



## Peranzana, l'oliva del principe. L'olivicola della Daunia in festival

Posted on mercoledì 6 Maggio 2026 by Redazione

*Due giornate, 09 e 10 maggio 2026, tra cultura, degustazioni, assaggi, spettacoli e approfondimenti per celebrare una delle varietà simbolo del territorio.*

San Severo si prepara ad accogliere la prima edizione del "Festival della Peranzana, l'oliva del Principe", l'evento interamente dedicato alla valorizzazione della cultivar identitaria dell'Alto Tavoliere e autentico patrimonio agricolo, culturale e gastronomico della Capitanata.

Una manifestazione che nasce con l'obiettivo di raccontare e promuovere la straordinaria storia di questa oliva dalle due anime - eccellente sia come oliva da mensa che come olio extravergine - intrecciando tradizione, biodiversità, formazione e cultura del gusto. Un viaggio tra sapori, narrazioni, incontri e spettacoli per riscoprire il profondo legame tra la Peranzana e il territorio che da secoli la custodisce.

Il festival si svolgerà sabato 9 maggio 2026 a Palazzo Celestini, nel cuore di San Severo, e domenica 10 maggio 2026 alla Posta del Principe Di Sangro, in un percorso che unirà luoghi simbolici della città e della storia legata alla famiglia Di Sangro, cui si attribuisce l'introduzione della cultivar in Capitanata.

L'iniziativa è promossa dall'Associazione La Peranzana in collaborazione con

FLAVOR culturadigusto Associazione di Assaggiatori Professionisti, il Comune di San Severo, il Comune di Torremaggiore ed il Comune di San Paolo di Civitate.

“Il Festival è per l’Associazione La Peranzana un importante traguardo, in linea con la nostra missione di dare a questa cultivar il riconoscimento culturale che merita quale prodotto identitario. La peranzana non è solo una cultivar d’eccellenza: è un racconto collettivo fatto di storia, identità, lavoro e visione. Questa prima edizione vuole essere al tempo stesso un importante punto di partenza per creare un momento di incontro tra produttori, istituzioni, studiosi, giovani e cittadini, affinché la peranzana diventi sempre più simbolo condiviso della nostra terra e motore di nuove opportunità di sviluppo”, dichiara Massima Manzelli, presidente dell’Associazione La Peranzana.

#### LA RETE SUL TERRITORIO

Il “Festival della Peranzana, l’oliva del Principe” si avvale del patrocinio di CIA, Coldiretti, Campagna Amica, Confagricoltura, Gal Daunia Rurale, Distretto del Cibo Daunia Rurale, Ente Morale Di Sangro, OP Peranzana Alta Daunia, OP Terre di Ulivi, OP Parco della Peranzana, Consorzio Peranzana Alta Daunia, Pro Loco San Severo, Confartigianato, AMMI, TCI Club di Territorio di San Severo, FIOI, ValorizziAmo San Severo, Associazione Gentilezza è Cultura, Terra Viva, Club per UNESCO, ANFFAS, Chef del Mediterraneo, Circolo Fotografico Estate 1896, IIS “Einaudi” Foggia, IISS “Di Sangro Minuziano Alberti” San Severo, IISS “Fiani Leccisotti” Torremaggiore, con la collaborazione di PrimaBio, Piantarei, Vallillo, 1890 Pascal Barbato, Meraki, Foyer ‘97 e Spazio OFF.

#### IL PROGRAMMA DEL FESTIVAL

Il programma prenderà il via sabato 9 maggio alle ore 9.30 in piazza Municipio a San Severo, con l’accoglienza affidata all’esibizione del gruppo Sbandieratori e Musici Florentinum di Torremaggiore. A seguire a Palazzo Celestini ci sarà l’apertura del Festival con “Io sono Peranzana”, omaggio teatrale realizzato in collaborazione con l’Ente Morale Di Sangro e interpretato da Francesco Gravino ed Elena Carafa della compagnia Foyer ‘97. Subito dopo la presentazione con gli interventi di Massima Manzelli (presidente Associazione La Peranzana), Marco Fenni (presidente Associazione Flavor) e Anna Mariani (consigliera comunale e presidente della 1<sup>a</sup> Commissione Scuola, Cultura e Tempo libero coordinatrice del progetto Festival della Peranzana), insieme ai saluti istituzionali dei sindaci Lidya Colangelo (San Severo), Emilio Di Pumpo (Torremaggiore) e Costantino Rubino (San Paolo di Civitate), oltre alla partecipazione della senatrice Gisella Naturale e dell’onorevole Giandonato La Salandra.

