



IL FATTO - 10 OTTOBRE 2023

Oleoturismo e sostenibilità: dal 13 al 22 ottobre a Mattinata la terza edizione di FèXtra

Ritorna a Mattinata, da venerdì 13 a domenica 22 ottobre 2023, la terza edizione di **FèXtra**, la festa dell'extravergine d'oliva promossa dal **Comune di Mattinata**, dall'**Agenzia Scopro** e dalla **Regione Puglia**. La città garganica dell'olio inaugura i festeggiamenti in onore del re della Dieta mediterranea e della tavola pugliese: l'olio extravergine d'oliva, l'oro verde della Puglia. Il programma completo https://bit.ly/FèXtra2023_programma

Experience tra gli ulivi, educational e press tour con giornalisti nazionali, attività di degustazione, tappa speciale di Gargano Kids Festival con attività ludico-ricreative per i più piccoli, visite guidate, talk-presentazioni-convegni, formazione, attività di promozione dedicate alle imprese, cene/evento con Radiodervish (omaggio a Battiato), i comici Pino e gli anticorpi e gli eventi in piazza con Roy Paci dj set e i Neri per caso. Tutto questo sarà la terza edizione di FèXtra, Festa dell'extravergine d'oliva.

L'edizione 2023 di FèXtra sarà dedicata **all'oleoturismo**, la pratica che coniuga l'agricoltura di qualità con il turismo stagionalizzato ed esperienziale. "Con FèXtra, *vOlii in Puglia*" è il claim dell'edizione, un gioco di parole che unisce la ricchezza dell'olio e la possibilità di volare in Puglia, l'agricoltura e il turismo, la sostenibilità ambientale e l'identità enogastronomica dei nostri territori.

«FèXtra, dopo due edizioni molto positive, ritorna con un programma dedicato all'oleoturismo, un tema cruciale per lo sviluppo del nostro territorio. Questa pratica, infatti, potrebbe rappresentare un modello positivo e vincente per una città come Mattinata che sta cercando di coniugare e far dialogare l'agricoltura di qualità con il turismo esperienziale legato all'olio. Il nostro festival, che già da qualche anno coinvolge produttori, professionisti del settore e turisti, quest'anno vuole ragionare e proporre idee con l'intento di provocare una fusione fruttuosa tra settore primario e terziario. Il nostro territorio è pronto per abbracciare queste nuove sfide e FèXtra, nel suo piccolo, vuole accompagnare e facilitare questi processi d'eccellenza», le parole di **Michele Bisceglia**, sindaco di Mattinata.

Il programma, ricco di iniziative e appuntamenti che verranno presentati venerdì 13 ottobre all'Agriturismo Giorgio a partire dalle ore 18.00, proporrà experience, visite guidate, momenti di conoscenza e di scoperta dell'intero sistema olivicolo di Mattinata. Sabato 14 e sabato 21 ottobre l'appuntamento è all'Agriturismo Giorgio con le **experience nei frantoi** (dalla raccolta delle olive alla molitura, dall'imbottigliamento alla degustazione); domenica 15 ottobre è in programma la visita guidata al parco archeologico di **Monte Saraceno** e l'experience nell'uliveto, una passeggiata esperienziale nei campi d'ulivo dell'azienda agricola Giovanni Ciuffreda. Domenica 22 ottobre, invece, la visita guidata al parco archeologico di Monte Saraceno verrà arricchita dalla **Camminata in Rosa**. Dal 16 al 20 ottobre, poi, FèXtra si apre alle scuole con FèXtra



School e con l'appuntamento dedicato ai bambini nei frantoi.

