

FèXtra a Mattinata con i Radiodervish e lo chef Matteo Ferrantino, le experience fra gli ulivi e il dj set di Roy Paci

FèXtra, la festa dell'olio extravergine d'oliva di Mattinata, entra nel vivo con il suo primo weekend di iniziative. Il festival, organizzato dal **Comune di Mattinata** e dall'**Agenzia Scopro** con il supporto della Regione Puglia e di tanti altri enti, quest'anno è dedicato al tema dell'oleoturismo e la terza edizione partirà venerdì 13 ottobre e proseguirà fino a domenica 22 con tanti eventi e iniziative dedicate alla promozione e alla valorizzazione della filiera olivicola. L'inaugurazione del festival, in programma venerdì 13 alle ore 18.00 all'Agriturismo Giorgio, sarà dedicato al tema principale del festival: **"Con FèXtra VOLII in Puglia"**. Interverranno, moderati dal giornalista Gianni di Bari, Michele Bisceglia (sindaco di Mattinata), Raffaele Piemontese (vicepresidente della Regione Puglia), Donato Pentassuglia (assessore all'agricoltura della Regione Puglia), Giuseppe Nobiletti (sindaco di Vieste e presidente della Provincia di Foggia), Pasquale Pazienza (presidente dell'Ente Parco Nazionale del Gargano), Damiano Gelsomino (presidente di Unioncamere Puglia), Marco Panieri (sindaco di Imola), Cesareo Troia (coordinatore Puglia Associazione Città dell'Olio), Francesco Paolicelli (presidente commissione agricoltura Consiglio Regionale Puglia), Michele Clemente (presidente consorzio Daunia Verde), Matteo Ferrantino (chef ristorante Blanc di Amburgo), Amedeo Renzulli (AIS Puglia), Domenico Castria (Slow Food Puglia), Rossella Ciuffreda (Agenzia Scopro).

All'inaugurazione seguirà una degustazione di **prodotti tipici locali** (a cura dell'Istituto Alberghiero "E. Mattei" di Vieste) e **FèXtra Drink**, presentazione e degustazione di drink a base di olio e ulivo a cura dei barman di Mattinata (Barboni di Lusso, Bar Coppa di Cuoco, Hotel La Rotonda). Alle ore 21.00 presso il resort "La Locanda del Carrubo", FèXtra comincia ufficialmente la sua terza edizione con la sua prima cena-evento. Ospiti speciali saranno i **Radiodervish** che, in un percorso elegante e colto, omaggeranno in musica il grande **Franco Battiato**. A curare la cena della serata sarà lo chef garganico **Matteo Ferrantino**, due stelle Michelin per il suo ristorante *"Bianc"* ad Amburgo. Il menù proposto sarà un vero e proprio inno all'olio garganico e al suo territorio: (essenza di olio extravergine d'oliva - sapori del Mediterraneo; la mamma; acquerello risotto - cime di rape - calamaretti - caviale di ogliarola garganica; maialino iberico confit in olio di prima spremitura - chorizo - patata mediterranea; origini - ritorno al passato - Gabrielino). Sabato 14, a partire dalle ore 10.00 all'Agriturismo Giorgio, confermate per il terzo anno consecutivo le





seguitissime esperienze nei frantoi: dalla raccolta delle olive alla molitura, dall'imbottigliamento alla degustazione. Alle ore 17.00 (nello spazio antistante al salone parrocchiale) spazio a **FèXtra Kids** con "Nati per leggere: raccolte piccine". Dalle 19.00 alle 24.00, in Corso Matino, gli eventi continuano con **FèXtra Food** e le degustazioni a cura di "Locanda del Maniscalco", Ristorante "La Rotonda", azienda agricola "Armillotta" e altre aziende olivicole di Mattinata. La serata si concluderà alle ore 22.00 (in Corso Matino, Belvedere Monte Saraceno) con il dj set del musicista e produttore **Roy Paci**. Domenica 15 ottobre si parte (alle ore 9.30, presso la stazione di Servizio Piemontese) con la visita guidata al **Parco Archeologico di Monte Saraceno** e si continua alle ore 10.30 (con partenza dal parcheggio Giorni) con l'experience nell'ulivo. Nel pomeriggio, dalle ore 17.00, il primo weekend di FèXtra si concluderà con una tappa speciale di **Gargano Kids Festival**, l'appuntamento dedicato ai più piccoli con gonfiabili, trucca bimbi, mascotte, baby dance. Gli appuntamenti continuano anche all'inizio della settimana. Da lunedì 16 a venerdì 20 ottobre c'è **FèXtra School: i bambini nei frantoi** con una visita al frantoio, la merenda e un laboratorio artistico a cura di **Gargano Kids Festival**. Alle ore 18.00 (presso l'Agriturismo Madonna Incoronata) la presentazione del libro "Mattinata, la farfalla bianca" con Matteo Pazienza, Ferdinando Lucianetti e Paolo Valente (assessore industria turistica del Comune di Mattinata). Martedì 17 ottobre alle ore 10.00 (presso il Bivio Stradale, località Giorni) ci sarà l'inaugurazione del Bivio "Mattinata città dell'Olio", mentre alle ore 18.00 (presso Piazza Milite Ignoto) la presentazione della "Camminata in Rosa" con gli interventi di Raffaella Santoro (assessore al welfare di Mattinata), Rosanna Ciuffreda (assessore all'ambiente) e Orazio Falcone (UISP).

Per informazioni più dettagliate è possibile consultare il programma completo di FèXtra: https://bit.ly/FèXtra2023_programma

FèXtra2023 è organizzata e promossa da: Comune di Mattinata (Assessorati all'Agricoltura e all'Industria turistica), dall'Agenzia SCOPRO (Strategie di COmunicazione e PROmozione) 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) | Teatro Pubblico Pugliese ed è sostenuta anche da Parco Nazionale del Gargano | Acquedotto Pugliese | Tecneco | Progeco con la partecipazione di Associazione nazionale Città dell'olio | 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" | Ristorante "La locanda del Maniscalco" | Agriturismo "Incoronata" e tutte le aziende agricole-olearie locali. In collaborazione con Istituto Comprensivo Statale di Mattinata | Istituto Professionale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "Enrico Mattei" di Vieste | IgersItalia e IgersPuglia | Mattinata soccorso con il patrocinio di Provincia di Foggia | GAL Gargano | Confagricoltura Foggia | Confindustria Foggia

#FèXtra2023 | www.fextramattinata.it