Ampio spazio sarà dedicato agli approfondimenti scientifici e formativi con la “Peranzana in Rassegna” - Trattati varietali della peranzana nel panorama della biodiversità a cura di Barbara Alfei (Capo Panel AMAP - Marche). Non mancherà il confronto con gli istituti scolastici del territorio - I.I.S.S. “Fiani Leccisotti” di

Torremaggiore e I.I.S.S. “Di Sandro Minuziano Alberti” di San Severo – con “Racconti di Peranzana, nuove prospettive ed opportunità per i giovani” con introduzione e cura del GAL Daunia Rurale 2020.

La giornata proseguirà con lo spettacolo di teatro-cucina, a cura di AMMI, “Condimento IodEVOle, benessere notEVOle” con Francesca Menanno (biologa nutrizionista) e Paola Marino (compagnia Spazio OFF Teatro Cucina).

Alle 13.30 appuntamento con il grande show cooking “L’Olio e il suo piatto” (a cura della Pro Loco San Severo e del Distretto del Cibo della Daunia Rurale) dedicato al corretto abbinamento tra olio e cibo, con gli chef Nicola Sabatino e Giuseppe Scarlato dell’I.I.S.S. “Einaudi” di Foggia.

Nel pomeriggio sono previste altre tre attività: alle 15.00 “L’ABC dell’olio”, breve corso di avvicinamento all’assaggio dell’extravergine di oliva con l’assaggiatore Flavor Palmiro Ciccarelli; alle 16.00 “Giochiamo con l’Olio: identikit della Peranzana” a cura di Flavor e alle 17.30 “Olio Benedetto!” con la visita guidata alla Chiesa dei Celestini e racconto dell’uso dell’olio nei riti sacri (a cura del Club del Territorio San Severo – TCI) con il Padre Guardiano del Convento dei Cappuccini Antonio Tartaglia e il docente di Storia dell’Arte Christian de Letteriis.

Domenica 10 maggio il festival si sposterà alla Posta del Principe Di Sangro per una giornata immersiva tra storia e degustazione. Si partirà alle 9.30 con il racconto della figura di Michele Di Sangro e della Tenuta Santa Giusta a cura di Giuseppe Clemente, presidente onorario del Centro di Ricerca e Documentazione Storia della Capitanata. Alle 10.00 è in programma “A tavola con la Peranzana”, breve corso di degustazione di olive da mensa a cura di Flavor, guidato dall’assaggiatore esperto Tonino Cioccolanti. Gran finale alle 12.00 con l’aperitivo esperienziale a base di acqua sala, pancotto e mozzarelle, firmato dallo chef Marco Popolo (Ristorante Tenuta Santa Giusta), con la partecipazione di ANFFAS Torremaggiore e della maestra casearia Raffaella Splendido, accompagnato dalle musiche de I Terrazzani e da un intrattenimento artistico “La terra dal contenuto al contenitore” dedicato alla terracotta con Francesca Mastropasqua e Chiara Cipriani dell’associazione Meraki.

Nel corso del Festival, piazza Municipio e la Galleria Nino Casiglio ospiteranno: Campagna Amica con stand di prodotti tipici in collaborazione con Coldiretti; la Tavolata della Peranzana, vetrina dei migliori produttori di olio peranzana selezionati da FLAVOR; la mostra fotografica “P(h)otografando Ulivi”, a cura del Circolo Fotografico Estate 1826 e la vetrina dei produttori di FIOI Puglia Federazione Italiana Olivicoltori Indipendenti.

Il coordinamento e la presentazione del festival sono a cura di Lidia Antonacci (vicepresidente Associazione La Peranzana), Pierluca Capuano (consigliere Ente Morale Michele Di Sangro) e Michele Princigallo (responsabile Ufficio stampa Comune di San Severo).

Gli eventi gastronomici di entrambe le giornate (“L’olio e il suo piatto” e “Aperitivo con acqua sala, pancotto e mozzarelle” sono su prenotazione, riservati a un massimo di 200 partecipanti, con contributo di 7 euro (comprensivo di piatto e calice di vino).

***Prenotazioni via WhatsApp ai numeri 3395080618 (Lidia) e 3281427253 (Massima). Qui la posizione di Posta del Principe Di Sangro ([https://maps.app.goo.gl/A6JtJlynHcxzap496?g\\_st=iw](https://maps.app.goo.gl/A6JtJlynHcxzap496?g_st=iw)) che ospiterà le attività in programma domenica 11 maggio.***