

EL CHEF VÍCTOR COMÍN, GANADOR DEL CONCURSO 'DESAFÍO WOOE CAMPO Y ALMA' 2025

Los 8 participantes de este concurso patrocinado por la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha han tenido que utilizar productos de calidad diferenciada de Castilla-La Mancha y uno o varios AOVEs con DOP de la región: Montes de Toledo, Alcarria, Campo y de Calatrava y Campo de Montiel

MADRID, 12-3-2025.- El chef Víctor Comín, del catering Elianco Gourmet (Madrid), se ha alzado hoy con el primer premio del concurso de ensaladas **'Desafío WOOE Campo y Alma'**, impulsado por la Consejería de Agricultura de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, durante el desarrollo de la 12ª edición **World Olive Oil Exhibition (WOOE)** en IFEMA Madrid.

Un concurso en el que han participado 8 cocineros profesionales de distintos puntos de la geografía española: Rocío Maya (La Taberna de Noa), Juan Manuel Muñoz (Kiosko Brihuega), Daniel Valverde (Daviro), Alex Roberth Salinas (Quiero humo), Pablo Morales (Gozar), Juan Morales (Hotel Puerta de América), Óscar Armando de la Fuente (El Madrileño Guadarrama) y Víctor Comín (Elianco Gourmet).

El criterio principal ha sido integrar 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 de Víctor Comín "Letur es la pera", denominada así en homenaje a la localidad de Letur (Albacete) por las consecuencias de la DANA del pasado mes de octubre, ha sido merecedora de los 1.500 euros con los que está dotado el primer premio, por su fusión del dulzor de la pera con el AOVE DOP Campo de Montiel. La coordinadora de Industrias Agroalimentarias y Cooperativas de la JCCM, María José Carmona la CEO de Pomona Keepers, y Otilia Romero de Condés, han sido las encargadas de entregar el cheque al ganador.

Además, se han entregado dos menciones especiales a: Rocío Maya, del Restaurante "Taberna de Noa" (Badajoz), que repite al igual que la anterior edición la segunda posición, y a Juan Manuel Muñoz, de Kiosko Kiosco de La Alameda de Brihuega (Guadalajara), que han recibido el segundo y tercer premio, respectivamente.

Presentado por el televisivo cocinero Juan Pozuelo, en esta edición del Desafío WOOE el jurado ha estado formado por el periodista gastronómico Rafael de Rojas; la coordinadora de Industrias Agroalimentarias y Cooperativas de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, María José Carmona; la representante de la Academia de Gastronomía de Castilla-La Mancha, Elisa Belmonte; y el chef albaceteño Javier García Albuquer, ganador del Desafío WOOE 2024.

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 esta tarde en IFEMA-Madrid impulsada por el grupo castellanomanchego Pomona Keepers y donde están representadas más de 400 empresas del sector del aceite de todo el mundo.