

A Mattinata la quarta edizione di FèXtra2024

FèXtra2024 dall'11 al 20 ottobre la quarta edizione a Mattinata e nel Parco Nazionale del Gargano. 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. Il programma completo https://www.fextramattinata.it/file/2024/Fextra2024_programma.pdf

Si alza il sipario sulla quarta edizione di *FèXtra*, in programma dall'11 al 20 ottobre 2024 a Mattinata, nel cuore del Gargano. Un evento che celebra l'olio extravergine d'oliva, simbolo della cultura e della tradizione pugliese, e si conferma come uno dei progetti di oleoturismo più completi e autentici della regione.

"Un'edizione che parlerà di radici ripartendo dall'oleoturismo, questo binomio strategico per lo sviluppo dell'intera Regione Puglia tra turismo e agricoltura", dichiara Michele Bisceglia, Sindaco di Mattinata

Il tema scelto per questa edizione, "Radici", si ispira al legame profondo che unisce l'uomo alla sua terra, seguendo il filo conduttore dell'Anno del Turismo delle Radici, promosso dal Ministero degli Affari Esteri. *FèXtra2024* sarà un racconto che esplora le tradizioni millenarie, l'identità culturale e la connessione autentica con il territorio, celebrando l'olio extravergine d'oliva come simbolo di rinascita, appartenenza e sviluppo sostenibile.

"La quarta edizione di *FèXtra* sarà una food experience tra natura e cultura, tant'è che durante i due weekend del periodo di *FèXtra* sarà possibile fare escursioni ed esperienze non solo all'interno dei frantoi, per approcciarsi alla raccolta delle olive e alla molitura, ma soprattutto per vivere appieno due musei a cielo aperto che abbiamo in Mattinata, che sono Monte Saraceno e Monte Sacro. Per la prima volta, durante questa quarta edizione, *FèXtra* diventa anche un progetto di welfare turistico culturale. Infatti ospiteremo all'interno di *FèXtra* dei momenti co-progettati ed in parteneriato con il progetto Costa della Regione Puglia, esperienze accessibili a tutti, indipendentemente dall'età, mobilità o capacità", dichiara Paolo Valente, Assessore all'Industria turistica del Comune di Mattinata.

"Il Festival FèXtra rappresenta un appuntamento fondamentale per la valorizzazione del nostro olio extravergine d'oliva, simbolo di qualità e identità dei nostri territori. Sostenere questo evento per il quarto anno consecutivo è per noi un impegno ulteriore nella promozione delle eccellenze agricole e dell'oleoturismo nell'ambito di una strategia ben più ampia che stiamo perseguendo per una crescita



e sviluppo delle nostre imprese, dei luoghi di produzione e del nostro patrimonio storico, enogastronomico, ambientale che tutto il mondo ci riconosce e invidia. Iniziative come questa rafforzano la nostra economia rurale e raccontano la storia e il futuro della nostra terra”, dichiara Donato Pentassuglia, Assessore all'Agricoltura della Regione Puglia.

L'evento si aprirà ufficialmente con la presentazione della *Carta di Mattinata*, un progetto dedicato all'oleoturismo in Puglia che, grazie alla collaborazione di ANCI Puglia e dell'Associazione Nazionale “Città dell'Olio”, diventerà patrimonio della Puglia, momento che, insieme all'Assemblea regionale dell'Associazione “Città dell'Olio”, rappresenta uno degli appuntamenti principali di quest'anno.

“Siamo orgogliosi di tornare a Mattinata per celebrare la quarta edizione di FèXtra, un evento che rappresenta l'anima di quel territorio e dell'olio extravergine di oliva in esso prodotto. L'oleoturismo, tema per noi strategico a cui abbiamo dedicato molte energie in sede di approvazione della Legge e del Decreto attuativo. La Puglia è una Regione che esprime una grande potenzialità in questo settore e siamo pronti a contribuire alla sua valorizzazione per riaffermare che il nostro patrimonio agricolo, storico e culturale è motore di sviluppo sostenibile. FèXtra sarà l'occasione, dunque, per consolidare questi valori e promuovere una crescita condivisa”, dichiara Michele Sonnessa, Presidente nazionale dell'Associazione Città dell'Olio.

La programmazione di *FèXtra2024* offrirà una varietà di appuntamenti imperdibili che permetteranno ai partecipanti di vivere un'esperienza a tutto tondo. Le attività di **FèXtra experience**, che animeranno i weekend del festival, includono visite guidate all'Abbazia di Monte Sacro e a Monte Saraceno, dando l'opportunità di scoprire i tesori nascosti del territorio. Inoltre, saranno organizzate esperienze immersive nei frantoi, con la possibilità di partecipare alla raccolta delle olive, seguendo il processo di molitura e imbottigliamento e concludendo con la degustazione dell'olio appena prodotto.

