



**MONTES DE TOLEDO**  
*Denominación de Origen Protegida*

## **Cuatro escuelas de hostelería de Castilla- La Mancha protagonizarán el 2º Concurso “Cocina con AOVE DOP Montes de Toledo”**

- El IES Universidad Laboral de Toledo, la EFA La Serna de Bolaños de Calatrava, el Centro Integrado de Formación Profesional nº1 de Cuenca y el IES Gregorio Prieto de Valdepeñas son las escuelas que disputarán la final del próximo 20 de febrero en el Centro de Tecnificación Gastronómica, ubicado en el Palacio de Valdeparaíso de Almagro
- El cocinero Iván Anaya, reciente ganador del Premio “Mejor Tapa de España”, formará parte del jurado del concurso

**TOLEDO, 17-02-2025.**-El Consejo Regulador de la **Denominación de Origen Protegida (DOP) Aceite Montes de Toledo** organiza la segunda edición Concurso “Cocina con AOVE DOP Montes de Toledo”, en este caso en formato ‘tapas’, dirigido al alumnado de las escuelas y centros de formación en hostelería.

La final se celebrará el **jueves, 20 de febrero**, a partir de las 10 horas, en el Centro de Tecnificación Gastronómica, ubicado en el Palacio de los Condes de Valdeparaíso (Almagro), gracias a la disposición por parte de la Diputación Provincial de Ciudad Real.

El concurso ha constado de dos fases previas a la final. En primer lugar, el profesorado de cada escuela seleccionó a la pareja y plato representante para después enviar la solicitud al concurso. Una vez recibidas todas las propuestas de platos y concursantes, el Consejo Regulador eligió a los cuatro centros que participarán en la final. Todos ellos de Castilla-La Mancha: el **IES Gregorio Prieto de Valdepeñas** (Ciudad Real), la **EFA La Serna de Bolaños de Calatrava** (Ciudad Real), el **Centro Integrado de Formación Profesional (CIFP) nº1 de Cuenca** y el **IES Universidad Laboral de Toledo**.

En la última etapa del próximo día 20, las cuatro parejas finalistas tendrán dos horas de cocinado para elaborar su propuesta “in situ” y presentarla al jurado de cata, que puntuará los platos en base a su originalidad, presentación, sabor y empleo del AOVE DOP Montes de Toledo en la elaboración.

El jurado estará integrado por los cocineros castellanomanchegos **Iván Anaya**, del Restaurante Abrasador “El Mirador de la Mancha” de Villarrubia de los Ojos (Ciudad Real) y ganador de la “Mejor Tapa de España” 2025, y **Nieves Núñez**, chef y empresaria de Restaurante “Los Arenales” en Almagro (Ciudad Real); la delegada provincial de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural de Castilla-La Mancha en Ciudad Real; **Amparo Bremard**; la portavoz del equipo de Gobierno de la Diputación Provincial de Ciudad Real y diputada responsable del área de Promoción Económica, **Rocío Zarco**; y por el presidente de la Denominación de Origen Montes de Toledo, **Gregorio Gómez**.



**MONTES DE TOLEDO**  
*Denominación de Origen Protegida*

De esta forma, se otorgarán **tres premios principales** de 500€, 300€ y 200€ y un trofeo para cada escuela. Además de un diploma de reconocimiento para cada uno de los participantes y un lote de botellas AOVE DOP Montes de Toledo.

El objetivo principal del certamen es potenciar y premiar la innovación en la cocina a través de las personas que representan el futuro de nuestra gastronomía, los estudiantes de las escuelas de hostelería, y fomentar el consumo del Aceite de Oliva Virgen Extra, como ingrediente prioritario en la cocina y como base de la Dieta Mediterránea.

### **Sobre DOP Montes de Toledo**

La Denominación de Origen Protegida Montes de Toledo enmarca 106 municipios de la provincia de Toledo y 22 de la provincia de Ciudad Real, A ella se encuentran asociados **más de 10.000 agricultores y 32 empresas** productoras y envasadoras certificando así Aceite de Oliva Virgen Extra 100% variedad cornicabra y **el único del país que incluye en su etiqueta el logotipo de la Fundación Dieta Mediterránea.**

nota informativa