vinetur

El aceite de Madrid y la cocina local centran el Desafío Comunidad de Madrid en la WOOE

Agustín Herrera gana el primer premio con una pavía de bacalao reinterpretada en la World Olive Oil Exhibition

miércoles 4 de marzo de 2026

La World Olive Oil Exhibition (WOOE) ha celebrado una nueva edición del Desafío Comunidad de Madrid, un concurso gastronómico que busca poner en valor los productos de la región y, especialmente, el Aceite de Oliva Virgen Extra con Denominación de Origen Protegida Aceite de Madrid. El certamen reunió a diez cocineros y profesionales de la gastronomía, quienes presentaron platos de receta libre en los que el aceite de oliva madrileño fue el ingrediente principal.

El primer premio, dotado con 1.500 euros, fue para Agustín Herrera Viso, chef del restaurante Torcuato, por su crujiente de pavía de bacalao a la madrileña. El segundo premio recayó en Chema de Isidro, de La Raspa VK, con un roast beef de ternera de Guadarrama 82° acompañado de velo de aceite de oliva virgen extra de Madrid, fresa y aceituna deshidratada. El tercer premio fue para María Claudia Covarrubias, de Prímula Pastelería, con su propuesta Flor de Olivo.

El jurado valoró la creatividad y la integración de ingredientes representativos de la Comunidad de Madrid en cada plato. Entre los participantes también estuvieron César Cristóbal Porras Peña (Meliá Real Madrid) con su plato Recuerdo del verano; Jorge Baeza Manzaneque (Restaurante La Savina) con Sierra y Olivar; Mª Teresa García Blázquez con Sabores de Madrid, en texturas; Ana María González Hernández (Restaurante El Parador – Prado Tinaku) con Emulsión de patatas con huevo poché,

torreznos y jamón ibérico; Iván Plademunt Bartra (Plademunt, El Restaurante Imaginario) con Mouse de bacalao, ajoblanco y galleta de piel de bacalao; Miriam Hernández Martínez (La Casa del Pregonero) con Ostra con ensalada licuada de lechuga, mojete de Aceite de Madrid y pan candeal; y Angélica Locantore con Oro y miga.

El Desafío Comunidad de Madrid ha servido para mostrar la versatilidad del aceite de oliva virgen extra producido en la región y la capacidad de los cocineros para reinterpretar la tradición culinaria local. La organización de la WOOE subraya la importancia de estos concursos para dar visibilidad a los productos del territorio y fomentar la innovación en la cocina madrileña.