



FèXtra 2026, Mattinata celebra l'olio nuovo con dieci giorni di festa sul Gargano

Descrizione

COMUNICATO STAMPA - CONTENUTO PROMOZIONALE

Dal 9 al 18 ottobre la sesta edizione della Festa dell'extravergine d'oliva porta concerti, degustazioni, esperienze nei frantoi e un nuovo partenariato con Napoli. In apertura Fabrizio Bosso e Julian Oliver Mazzariello con un omaggio a Pino Daniele.

Foggia, 7 ottobre 2026. Dieci giorni di musica, gusto, cultura e natura tra il mare e gli uliveti del Gargano. Dal 9 al 18 ottobre 2026 Mattinata ospita la sesta edizione di FèXtra, Festa dell'extravergine d'oliva, progetto del Comune di Mattinata e dell'Agenzia SCOPRO. In calendario concerti, degustazioni, incontri, laboratori, escursioni e una grande cena di comunità, con l'olio nuovo come filo conduttore.

Il tema di quest'anno - FèXtra 6 comunità - è un gioco tra il numero delle edizioni e l'identità di una manifestazione che cresce attraverso le relazioni. Dopo Imola e Assisi, il percorso si apre a Napoli e si intreccia con il progetto nazionale delle Comunità dell'Olio, promosso dall'Associazione Città dell'Olio.

«Sei edizioni non sono un punto di arrivo, ma la prova che un'idea nata a Mattinata può camminare sulle proprie gambe e portare la nostra comunità sempre più lontano», afferma il sindaco Michele Bisceglia. «Per Mattinata e per tutto il Gargano - un motivo di orgoglio, ma anche una responsabilità: continuare a essere un territorio che accoglie, che mette in rete, che non si ferma alla propria bottiglia d'olio ma costruisce insieme agli altri un racconto più grande».

Si parte venerdì 9 ottobre alle 20 all'Hotel Baia dei Faraglioni con la cena evento "Il cielo è pieno di stelle", omaggio a Pino Daniele con Fabrizio Bosso e Julian Oliver Mazzariello. La partecipazione è con ticket e prenotazione obbligatoria. Alle 20.30, in via G. Grilli, prende il via anche Rione Chicco in F&Xtra, con musica, degustazioni e Saverio Martucci in trio.

Sabato 10 ottobre alle 11, all'Oleificio Le Monache, il Touring Club consegnerà a F&Xtra e al Comune la Targa dell'Amicizia per la valorizzazione e la promozione sostenibile del territorio. Alle 18, all'Agriturismo Giorgio, dopo l'incontro "Mattinata verso la Comunità dell'Olio", l'appuntamento "Dall'olio EVO alla pizza, viaggio nelle radici del gusto mediterraneo tra Mattinata e Napoli" ospiterà la firma dell'accordo di partenariato tra i due Comuni, con i sindaci Gaetano Manfredi e Michele Bisceglia. Previsti gli interventi di Antonio Decaro, Raffaele Piemontese, Michele di Bari, Fiorenza Pascasio e Rossella Ciuffreda per SCOPRO.

Alle 20 tocca a Pizza in F&Xtra, dimostrazione e degustazione dei pizzaioli locali con l'ospite Vincenzo Staiano, il pizzaiolo del Papa. Dalle 20.30 Piazza Aldo Moro accoglie F&Xtra Street e F&Xtra Expo, tra stand dei produttori, assaggi e la musica dell'Evergreen Band.

L'extravergine guida il pubblico dalla raccolta delle olive alla molitura e all'imbottigliamento, con visite in frantoio e degustazioni. Il territorio si scopre anche a piedi e in sella: i sentieri di Monte Sacro e Monte Saraceno, le escursioni in e-bike nella Foresta Umbra, lo yoga tra gli ulivi.

Dal 12 al 15 ottobre F&Xtra School coinvolge gli alunni dell'Istituto comprensivo "Domenico Savio" nei laboratori di Slow Food Manfredonia. Il 14 ottobre, con "Radici di comunità", memoria dell'olio, i bambini incontrano gli anziani del Centro diurno "Matteo Rignanese" per condividere ricordi e saperi dell'olivicoltura. Nella stessa giornata, un laboratorio sensoriale e un talk sull'oleoturismo accompagnano gli assaggi degli oli del Gargano e della Puglia.

Il 13 ottobre è in programma la presentazione del libro "L'oro della Daunia, itinerario tra i saperi e i sapori della Capitanata". Il 15 ottobre, in Piazza Aldo Moro, arriva F&Xtra Drink, il contest per bartender dedicato ai cocktail a base di olio EVO, con degustazione e premiazione.

Venerdì 16 ottobre alle 18, alla Scarpetta d'oro, F&Xtra Next apre il confronto su "Sviluppo e internazionalizzazione della filiera olivicola" con rappresentanti di Regione Puglia, Fiera del Levante, ANCI e Camere di Commercio di Foggia e Bari. In serata il laboratorio di cucina con cena

• Colto e mangiato • all'Hotel La Rotonda e il concerto delle Mulieres Garganiche.

Sabato 17 ottobre si va dal trekking delle quattro spiagge al laboratorio corale tra gli ulivi • ARRACANÀ • Me! Raccogliersi. Ascoltare. Cantare •, condotto da Maria Chiara Bisceglia. Dalle 20 Corso Matino diventa il cuore della Notte Verde, con cena di comunità, degustazioni con produttori e commercianti, eventi itineranti per grandi e bambini e il Battesimo della Sella a cura dell'associazione Mattinata a Cavallo.

Domenica 18 ottobre la chiusura con il Gran Prix • Terra dell'Ulivo •, gara podistica FIDAL di 10 chilometri affiancata dal primo Trofeo AVIS Mattinata non competitivo di 7 chilometri, e con il tour in bike dalla Foresta Umbra a Mattinata.

FEXTRA 2026 • un progetto del Comune di Mattinata (Assessorati all'Agricoltura e all'Industria turistica) e dell'Agenzia SCOPRO, con il sostegno della Regione Puglia, Assessorato Agricoltura, nell'ambito del Programma di promozione dei prodotti agroalimentari pugliesi di qualità ed educazione alimentare, di Tecneco Servizi Generali e Gruppo Andreani. Collaborano Associazione nazionale Città dell'Olio e Info Point Mattinata, con la partecipazione di Slow Food Puglia e condotta di Manfredonia, AIS Puglia Delegazione Foggia e Touring Club territorio di Foggia, e il patrocinio di Ente Parco nazionale del Gargano e GAL Gargano. Contribuiscono frantoi, aziende agricole e olearie, operatori dell'ospitalità e associazioni del territorio.

Contatti:

Fextra

Programma completo:

www.fextramattinata.it

Ufficio stampa: Agenzia SCOPRO, info@agenziascopro.it, 348 719 6465

COMUNICATO STAMPA • CONTENUTO PROMOZIONALE

Responsabilità editoriale di Fextra

•

immediapress

Categoria

1. Comunicati

Tag

1. ImmediaPress

Data di creazione

Ottobre 7, 2026

Autore

redazione

default watermark