'incontro, ci si sposta in macchina fino alla meta. Possibilità di portare animali da compagnia

Info e prenotazioni: +39 334 5291111 | turismo@comune.mattinata.fg.it

[FèXtra tour]

ore 17 | Piazza Aldo Moro

FèXTRA kids _ NATI PER LEGGERE: RACCOLTA DI LETTURE PICCINE

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

DA LUNEDÌ 14 A VENERDÌ 18

Dalle ore 9.30 | Frantoi Giorgio e Lanzetta

FÈXTRA SCHOOL: I BAMBINI NEI FRANTOI

Partecipano gli studenti dell'Istituto Comprensivo "San Domenico Savio" di Mattinata e gli studenti dell'Istituto Comprensivo "Ungaretti-Calcutta" di Manfredonia

Visita al frantoio con merenda

A seguire: Laboratorio artistico e giochi creativi

[FÈXTRA kids]

MERCOLEDÌ 16

ore 18 | Gelateria Gabrielino

OLIVIO, IL GELATO ALL'OLIO EVO

Presentazione del libro "La porta della neve" di Toni Augello e preparazione live del gelato artigianale

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 € 40. Info e prenotazioni: +39 366 9404991

GIOVEDÌ 17

ore 17 | Ristorante "Scarpetta d'oro"

I MIGLIORI OLI con fèXtra GARGANO e fèXtra PUGLIA

Gargano: i migliori oli del Gargano nella guida agli extravergini di Slow Food

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

A cura di Slow Food Puglia

PUGLIA: I MIGLIORI OLI DI PUGLIA SELEZIONATI DA AIS

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)

Ore 18.45 | Salone parrocchiale

PRESENTAZIONE DEL LIBRO "Mattinata, la nuova Matinum: in ricordo di don Salvatore Prencipe"

Alle Radici del racconto della nostra Comunità con il ricordo dell'autore, don Salvatore Prencipe, nel 50° anniversario della morte.

VENERDÌ 18

Ore 16.00 | Agriturismo Madonna Incoronata

FèXtra FORMAZIONE: LA CARTA DEGLI OLII PER I RISTORANTI

Masterclass con Gianvito Matarrese, chef Ristorante EVO di Alberobello, ristorante "con la più grande carta degli olii in Italia"

Partecipazione gratuita su prenotazione: +39 334 5291111 | turismo@comune.mattinata.fg.it

SABATO 19

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

ore 10 | 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 12.00 | Agriturismo Giorgio

PRESENTAZIONE DEL LIBRO "Bologna-Gargano pedalando"

Racconto-avventura di Maria Lanzetta sulle tracce di un viaggio a due ruote del figlio Federico.

Ore 16.30 | Agriturismo Madonna Incoronata

IL RACCONTO DEI RACCONTI: PERCHÈ PARLIAMO DI OLI ULTRA PREMIUM?

Come produrre olio emozionante e salvare la biodiversità seguendo il Metodo del Consiglio Oleicolo Internazionale a cura di Maria Paola Gabusi Direttore, Organizzatore and Panel Leader del Leone d'Oro International dal 2017 e International Panel Leader Professional Aipol 2

Ore 19.30 | Agriturismo Madonna Incoronata

Paesaggi Sentimentali in cerca d'Autore: "L'Uliveto"

GETSEMANI | Sia fatta la mia volontà

Monologo teatrale di e con Maria Chiara Bisceglia - Primo Studio

I BASTIONI DEL GARGANO

Mostra fotografica di Massimo Ciuffreda

Ore 21 | Belvedere Monte Saraceno (Corso Matino presso la villa comunale)

FABIO CONCATO in concerto

Nel corso degli anni, ha saputo ritagliarsi uno spazio importante per le sue canzoni, narrando in modo molto personale le piccole grandi storie della quotidianità. Nostalgie, ricordi, speranze, rivelazioni e confessioni appena delineate, lampi d'allegria contagiosa e momenti di grande tenerezza popolano il mondo delle sue canzoni, simili a foto, illustrazioni e annotazioni in un diario della memoria che è sempre riuscito a fare breccia sia nell'immaginario che nella sensibilità del pubblico. Ingresso libero

DOMENICA 20

Ore 10 | Partenza dalla stazione di servizio Piemontese

VISITA GUIDATA AL SITO ARCHEOLOGICO E ALLA NECROPOLI DI MONTE SARACENO e CAMMINATA IN ROSA (evento organizzato per sensibilizzare sulla prevenzione nei confronti del tumore al seno)

Attraversando il sentiero immerso nella natura raggiungeremo la 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.

