



NORMATIVA DESAFÍO WOOE JUNTA DE ANDALUCÍA

Concurso de interpretación del REMOJÓN ANDALUZ (con Naranja, Cebolla y AOVEs de Andalucía)



El Desafío WOOE incorpora en esta edición el concurso gastronómico de interpretación del REMOJÓN ANDALUZ (con Naranja, Cebolla y AOVEs de Andalucía) El objetivo es buscar la integración más original de dichos ingredientes en uno de los platos más andaluces por antonomasia.

Los cocineros disponen de la descripción de los ingredientes, ya que solo podrán catarlos el mismo día de la cita.

- 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, martes 7, de 12.30 a 13.30 horas.

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 6 de IFEMA MADRID.
- 3. Premios:** La organización establece un primer premio de 1.500 euros y dos menciones especiales.
- 4. Ingredientes y material:** Los participantes tendrán a su disposición las naranjas, cebollas, AOVE y vinagres procedentes de Andalucía, que podrán utilizar como consideren.

Además, los cocineros tendrán que llevar el mismo día del concurso los ingredientes que consideren oportunos para la elaboración de su ensalada, con excepción del aceite de oliva virgen extra, vinagre, naranjas, manzanas, sal, pimienta que les serán facilitados por la organización. También se proporcionará vajilla neutra (boles y

platos) de material kraft. En cualquier caso, los participantes pueden llevar sus propios utensilios y material de emplatado.

El área My Corner, 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 una toma de electricidad en la mesa y otra 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 ingredientes:** Todos los ingredientes principales serán de origen andaluz y, en la medida de lo posible, amparados bajo Denominaciones de Calidad.
- 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 Junta de Andalucía.
- 7. Normas para participar:** El candidato tiene que enviar un correo electrónico a desafio@oliveoilexhibition.com indicando su nombre completo y empresa, y la organización confirmará su participación por orden de inscripción.

El plazo de inscripción está abierto hasta el 24 de febrero o hasta completar plazas según orden de inscripción de los concursantes.

