World
Olive Oil
Exhibition

NORMATIVA

Desafío WOOE: II Concurso de Ensaladas con AOVE de Castilla La Mancha

Descripción

El Desafío WOOE es el **concurso gastronómico de ensaladas** con Aceite de Oliva Virgen Extra procedente de Castilla La Mancha. El objetivo es buscar la integración más original de ingredientes 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. En esta primera edición, los AOVE protagonistas proceden de las cuatro DOP de Castilla La Mancha: Aceites de la Alcarria, Campo de Calatrava, Campo de Montiel y Montes de Toledo.

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, **miércoles 18 de marzo**, de **12.30 a 13.30 horas**. El concurso de gazpachos será el día siguiente: 19 de marzo.

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 14.1 de IFEMA** – Madrid.

3. Premios

La organización establece un primer premio de **1.200 €** y dos menciones especiales.

4. Ingredientes y material

Los participantes tendrán a su disposición los aceites de oliva procedentes de las DOP Aceites de la Alcarria, Campo de Calatrava, Campo de Montiel y Montes de Toledo, los cuales podrán utilizar como consideren, tanto de un mismo origen como una mezcla de dos o más.

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, vinagre, sal, pimienta, boles y platos, que les serán facilitados por la organización. Así mismo, los cocineros podrán llevar los utensilios para realizar su emplatado.

En el espacio 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 equilibro 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 **mserrano@enopassion.es** indicando su nombre completo y empresa, y la organización confirmará su participación por orden de inscripción.

Los cocineros que se registren para este concurso tendrán la oportunidad de registrarse en la lista de reserva del otro, en el caso de que estén interesados.