

Prot. n. 1810

li, 04/11/2021

A TUTTE LE AZIENDE ASSOCIATE  
LORO SEDI

**Oggetto: FEXTRA – Festa dell’extravergine di oliva – Programma della manifestazione.**

Gentilissimi,

inviamo, di seguito, il programma di Fextra, importante manifestazione organizzata dal Comune di Mattinata, Regione Puglia ed altri Enti con il Patrocinio di Confindustria Foggia.

Extra vergine di oliva assieme ad Agroalimentare, Energia, Ricerca, Formazione sono solo alcune delle tematiche che verranno trattate, assieme ad importanti momenti culinari e di spettacolo.

La manifestazione si svolgerà dal 5 al 13 Novembre p.v. .

Il giorno della presentazione alle ore 18:00, vedrà la partecipazione del nostro Presidente Giancarlo Dimauro.

Invitiamo tutti a non mancare.

Codiali saluti.

f.to IL DIRETTORE GENERALE  
(Dr. Enrico Barbone)

All: Programma della manifestazione



**CONFINDUSTRIA FOGGIA**

71121 FOGGIA - Via Valentini Vista Franco 1

Telefono 0881/708231 Fax 0881/363314

[www.confindustriaoggia.it](http://www.confindustriaoggia.it) – [protocollo@confindustriaoggia.it](mailto:protocollo@confindustriaoggia.it)

PEC: [confindustriafg@postecert.it](mailto:confindustriafg@postecert.it)

Codice fiscale 80002530717



fè**x**tra

FESTA  
DELL'EXTRAVERGINE  
D'OLIVA

MATTINATA | Gargano

**5-13**  
novembre 2021



# FéXtra

## 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 Stornaio, Peppe Servillo/Javier Girotto/Natalio Mangalavite e Mario Venuti con Tony Canto.**

FéXtra - 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 MattinataeXtraordinaria 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 "FéXtra", 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”

*Interverranno:*

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 Pазienza (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](mailto: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 “Bianc” 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 JAVIER 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

FéXtra Experience

Dalla raccolta delle olive, alla molitura all’imbottigliamento.

Info e prenotazioni: 345.4688868 - [turismo@comune.mattinata fg.it](mailto: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 mattinatarese 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



### con la PARTECIPAZIONE di



#FèXtra2021

e tutte le AZIENDE AGRICOLE-OLEARIE locali





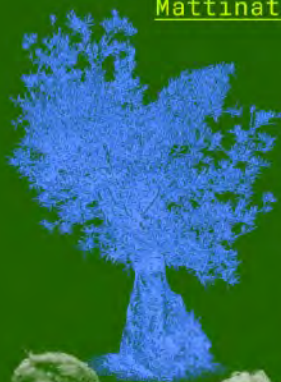
fèXtra

# FESTA DELL'EXTRAVERGINE DI OLIVA

Mattinata / Gargano

## 05-13 Novembre

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,  
cena/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  
#MattinataèExtraordinaria  
[www.comune.mattinata.fg.it](http://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](mailto:turismo@comune.mattinata.fg.it)

**[www.comune.mattinata.fg.it](http://www.comune.mattinata.fg.it)**