FèXtra, grazie alla collaborazione e alla continua co-progettazione con l'Associazione Nazionale "Città dell'Olio", proporrà due appuntamenti importanti dedicati proprio al tema dell'oleoturismo. Venerdì 20 ottobre ci sarà il convegno nazionale "**Oleoturismo: per una stabile proposta di turismo esperienziale in Puglia**" e la presentazione di "**Oleoturismo: la Carta di Mattinata**", cinque proposte concrete per la Puglia. Il giorno successivo, sabato 21 ottobre, l'appuntamento è con l'assemblea regionale dell'Associazione "Città dell'Olio" di Puglia con tutte le città pugliesi aderenti e gli esponenti regionali dell'associazione.

Attesissimi, poi, sono gli eventi dedicati alla musica, all'intrattenimento e allo spettacolo. Confermate le due cene-evento alle quali si aggiungono due speciali eventi di piazza gratuiti dedicati alla città. Le cene-evento partono venerdì 13 ottobre con l'omaggio spirituale e colto dei **Radiodervish** al grande Franco Battiato (info, costi e prenotazioni +39 339 1878047) e continuano venerdì 20 ottobre con l'irriverenza e la comicità del duo **Pino e gli Anticorpi (info, costi e prenotazioni +39 380 5858440)**.

Gli eventi di piazza, invece, proporranno due grandi nomi del panorama musicale italiano come **Roy Paci** (sabato 14 ottobre) e i **Neri Per Caso** (sabato 22 ottobre).

Tanti sono gli altri appuntamenti in programma come il corso di digital storytelling con Toni Augello e il laboratorio di cucina con cena "Colto e mangiato" (mercoledì 18 ottobre), i migliori oli del Gargano e della Puglia scelti dai coordinamenti della Puglia di Slow Food e Associazione Sommelier, le due tappe speciali di Gargano Kids Festival (domenica 15 e domenica 22 ottobre), le presentazioni dei libri dello chef Matteo Ferrantino (venerdì 13 ottobre) e di Matteo Paziienza e Ferdinando Lucianetti (lunedì 16 ottobre), l'inaugurazione del bivio "Mattinata Città dell'Olio" (martedì 17 ottobre), la visita guidata al Museo Archeologico Nazionale "Matteo Sansone" (sabato 21 ottobre), l'inaugurazione del monumento "Ulivo Pietravento" (domenica 22 ottobre) e un momento di comunità, dall'aperitivo alla cena con il gruppo folk "Pizzateche&Muzzeche", verso FèXtra2024 (domenica 22 ottobre).

Il festival si inserisce in una strategia più ampia che il Comune di Mattinata ha favorito grazie all'ideazione del brand "**MattinataèXtraordinaria**" e del Piano strategico del turismo condiviso **#Mattinata2025** utile alla promozione turistica e dell'agricoltura nell'ottica di uno sviluppo economico del territorio.

FèXtra2023 è organizzata e promossa da: Comune di Mattinata (Assessorati all'Agricoltura e all'Industria turistica), dall'Agenzia SCOPRO (Strategie di COmunicazione e PROMozione) | 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 | Associazione nazionale Città dell'olio

ed è sostenuta anche da Parco Nazionale del Gargano | Acquedotto Pugliese | Tecneco | Progeco con la partecipazione di AIS Puglia (Associazione Sommelier Puglia - Delegazione Foggia) | Slow Food Puglia | Frantoio Giorgio | Frantoio Le Monache | Hotel-Ristorante "La Rotonda" | Hotel-Ristorante "Il Porto" | Resort "La Locanda del Carrubo"



Associazione Nazionale Città dell'Olio

| Ristorante "La locanda del Maniscalco" | Agriturismo "Incoronata" e tutte le aziende agricole-olearie locali
In collaborazione con Istituto Comprensivo Statale di Mattinata | Istituto professionale alberghiero "Michele Lecce" |
IgersItalia e IgersPuglia | Mattinata soccorso
con il patrocinio di Provincia di Foggia | GAL Gargano | Confagricoltura Foggia | Confindustria Foggia

#FèXtra2023 | www.facebook.com/Fextramattinata
www.fextramattinata.it