

JAVIER G. ALBUGUER, DEL RESTAURANTE MARTINA DE ALBACETE, GANA EL CONCURSO DE ENSALADAS ‘DESAFÍO WOOE’ CON PRODUCTOS ‘CAMPO Y ALMA’

Los participantes han tenido que utilizar uno o varios AOVEs con DOP de Castilla-La Mancha: Montes de Toledo, Alcarria, Campo y de Calatrava y Campo de Montiel e integrarlos con otros productos de calidad diferenciada de esta región como Miel de La Alcarria, Cebolla de La Mancha, Berenjena de Almagro y/o Nuez de Nerpio

MADRID, 26-2-2024.- El albaceteño Javier G. Albuguer, chef del Restaurante Martina, se ha alzado hoy con el primer premio del tradicional concurso de ensaladas ‘Desafío WOOE’, que patrocina la doble marca de garantía “Campo y Alma”, impulsada por la Consejería de Agricultura de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, durante el desarrollo de la World Olive Oil Exhibition (WOOE) en IFEMA.

Un concurso en el que han participado 10 cocineros profesionales de distintos puntos de la geografía y cuyo requisito ha sido fusionar de la forma más original los ingredientes de la marca de calidad “Campo y Alma” Miel de La Alcarria, Cebolla de La Mancha, Berenjena de Almagro y/o Nuez de Nerpio con uno o varios de los aceites de oliva procedentes de las cuatro DOP de Castilla La Mancha: Aceites de la Alcarria, Campo de Calatrava, Campo de Montiel y Montes de Toledo.

La elaboración, en la que Francisco Javier García ha integrado a la perfección la miel, la cebolla, la berenjena y la nuez con el AOVE DOP Campo de Montiel en su peculiar ensalada de perdiz, ha sido merecedora de los 1.500 euros con los que está dotado el primer premio.

Además, se han entregado dos menciones especiales a: Rocío Maya, del Restaurante “Taberna de Noa” (Badajoz), y a Adrián Garrido Sánchez, de Epílogo (Tomelloso, Ciudad Real), que han recibido el segundo y tercer premio, respectivamente, de manos de Elena Escobar, directora general de Alimentación de la Junta Castilla-La Mancha, y José Luis Murcia, el director ejecutivo de la WOOE.

Presentado por el televisivo cocinero Juan Pozuelo, en esta edición del Desafío WOOE el jurado ha estado formado por las periodistas gastronómicas Carmen Ordiz y Begoña Tormo; María José Carmona, coordinadora de Industrias Agroalimentarias y Cooperativas de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha; Ángeles Mañanas y Amparo Arévalo, ambas de la Academia de Gastronomía de Castilla-La Mancha; y el chef italiano Carmine Bavuso, ganador del Desafío WOOE 2023.

El concurso de ensaladas Desafío WOOE ha tenido lugar hoy a mediodía en el marco de la World Olive Oil Exhibition (WOOE), la feria internacional del aceite de oliva que se celebra hasta mañana en IFEMA-Madrid impulsada por el grupo castellanomanchego Pomona Keepers y donde están representadas más de 800 empresas del sector del aceite de todo el mundo.

Sobre Pomona Keepers

Grupo empresarial castellanomanchego con 20 años de experiencia en el desarrollo de eventos de negocio en el sector agroalimentario a nivel internacional. En la actualidad, este grupo desarrolla las ferias World Bulk Wine Exhibition en Ámsterdam, así como su versión asiática en la ciudad china de Yantai y la versión americana en Santa Rosa (California); la Sélections Mondiales des Vins Canadá en Montreal (Canadá) y la World Olive Oil Exhibition en Madrid.