

IncantEVOle 2026

Bitonto, centro storico · 18, 19 e 20 settembre 2026 · ingresso libero

Torna a Bitonto **IncantEVOle**, il festival dell'olio extravergine d'oliva, giunto alla seconda edizione. Per tre giorni il centro antico si apre attorno al prodotto che ha fatto la storia economica della città: cinque corti private aperte al pubblico, degustazioni, mercatini dell'artigianato, un convegno nazionale, un programma per le famiglie e la musica fino a mezzanotte.

L'iniziativa è promossa dal **Comune di Bitonto** con il sostegno della **Regione Puglia**, in collaborazione con l'**Associazione Nazionale Città dell'Olio** e la **CIA – Agricoltori Italiani**. La formazione e i momenti culturali sono curati da **Olio Officina**. Le mostre nell'atrio della chiesa di San Giorgio sono a cura del **Centro Ricerche di Storia e Arte di Bitonto**.

VENERDÌ 18 SETTEMBRE

9.00 «L'olio al ristorante», corso di formazione

Palazzo Gentile, Sala degli Specchi

La giornata si apre con chi l'olio lo porta in tavola: un corso gratuito rivolto a ristoratori, chef, maître, personale di sala e sommelier, dedicato al valore e all'uso dell'extravergine nella ristorazione. Docenti **Luigi Caricato**, direttore di Olio Officina, **Maria Lisa Clodoveo** dell'Università degli Studi «Aldo Moro» di Bari, **Dora Desantis** e **Raffaele Sacchi**. Aprono i lavori il sindaco **Francesco Paolo Ricci** e l'assessore **Brandi**. Ai partecipanti attestato di frequenza e copia del volume *L'olio al ristorante*, fino a esaurimento. Partecipazione gratuita con iscrizione obbligatoria: redazione@olioofficina.it

In mattinata Tavola rotonda: «Cosa dice e non dice l'etichetta di un olio EVO»

Un confronto su quanto i vincoli normativi comprimano la capacità narrativa delle etichette e su quali margini restino al produttore per raccontarsi. Con **Valentina Cardone** (laboratorio di analisi Chemiservice), **Maria Lisa Clodoveo** (Università di Bari) e **Dora Desantis** (presidente del Gruppo Olio di Oliva Assitol).

A seguire «Miglior etichetta oliocentrica dell'anno», prima edizione

La premiazione del contest promosso da Olio Officina con il supporto del Comune di Bitonto, dedicato alle etichette che meglio uniscono qualità estetica, chiarezza e rispetto delle norme.

Dalle 17.00 Mercatini artigianali

Artigianato e creatività per le vie del centro antico.

Dalle 18.00 Apertura delle corti e percorso dell'olio

Cinque corti del centro antico aprono al pubblico lungo un anello di **1,12 chilometri** che comincia e finisce a **Porta Baresana**: degustazioni di olio del territorio, bruschette, musei aperti. Chi percorre l'intero anello e completa la tessera del percorso riceve un omaggio; ai primi arrivati l'**Anfora di Mancazzo**.

Dalle 18.00 Mostra del Museo della Civiltà Contadina e «Olio d'Artista»

Atrio della chiesa di San Giorgio

Il **Centro Ricerche di Storia e Arte di Bitonto** porta nell'atrio di San Giorgio due esposizioni in una, aperte tutte e tre le sere. Il **Museo della Civiltà Contadina** racconta con i suoi oggetti il lavoro che sta dietro una bottiglia d'olio; **Olio d'Artista** presenta bottiglie e lattine d'olio diventate opere d'arte contemporanea: un progetto nato nel 2011 da un'intuizione dell'artista **Francesco Sannicandro**, che oggi conta oltre novanta opere. La mostra è fuori dall'anello delle cinque corti, a pochi passi da Porta Baresana. Ingresso libero.

18.00 Convegno di apertura — «Consumo di olio EVO italiano: come accrescere la consapevolezza del consumatore?»

Piazza Cavour

Il momento istituzionale del festival. Saluti; sindaco **Francesco Paolo Ricci**. Intervengono **Valentina Cardone**, amministratrice del laboratorio di analisi Chemiservice; **Maria Lisa Clodoveo**, Università degli Studi «Aldo Moro» di Bari; **Dora Desantis**, presidente del Gruppo Olio di Oliva Assitol; **Benedetto Fracchiolla**, presidente di Finoliva Global Service Spa – SB; **Gennaro Sicolo**, presidente di Italia Olivicola e vicepresidente nazionale CIA. Conclusioni affidate a **Francesco Paolicelli**, assessore all'Agricoltura e allo Sviluppo Rurale della Regione Puglia, e al senatore **Patrizio Giacomo La Pietra**, sottosegretario di Stato al Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste. Modera **Giosetta Ciuffa**, Teatro Naturale.

Fino a mezzanotte Musica e mercatini

SABATO 19 SETTEMBRE

Dalle 17.00 Mercatini artigianali e artigianato creativo

18.00 – 20.00 Corti e musei aperti

Le corti e i musei del centro antico restano visitabili.

Dalle 18.00 Corti del Gusto

La sera dedicata al gusto: nelle cinque corti l'olio dei produttori del territorio incontra gli abbinamenti gastronomici, in un percorso di degustazione diffuso nel centro antico.

Dalle 18.00 Mostra del Museo della Civiltà Contadina e «Olio d'Artista»

Atrio della chiesa di San Giorgio

Seconda sera per le esposizioni del Centro Ricerche di Storia e Arte di Bitonto.

Fino a mezzanotte Musica e mercatini

DOMENICA 20 SETTEMBRE

Dalle 10.00 Mercatini artigianali e artigianato creativo

La domenica i mercatini aprono già dal mattino.

18.00 – 20.00 Il pomeriggio delle famiglie

Animazione, circo, spettacoli e attrazioni per i più piccoli: la giornata conclusiva cambia pubblico e si apre ai bambini.

Dalle 18.00 Mostra del Museo della Civiltà Contadina e «Olio d'Artista»

Atrio della chiesa di San Giorgio

Ultima sera per visitare le esposizioni del Centro Ricerche di Storia e Arte di Bitonto.

20.00 «Nero a Metà Experience»

Bitonto, centro storico

Il festival si chiude con la musica di **Pino Daniele** suonata dai suoi musicisti: **Gigi De Rienzo** al basso, **Ernesto Vitolo** alle tastiere, **Agostino Marangolo** alla batteria. Una produzione Django Music. Ingresso libero.

INFORMAZIONI PRATICHE

Quando 18, 19 e 20 settembre 2026

Dove Bitonto, centro storico

Mostra atrio chiesa di San Giorgio

Ingresso libero a tutti gli appuntamenti

Iscrizioni solo per corso di formazione di venerdì 18: redazione@olioofficina.it

Info e aggiornamenti [instagram.com/incantevole_bitonto](https://www.instagram.com/incantevole_bitonto)