

WOOE

Organize: Pomona Keepers

**11TH World
Olive Oil
Exhibition**

	FEBRERO 26 Y 27 Pabellón 1, IFEMA Madrid, España	20 24
--	---	------------------

+



NORMATIVA DESAFÍO WOOE "CAMPO Y ALMA" CASTILLA – LA MANCHA



Concurso de Ensaladas fría con AOVE de Castilla La Mancha.

El Desafío WOOE es el **concurso gastronómico de ensaladas frías** con Aceite de Oliva Virgen Extra procedente de Castilla La Mancha. El objetivo es buscar la integración más original de los ingredientes 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 presentados. Los cocineros disponen de la descripción de los óleos, ya que solo podrán catarlos el mismo día de la cita.

- 1. Quién puede participar:** La convocatoria está dirigida a **10 cocineros profesionales** nacionales e internacionales.
- 2. Horario:** El concurso se celebrará en el área **Desafío WOOE** el primer día de la World Olive Oil Exhibition, **lunes 26, de 12.00 a 13.00 horas**.

Durante la primera media hora los cocineros elaborarán los platos y, en la siguiente, el jurado deliberará los galardones.

La WOOE tendrá lugar en el **pabellón 1 de IFEMA – Madrid**.
- 3. Premios:** La organización establece un primer premio de **1.500 euros** y dos menciones especiales.
- 4. Ingredientes y material:** La organización proporcionará los ingredientes detallados a continuación.

Los AOVE protagonistas procedentes de las cuatro DOP de Castilla La Mancha:

- Aceites de la Alcarria



- Campo de Calatrava
- Campo de Montiel
- Montes de Toledo

Los ingredientes principales, amparados por la marca Campo y Alma de los cuales deben incluir en las ensaladas como mínimo 2:

- Miel de La Alcarria
- Cebolla de La Mancha
- Berenjena de Almagro
- Nuez de Nerpio

Además, los cocineros tendrán que llevar el mismo día del concurso los ingredientes que consideren oportunos para la elaboración de su ensalada, con excepción de los aceites de oliva, Miel de La Alcarria, Cebolla de La Mancha, Berenjena de Almagro, Nuez de Nerpio, sal y pimienta, que les serán facilitados por la organización.

También se proporcionará vajilla neutra (boles y platos) de material kraft. En cualquier caso, los participantes pueden llevar sus propios utensilios y material de emplatado.

El área Desafío WOOE, donde tendrá lugar el certamen, dispondrá de una mesa alargada con los 10 puestos para los participantes. Cada uno contará con una tabla, cuchillos, boles y platos para las **6 raciones** que tendrán que elaborar. También dispondrán de agua corriente en la zona trasera del espacio, no en la mesa.

Si el participante tiene alguna necesidad especial, pueden comunicarla a la organización.

5. Descripción de los AOVE

Los **Aceites de la Alcarria** provienen de la variedad castellana o verdeja y ofrece aromas frutados muy aromáticos con tonos de hoja de olivo, hierba fresca, avellana y plátano ligeramente picante.

Los **Aceites del Campo de Calatrava** son un compendio de las variedades cornicabra y picual con frutado verde fresco con notas de hierba, tomate y manzana verde y gran equilibrio entre amargo y picante.

Los **Aceites de Campo de Montiel** son un compendio monovarietal de cornicabra, picual, manzanilla y arbequina. Ofrecen un frutado intenso de tomate y manzana verde, así como hierba fresca y equilibrio entre amargo y picante gracias a la conjunción de las cuatro variedades.

Los **Aceites de Montes de Toledo** están elaborados con la variedad autóctona cornicabra y presentan aromas de hoja de olivo, manzana verde, tomate, alcachofa y almendra alloza con equilibrio entre amargo y picante.

- 6. Jurado:** El jurado estará compuesto por reconocidos profesionales de la cocina y el periodismo gastronómico, así como por un representante de la WOOE y otro de la Consejería de Agricultura de Castilla-La Mancha.
- 7. Normas para participar:** El candidato tiene que enviar un correo electrónico a desafio@oliveoilexhibition.com indicando su nombre completo y empresa, y la organización confirmará su participación por orden de inscripción.

El plazo de inscripción está abierto hasta el 16 de febrero o hasta completar plazas según orden de inscripción de los concursantes.