vinetur

María Luisa de la Torre gana el Desafío WOOE Castilla-La Mancha Campo y Alma con su propuesta “Esencia Manchega”

El concurso culinario premia la creatividad y el uso de productos con sello de calidad de la región

miércoles 4 de marzo de 2026



La World Olive Oil Exhibition (WOOE) ha celebrado una de las citas más relevantes de su programación gastronómica: el Desafío WOOE Castilla-La Mancha Campo y Alma. Este concurso culinario ha reunido a chefs reconocidos para reinterpretar ingredientes emblemáticos de Castilla-La Mancha en recetas contemporáneas que combinan tradición, territorio e innovación.

El primer premio, dotado con 1.500 euros, ha sido otorgado a María Luisa de la Torre González, del restaurante Cantueso, por su creación “Esencia Manchega”. El jurado ha valorado el equilibrio, la técnica y la capacidad de la propuesta para expresar la identidad gastronómica manchega desde una perspectiva actual.

El reto ha consistido en utilizar productos con denominación de origen y sello de calidad de la región, como la nuez con DOP Nueces de Nerpio, la miel con DOP Miel de La Alcarria, la berenjena con IGP Berenjena de Almagro y la cebolla con IGP Cebolla de La Mancha. Los participantes han presentado elaboraciones que ponen en valor la versatilidad de estos ingredientes.

Entre las propuestas presentadas se encuentran la “Ensaladilla rusa con atún rojo” de Prado Tinaku (Restaurante El Parador), “Lienzo de Castilla: Cebolla, Nuez de Nerpio, Honey comb de miel de Alcarria y berenjena de Almagro” de Gabriela Tassile (Gabriela Tassile Catering), “Anarkia Vegetal” de Miguel Ángel Expósito Garrido (Cantueso de Autor S.L.), “Endivia de río” de Mario Luelmo (Casa Moraleda Madrid), “Sabor a tierra y sol” de Alex Cerdá Solana (Cantueso por Miguel Ángel Expósito), “Ensalada de aromáticas, berenjena de Almagro, tofe de cebolla y financer de cacao y AOVE” de Juan Morales (Hotel Puerta de América Madrid), “Ensalada Campo y Alma” de Rocío Maya Díaz (La Taberna de Noa), “Ópera de tomates cherry macerados, miel de La Alcarria y nueces de Nerpio” de Néstor López (Restaurante Fisgón) y “Esencia Mediterránea” de Miguel Ángel Fernández Villar (Nonetta).

El jurado ha estado formado por Elena Escobar, Directora General de Producción Agroalimentaria y Cooperativas de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha; Francisco Montero Riquelme, catedrático de Producción Vegetal de la UCLM y director de la Cátedra de Gastronomía; Elisa Belmonte, miembro de la Academia de Gastronomía de Castilla-La Mancha; y María Giménez Molina, comunicadora

gastronómica.

La presentación y dinamización del concurso ha estado a cargo del chef y comunicador Juan Pozuelo. La jornada ha estado marcada por la presencia de talento, el uso de producto local y el compromiso con la identidad gastronómica regional.

Con iniciativas como este concurso, la WOOE refuerza su papel como plataforma internacional para la promoción del aceite de oliva y del sector agroalimentario español, fomentando la conexión entre productores, cocineros y mercados.