L'evento prevede anche una serie di appuntamenti musicali e culturali che renderanno ancora più speciale l'atmosfera di Mattinata. Da non perdere il concerto d'apertura dedicato a Frank Sinatra, con Gianluca Guidi accompagnato da un quartetto jazz che si esibirà l'11 ottobre presso il Giardino del Monsignore (info, costi e prenotazioni 331 7692623), e l'atteso spettacolo di Fabio Concato il 19 ottobre, che porterà sul palco del Belvedere di Monte Saraceno le sue canzoni intramontabili. La musica proseguirà con i dj set dei Da Brozz il 12 ottobre in Piazza della Comunità, e culminerà con l'esibizione dei Tarantula Garganica il 20 ottobre, che chiuderanno il festival con i ritmi travolgenti della tarantella del Gargano.

FèXtra non si ferma solo alla musica e al paesaggio. L'attenzione verso le nuove generazioni è protagonista attraverso il progetto **FèXtra school**, che coinvolgerà gli studenti delle scuole locali in visite didattiche ai frantoi dal 14 al 18 ottobre, offrendo ai più giovani l'occasione di conoscere da vicino il processo di produzione dell'olio e la cultura millenaria che lo circonda. Le giornate saranno arricchite da laboratori creativi e attività ludiche dedicate ai bambini.

Il programma sarà impreziosito da esperienze gastronomiche che celebrano l'olio extravergine



d'oliva in tutte le sue sfumature. Tra queste, il 16 ottobre, si terrà un laboratorio di cucina e cena tematica alla Locanda del Maniscalco, dove sarà possibile partecipare alla preparazione di piatti a base di olio pugliese, per poi degustarli accompagnati da vini locali. In contemporanea, la gelateria Gabrielino presenterà un gelato all'olio EVO, una proposta innovativa che esalta i sapori autentici della Puglia.

Tra i momenti di maggiore rilevanza, si segnala la degustazione dei migliori oli della regione, selezionati da Slow Food Puglia e AIS, in programma il 17 ottobre al ristorante Scarpetta d'Oro. Questa degustazione sarà un viaggio attraverso i sapori e i profumi dei migliori oli pugliesi e garganici, scelti per rappresentare l'eccellenza olivicola della regione.

Ripercorrendo la storia di *FèXtra*, è evidente come l'evento sia cresciuto ed evoluto anno dopo anno. La prima edizione, svoltasi nel 2021, ha rappresentato un esordio di successo, con ospiti come Toti e Tata e Peppe Servillo, che hanno contribuito a creare un'atmosfera ricca di entusiasmo e partecipazione. Il 2022 ha confermato il successo della manifestazione, con un tema dedicato alla rigenerazione delle tradizioni e la partecipazione di artisti del calibro di Irene Grandi e Nicky Nicolai, che hanno dato vita a serate indimenticabili. La terza edizione, svoltasi nel 2023, ha segnato un momento di svolta per *FèXtra*, consacrando come uno degli eventi più attesi del territorio, grazie alla presenza di artisti come Roy Paci, i Neri per Caso e Radiodervish, che hanno animato le piazze di Mattinata con le loro esibizioni coinvolgenti.

L'obiettivo di *FèXtra* va oltre la semplice celebrazione dell'olio extravergine d'oliva. L'evento si inserisce in un progetto più ampio di promozione territoriale, legato al brand *MattinataèXtraordinaria*, che mira a far conoscere le bellezze naturali, culturali e gastronomiche di Mattinata e del Gargano. Il Comune, infatti, con la collaborazione degli operatori locali e attraverso il Piano Strategico del Turismo, sta lavorando per valorizzare il territorio 365 giorni all'anno, puntando su un turismo capace di destagionalizzare l'afflusso di visitatori e di promuovere l'identità locale in tutte le sue sfaccettature.

FèXtra2024 lascia inoltre un'eredità tangibile al territorio attraverso la formazione, con una masterclass sulla preparazione della carta degli oli per i ristoratori, tenuta dallo chef Gianvito Matarrese il 18 ottobre. Questa iniziativa vuole promuovere la qualità e la valorizzazione dell'olio nei menù dei ristoranti locali, migliorando così l'offerta gastronomica del territorio.

L'edizione 2024 si concluderà con un evento speciale, con la grande cena comunitaria in piazza, un momento di convivialità che coinvolgerà tutti gli operatori commerciali di Mattinata e celebrerà la chiusura del festival in un'atmosfera di festa e condivisione e un arrivederci al 2025.

FèXtra 2024 è un progetto del Comune di Mattinata (Assessorati all'Agricoltura e all'Industria turistica) e dell'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) ed è sostenuta anche da Tecneco | Fredella srl e da Molino Casillo | Auto di Carlo | ITS Academy AgriPuglia | La locanda del Carrubo boutique resort | Flower design | Metauro con la preziosa partecipazione di Associazione nazionale Città dell'olio | AIS



Associazione Nazionale
Città dell'Olio

Puglia (Associazione Sommelier Puglia - Delegazione Foggia) | Slow Food Puglia | Frantoio Giorgio, Frantoio Lanzetta e tutte le aziende agricole-olearie locali In collaborazione con Istituto Comprensivo Statale di Mattinata | Associazione Gargano Cultura & Sport (progetto C.OS.T.A.). Media partner: IgersItalia e IgersPuglia | Inchiostro di Puglia | Visit Gargano
Tutte le informazioni su *FèXtra2024* e sugli eventi in programma sono disponibili sul sito ufficiale www.fextramattinata.it e sui canali social dell'evento.

#FèXtra2024 #MattinataèXtraordinaria