

Secondo weekend di FèXtra a Mattinata dedicato al tema dell'Oleoturismo

Fra experience, camminate fra gli ulivi, convegni, degustazioni, visite guidate, attività ludiche con i bambini, FèXtra questa settimana sarà dedicata allo studio e al dibattito sul tema dell'edizione 2023 del festival: l'oleoturismo. «FèXtra, dopo il successo del primo weekend, si candida a diventare sempre di più un punto di riferimento per la valorizzazione dell'olio extravergine d'oliva. Il nostro festival in questi giorni sta producendo conoscenza, valorizzazione e promozione di una ricchezza autentica del nostro territorio. Quest'anno, ragionando sul tema dell'oleoturismo, stiamo cercando di coniugare le buone pratiche agricole dei nostri olivicoltori con le prassi moderne dell'oleoturismo e del turismo esperienziale. Proprio da FèXtra, lanceremo ufficialmente la Carta di Mattinata con cinque proposte all'Italia per strutturare una programmazione condivisa e fattiva che riesca a valorizzare - in una programmazione di qualità - questo patrimonio agricolo inestimabile», le parole di **Michele Bisceglia, sindaco di Mattinata**.



Proprio da FèXtra, lanceremo ufficialmente la Carta di Mattinata con cinque proposte all'Italia per strutturare una programmazione condivisa e fattiva che riesca a valorizzare - in una programmazione di qualità - questo patrimonio agricolo inestimabile», le parole di **Michele Bisceglia, sindaco di Mattinata**.

L'oleoturismo sarà il protagonista di un convegno nazionale organizzato in collaborazione con l'Associazione Nazionale "Città dell'Olio". «L'Associazione Nazionale "Città dell'Olio" è orgogliosa di essere accanto alla città di Mattinata e di sostenere FèXtra, un vero e proprio appuntamento straordinario che celebra l'olio extravergine d'oliva di qualità della Puglia in relazione a un territorio straordinario. L'associazione, dopo i successi delle precedenti edizioni, quest'anno sarà ancora più presente con un grande convegno sull'oleoturismo, un'occasione concreta per dare valore al prodotto, al territorio, al patrimonio storico-artistico e alla straordinaria biodiversità pugliese», le parole di **Michele Sonnessa, presidente nazionale dell'Associazione "Città dell'Olio"**

Il convegno, intitolato "Oleoturismo: per una stabile proposta di turismo esperienziale in Puglia", è in programma venerdì 20 ottobre (a partire dalle ore 18.30) presso il Ristorante "Il Porto". L'appuntamento, che proporrà anche la presentazione della Carta di Mattinata, ovvero cinque proposte concrete dalla Puglia all'Italia sul tema dell'oleoturismo, prevede gli interventi di Michele Bisceglia (sindaco di Mattinata), Gianfranco Lopane (assessore al turismo Regione Puglia), Michele Sonnessa (presidente nazionale dell'Associazione "Città dell'Olio"), Cesario Troia (coordinatore regionale "Città dell'Olio"), Luca Scandale (direttore agenzia regionale del turismo PugliaPromozione), Antonio Matarrelli (sindaco di



Mesagne e presidente Autorità Idrica Pugliese), Rossella Falcone (vicesindaco di Vieste e membro del Consiglio di Amministrazione di Acquedotto Pugliese). L'appuntamento, moderato da Vanni Sansonetti, sarà arricchito dagli interventi di Roberta Garibaldi (docente all'Università di Bergamo e presidente dell'Associazione Italiana Turismo Enogastronomici) e di Fabiola Pulieri (giornalista e autrice del libro: "Oleoturismo. Opportunità per imprese e territori").

Il secondo weekend di FèXtra, però, partirà giovedì 19 ottobre 2023, con fèXtra Gargano e fèXtra Puglia. Alle ore 18.00, presso il Ristorante "Scarpetta d'oro", appuntamento con i migliori oli del Gargano nella guida agli extravergini di Slow Food e, a seguire, i migliori oli di Puglia presentati al Vinitaly e selezionati da AIS (Associazione Italiana Sommelier). Venerdì parte anche l'educational tour promossa in collaborazione con l'associazione nazionale Igers Italia e parteciperanno instagramers del nazionale e dalle regioni Puglia, Campania e Lazio. Venerdì sera, invece, ritorna FèXtra in piazza - a partire dalle ore 20.00 in Piazza Aldo Moro e Via Matteotti - con eventi di intrattenimento musicale a cura di Barboni di Lusso, Coppa di Cuoco, Degustibus, Il Barretto e La Vineria (in collaborazione con le aziende olivicole di Mattinata) e la seconda cena-evento (ore 21.00, Ristorante "La Rotonda", info e prenotazioni +39 380 5858440) con il duo comico "Pino e gli Anticorpi".

Sabato mattina, a partire dalle ore 10.00, ritorna l'experience al Frantoio Giorgio e alle ore 9.30 (al Museo Archeologico "Matteo Sansone") si svolgerà l'Assemblea "Città dell'Olio" di Puglia, una riunione delle città della regione Puglia aderenti all'Associazione Nazionale "Città dell'Olio" con esponenti regionali dell'associazione, sindaci e assessori dei comuni di Acquaviva delle Fonti, Andria, Avetrana, Barletta, Biccari, Bitetto, Bitonto, Bitritto, Canosa di Puglia, Caprarica di Lecce, Carlantino, Carpino, Cassano delle Murge, Castellana Grotte, Corato, Fasano, Giovinazzo, Mattinata, Melendugno, Minervino Murge, Molfetta, Monopoli, Noci, Parco Nazionale dell'Alta Murgia, Presicce, Acquatica, Ruvo di Puglia, Sammichele di Bari, San Nicandro Garganico, San Severo, Sannicandro di Bari, Santeramo in Colle, Serracapriola, Terlizzi, Torre Maggiore, Trinitapoli, Uggiano la Chiesa, Vico del Gargano, Vieste e Volturino. L'assemblea verrà arricchita dal focus sull'oleoturismo dedicato al destination management e alle reti d'impresa grazie all'intervento della dott.ssa Marina Roma che presenterà la sua tesi di master in Management delle Imprese Turistiche e della Promozione del Territorio.

Gli appuntamenti del sabato si concluderanno con la visita guidata al Museo Archeologico "Matteo Sansone" (ore 17.00), con FèXtra Food (dalle ore 19.00 alle ore 24.00 in Corso Matino) e con il concerto gratuito dei Neri per Caso, il gruppo a cappella più noto del panorama italiano che proporrà uno spettacolo coinvolgente ed emozionante con pezzi storici della musica nazionale e internazionale (ore 22.00 in Corso Matino).

L'ultima giornata di programmazione di FèXtra, domenica 22 ottobre, partirà alle ore 10.00 con la "Camminata in Rosa" con Visita Guidata al Parco Archeologico di Monte Saraceno. Nel pomeriggio, infine, la seconda tappa di Gargano Kids Festival per i più piccoli e due appuntamenti speciali: l'inaugurazione dell'Ulivo Pietravento, un monumento donato da FèXtra alla Città di Mattinata (da un'idea dell'Agenzia Scopro) e una cena di comunità in piazza - organizzata in collaborazione con le aziende olivicole del territorio e gli operatori dell'ospitalità - con il gruppo folk Pizzeche&Muzzeche che porterà all'edizione 2024 della festa più attesa dedicata all'extravergine d'oliva.

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



Associazione Nazionale
Città dell'Olio

www.fextramattinata.it

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