El WOOE clausura con un crecimiento del 50% en participación de compradores internacionales

La octava edición de la World Olive Oil Exhibition ha cerrado sus puertas con un crecimiento de los compradores internacionales del 50%, visitantes de 40 nacionalidades y más de 760 empresas representadas, llegadas desde 10 países diferentes. España ha estado representada por 10 de 13 Comunidades Autónomas productoras, las cuales acaparan en conjunto el 98% de la elaboración nacional.

> La inauguración tuvo lugar el miércoles 27 de marzo, por el director ejecutivo del COI, Abdellatif Ghedira. El encuentro ha recibido más de 4.000 visitas durante los dos días.

En esta edición también se ha celebrado el **primer concurso de ensaladas Desafío** WOOE, que buscaba la mejor combinación con los aceites de oliva procedentes de las cuatro DOP de Castilla La Mancha. Los días previos al concurso los cocineros disponían únicamente de la ficha de cata de los AOVE y tan solo los han podido catar antes del emplatado. El ganador ha sido Manu

Urbano con su plato “Remojón andaluz de bacalao fresco”, del restaurante La Malaje, de Madrid. Y han recibido accésit Sally Caballero de Sally’s Cook (Ciudad Real) y Aurora García de Mesón Octavio (Ciudad Real).

La Sala de Catas y el Olive Oil Bar de la feria se han vuelto a convertir en un recorrido por los mejores aceites de oliva del mundo. Han estado presentes los AVOE de las DOP Montes de Toledo, Campo de Calatrava, Montes de Toledo, Alta Alcarria, Baena, Priego de Córdoba, Lucena, Aceite Bajo Aragón, Aceite Sierra del Moncayo, Aragón Producción Ecológica, Montes de Granada, Sierra Mágica, entre otras. Además, se han catado AOVE de algunos países nuevos en el sector: China, Brasil y Croacia, de la mano del COI.

El encuentro también **ha reunido a grandes personalidades internacionales del aceite de oliva**, como el experto en dieta Mediterránea, Simon Poole, el director de la Asociación Norte Americana del Aceite de Oliva (NAOOA), Joseph Profaci, la cofundadora de Extra Virgen Alliance, Alexandra Kicenik, el experto y catador internacional de aceite de oliva, Johnny Madge, el importador de aceites, Malcolm Gilmour, el secretario general de la DOP Baena, José Manuel Bajo Prados, los creadores del Instituto del Aceite de Oliva de la Universidad de Yale de Estado Unidos, Tassos Kyriakides y Vasilis Vasilou, el presidente de la Real Academia Española de la Gastronomía, Rafael Ansón, el director adjunto del COI, Jaime Lillo, el director del concurso Evooleum, José María Penco, o el CEO de Mercacei, Juan Peñamil.