

CASTILLA-LA MANCHA REFUERZA SU PRESENCIA EN LA 12ª EDICIÓN DE LA WORLD OLIVE OIL EXHIBITION

Más de una docena de expositores de la región y catas de sus aceites de oliva virgen extra captan la atención de compradores y visitantes a la WOOE 2025 en IFEMA

MADRID, 11-3-2025.- El sector oleícola de Castilla-La Mancha ha vuelto a contar, un año más, con fuerte presencia en la **World Olive Oil Exhibition (WOOE)**, la feria internacional del aceite de oliva que se celebra hasta mañana en IFEMA-Madrid, tanto en las actividades organizadas: catas, demostraciones culinarias y oleoturismo, como en la muestra expositiva, que vienen a demostrar nuevamente la importancia del sector agroalimentario en la región.

Durante el primer día de esta feria, se han celebrado varias actividades relacionadas con la región como el showcooking de Javier García Albuguer, jefe de cocina del Restaurante Martina (Albacete), y ganador del Desafío WOOE 2024, que patrocina la marca de garantía “Campo y Alma”, impulsada por la Consejería de Agricultura de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha.

El chef albaceteño ha recreado la ensalada de perdiz, que con la que obtuvo el primer puesto de este concurso en la edición pasada, usando los productos de Campo y Alma como el AOVE Campo de Montiel, Miel de La Alcarria, Cebolla de La Mancha, Berenjena de Almagro y la Nuez de Nerpio.

El consejero de Agricultura de Castilla-La Mancha, Julián Martínez Lizán, acompañado de la directora general de Producción Agroalimentaria y Cooperativas, Elena Escobar, no ha querido perderse esta demostración culinaria y ha aprovechado para reiterar el apoyo del Gobierno regional a la promoción agroalimentaria de la región a través de la marca “Campo y Alma” y, en este caso, a las cuatro Denominaciones de Origen Protegidas de AOVE de la región (Campo de Calatrava, Campo de Montiel, Aceite de La Alcarria y Montes de Toledo), que “sitúan a nuestro aceite como un referente, no sólo nacional sino a nivel europeo”.

Así mismo, Martínez Lizán ha avanzado que el dato de producción de aceite de oliva en Castilla-La Mancha supera este año las 130.000 toneladas, un 34 por ciento más que el año pasado.

Sobre los optimistas datos de producción de aceite de oliva “que reflejan el esfuerzo y trabajo de los agricultores castellano manchegos” también se ha referido la presidenta de la Diputación de Toledo, Conchi Cedillo, en la cata maridada “Toledo en verde y oro”, que ha tenido lugar a mediodía y donde se ha podido degustar diferentes aceites de la provincia de Toledo: García de la Cruz, Finca La Pontezuela, Casas de Hualdo y Oleo Quirós, acompañados de “Ajo blanco de espirulina con trucha curada en miso”, elaborado por el talaverano Carlos Maldonado, jefe de cocina del restaurante Raíces, con una estrella Michelin y ganador de MasterChef 3.

La jornada de actividades de Castilla-La Mancha de este martes, 11 de marzo, ha terminado con la cata “Entre Olivos y Encanto: Un paseo por las DOP de Aceites de Ciudad Real”, patrocinada por la Diputación provincial, donde su vicepresidenta segunda, Sonia González, ha reiterado la importancia cultural, social y medioambiental del aceite de oliva en la provincia, la que mayor porcentaje de producción tiene de Castilla- La Mancha, y donde el oleoturismo está cada vez más en auge. “El aceite es tradición pero también innovación, por ello tenemos que seguir reivindicando el papel de nuestros productores y seguir trabajando con las tres denominaciones de origen por el futuro de nuestro aceite”, ha remarcado.

Durante la cata, los asistentes han podido conocer los rasgos comunes de estos tres aceites de oliva virgen extra como el recuerdo a tomatera y hierbas aromáticas, propios de la recogida de cosecha temprana, a la vez que se aprecian tanto en nariz como en boca sus notables diferencias que los hacen únicos, en función de la zona de producción.

El director de la DOP Montes de Toledo, Enrique García-Tenorio, ha sido el encargado de presentar el AOVE monovarietal 100% cornicabra de esta denominación que comprende parte de las provincias de Ciudad Real y Toledo. Seguidamente, Ana Pecero ha dirigido la cata del aceite de las variedades cornicabra y picual de la DOP Campo de Calatrava, marcado por su procedencia de suelos volcánicos de tierra caliza, con gran concentración de ácido oleico y polifenoles. La cata ha culminado con la degustación del aceite de la DOP Campo de Montiel, también un ensamblaje de cornicabra y picual, que ha presentado su director, Carlos González.

Expositores castellano manchegos

Ya sea con stands propios o amparados por las Diputaciones de Ciudad Real o Toledo más de una docena de marcas castellano manchegas conforman la muestra expositiva de Castilla- La Mancha en esta 12ª edición de la WOOE, entre las que sobresalen el grupo Vidabol (unión de las almazaras cooperativas El Progreso de Villarrubia de los Ojos, Los Pozos de Daimiel y Campo de Calatrava en Bolaños de Cva), y Oleo Pepillo (Valdepeñas), por parte de la provincia de Ciudad Real.

Así mismo, las tres denominaciones de origen de aceite de Ciudad Real: Montes de Toledo, Campo de Montiel y Campo de Calatrava han compartido stand bajo el amparo de la Diputación de Ciudad Real, al igual que han estado representadas almazaras de la provincia de Toledo en el stand propio de su Diputación: Aceites Consuegra, Aceites Hermida, Casas de Hualdo, Finca La Pontezuela, García de la Cruz, Morainsa, Oleo Quirós y Toletvm.

La programación de actividades relacionadas con Castilla- La Mancha continúa mañana en la WOOE con la celebración del concurso “[Desafío WOOE Campo y Alma](#)”, patrocinado por la Junta de Comunidades, a partir de las 12 horas, donde los participantes tendrán que elaborar la mejor ensalada fría con Aceite de Oliva Virgen Extra procedente de Castilla La Mancha.

La lista completa de actividades y conferencias se puede consultar en la página web www.oliveoilxhibition.com.