

# Tra Noci e Mola di Bari il memorial Consoli dedicato all'olio extravergine di oliva

Scritto da Amministratore

Sabato 25 Gennaio 2020 18:23 - Ultimo aggiornamento Sabato 25 Gennaio 2020 19:22

con il patrocinio di REGIONE PUGLIA

**Concorso di Cucina**  
8° Memorial Comm. Cav. Angelo Consoli  
Lunedì 27 gennaio  
Woom Italia - Via T. Fiore Noci

**Gran Galà 2020**  
Plenilunio alla Fortezza  
Martedì 28 gennaio  
S.c. Fontana di Giulia, Mola di Bari

**Lunedì 27 gennaio 2020**  
Concorso di arte culinaria rivolto a chef professionisti e allievi, presso "Woom Italia" Via Tommaso Fiore, 15 a Noci  
ore 09.00 Concorso di cucina sul tema: Olio Extravergine di Oliva: Oro di Puglia  
Concorso di Pasticceria sul tema: Olio E.V.O. Tecniche.

**Martedì 28 gennaio 2020**  
ore 18.30 Convegno: "Oro di Puglia, la dieta Mediterranea" Patrimonio UNESCO dell'umanità  
ore 20.30 Cena di Gala: Gran Galà 2020

La prenotazione è obbligatoria presso la segreteria al n. 0884 5099933 entro il 18/01/2020. Il contributo per la partecipazione alla serata è di 40,00 pro capite.

Interpretazione: Dott. Paolo Lucio  
Michele Esposito  
Presidente Regione Puglia  
Dott. Vincenzo Magliola  
Dott. Vincenzo Magliola  
Moderazione: Antonello Mignola  
Giornalista del Quotidiano del Mezzogiorno  
Info stampa: Daniela di Franco  
0884 509933

Giudice: Prof. Francesco Schillaci  
Presidente Nazionale della Lega Italiana per il Solo Olio di Oliva  
Saverio Lauro  
Dott. Emanuele Caputo  
Membro del Giuria Nazionale  
Prof. Massimo A. D'Onghia  
Presidente Ass. Olio di Puglia  
Silvestro Tarallo  
Chef Presidente HC pro capite



**dal 27 al 28 GENNAIO 2020**

**8° MEMORIAL CAV. ANGELO CONSOLI**

**Al Woom di NOCI il Concorso di cucina per professionisti e allievi**

**AI PLENILUNIO ALLA FORTEZZA "Oro di Puglia, la dieta mediterranea" il convegno sul patrimonio UNESCO**

BARI 23 gennaio 2020 - Dedicato ad un pioniere della cucina di qualità della Puglia e non solo, si terrà nei giorni 27 e 28 gennaio 2020 l'8ª edizione del Memorial Angelo Consoli, organizzato dall'Associazione Cuochi Trulli e Grotte presieduta dal Prof. Mariano A. d'Onghia.

Il concorso, che per questa edizione ha ricevuto il Patrocinio del Presidente della Regione Puglia, sin dalla nascita, mira alla valorizzazione della cultura enogastronomica Pugliese attraverso la Cucina Mediterranea quale Patrimonio Unesco dell'Umanità e si rivolge come di consueto a professionisti ed allievi della cucina per un momento di confronto enogastronomico tra gli addetti al settore, al fine di diffondere maggiormente la cultura enogastronomica del territorio pugliese.

"Anche quest'anno abbiamo deciso di puntare sulle eccellenze del nostro territorio" dichiara Mariano D'Onghia Presidente dell'Associazione Trulli e Grotte "l'olio extravergine di oliva, seppur in un momento di crisi per la nostra Regione a causa della Xylella, rappresenta per tutto il nostro settore l'ingrediente principale per una dieta sana come quella mediterranea".

## Tra Noci e Mola di Bari il memorial Consoli dedicato all'olio extravergine di oliva

Scritto da Amministratore

Sabato 25 Gennaio 2020 18:23 - Ultimo aggiornamento Sabato 25 Gennaio 2020 19:22

---

Quest'anno il focus del memorial sarà l'Olio Extravergine di Oliva.

Lunedì 27 Gennaio 2020 presso la Woom Italia, Scuola di formazione lavoro accreditata dalla Regione Puglia di Noci (Ba), decine di professionisti e giovani allievi, si cimenteranno in autentiche preparazioni di cucina e di pasticceria.

Il ruolo dei partecipanti al concorso, sarà quello di far emergere nelle loro preparazioni, tutte le caratteristiche dell'Olio extravergine di oliva, che come noto è sicuramente la scelta migliore quando si parla di condimenti, sia per sapore che per fragranza e amico "leale" della salute visto che per le sue tante virtù è amico del cuore, antitumorale e alleato della giovinezza. Alle 9 e alle 12 i due laboratori.

Martedì 28 Gennaio 2020 presso la Sala Ricevimenti Plenilunio alla Fortezza di Mola di Bari (Ba), alle ore 18,30 Convegno sulla sana alimentazione "Oro di Puglia. La dieta mediterranea". All'incontro parteciperanno il Presidente della Regione Puglia Michele Emiliano, il Dott. Francesco Schittulli, oncologo - Presidente Nazionale della Lega Italiana per la Lotta contro i Tumori, il Sen. Piero Liuzzi, dott. Emanuele Caputo Medico dello sport e giornalista, Paolo Leoci Agronomo e Cultore di gastronomia tipica e olio EVO, il dott. Vincenzo Magistà Direttore TG Norba24, Salvatore Turturro Chef e referente area sud Italia Federazione italiana cuochi, il Prof. Mariano A. D'Onghia Chef, Presidente Asso Trulli e Grotte.

Modera l'incontro Antonella Millarte, giornalista Gazzetta del Mezzogiorno.

Chiude la due giorni il gran Galà Dinner delle 20.30 con la premiazione del concorso 2020.

CONTATTI E UFFICIO STAMPA

DANIELE DI FRONZO

320.3274086 / daniele.difronzo@ngm.it