Automuniti: Dopo l'incontro, ci si sposta in macchina fino all'inizio del sentiero

Durata: 2 ore e mezzo circa

Lunghezza: 3 km

Difficoltà: turistico, adatto anche a famiglie con bambini. Possibilità di portare animali da compagnia

Portare: acqua, snack, giacca a vento e k-way, scarponcini da trekking o scarpe da ginnastica (non da tennis), abbigliamento a cipolla

Info e prenotazioni: +39 334 5291111 | turismo@comune.mattinata.fg.it

[FèXtra tour]

dalle ore 17.30 | Corso Matino (Palazzo Barretta, Palazzo comunale)

VERSO FÈXTRA 2025: IN PIAZZA, DALL'APERITIVO ALLA CENA DI COMUNITÀ

ore 20.30 | TARANTULA GARGANICA in concerto

"Come Staje", prende il nome dall'ultimo album del gruppo, un'opera che esplora le emozioni e le tradizioni della nostra terra, il Gargano, ed è un album che invita all'empatia e alla cura reciproca, riflettendo sulle bellezze e le sfide del nostro territorio. La tappa del tour è un'occasione per celebrare la musica, la cultura e la comunità, portando il calore e la passione della tarantella del Gargano a un pubblico sempre più numeroso.

Ingresso libero



FèXtra segnala:

25 ottobre, a Imola, durante Assemblea nazionale Città dell'Olio in occasione dell'evento "Baccanale", premio Garganello d'Oro allo chef mattinatese Matteo Ferrantino

FèXtra è un progetto/evento di welfare culturale-turistico.

FèXtra è un evento che accoglie il progetto "Mare senza limiti: oltre le barriere culturali, ambientali e generazionali, per viaggiare e vivere in salute" dell'Associazione Gargano Cultura & Sport aps ets di Manfredonia e finanziato nell'ambito del bando C.O.S.T.A (Comunità ospitali per il turismo accessibile) dell'aret Pugliapromozione. In programma: sabato 12 ottobre "Experience nei frantoi", domenica 13 "Visita guidata all'Abbazia di Monte Sacro" e/o "Visita al vecchio frantoio ipogeo", sabato 19 visita guidata secondo appuntamento con l'experience nei frantoi e domenica 20 visita guidata al sito archeologico di Monte Saraceno.

FèXtra 2024 è un progetto di:

Comune di Mattinata (Assessorati all'Agricoltura e all'Industria turistica) e Agenzia SCOPRO (Strategie di COmunicazione e PROmozione)

Con il sostegno di: Regione Puglia (Assessorato Agricoltura – Programma di Promozione dei prodotti agroalimentari pugliesi di qualità ed Educazione Alimentare)

Sponsor: Tecneco | Fredella srl | e da Molino Casillo | Auto di Carlo | ITS Academy AgriPuglia | La locanda del Carrubo boutique resort | Flower design | Metauro

Partner: Città dell'olio | Slow Food Puglia | AIS Puglia | Frantoio Giorgio | Frantoio Lanzetta | Info Point Mattinata | Istituto comprensivo Statale di Mattinata | Associazione Gargano Cultura & Sport (progetto C.O.S.T.A.)

Con il patrocinio di: Provincia di Foggia | Ente Parco nazionale del Gargano | Camera di Commercio di Foggia | GAL Gargano

Media partner: IgersItalia | Inchiostro di Puglia | Visit Gargano

con la preziosa partecipazione di Associazione nazionale Città dell'olio | AIS Puglia (Associazione Sommelier Puglia – Delegazione Foggia) | Slow Food Puglia | Frantoio Giorgio, Frantoio Lanzetta e tutte le aziende agricole-olearie locali

#FèXtra2024 _ www.fextramattinata.it

TECNECO sostiene FèXtra: "Differenzia i rifiuti, così l'albero della sostenibilità crescerà rigoglioso e colmo di frutti come gli ulivi della nostra Mattinata che generosamente ci donano, ogni anno, il nostro olio meraviglioso".

VISITA IL MUSEO ARCHEOLOGICO NAZIONALE

Il Museo Archeologico Nazionale di Mattinata "Matteo Sansone", allestito negli ambienti dell'ex Museo civico, concessi dal Comune alla Direzione Regionale Musei Puglia, ospita la collezione archeologica donata dalla famiglia Sansone allo Stato italiano nel 2022. La collezione è composta da circa 2500 manufatti ceramici, metallici, litici, numismatici, provenienti in massima parte dalla provincia di Foggia, in particolare dal Gargano e dall'area della piana del Tavoliere, che rimandano soprattutto alla locale cultura dei Dauni, cui appartiene anche un nucleo di frammenti di stele, alcuni provenienti da Monte Saraceno.

INFO

Fino al 31 marzo 2025: dal martedì al venerdì ore 9-13, sabato e domenica ore 10-13/16-19. Visite guidate ore 9.30-11/16.30-17.30.

Via Torquato Tasso 1, Mattinata, FG, Italia

Telefono: +39 3298487871

Email: drm-pug.museomattinata@cultura.gov.it



fè**X**tra