



LIST OF WINNERS

INTENSE FRUITY

1st Classified Vega - Fattoria Ambrosio, Campania - Italia

2nd Classified Elegante - Santina Delle Fate Soc. Coop., Lazio- Italia *

3rd Classified Maeva & Toro - Torres Morente De Aceites Maeva, S.A.U., Spain *

GRAND MENTION:

- *Cortijo La Torre Premium - Aceites Cortijo La Torre SLU, Spain*
- *Palacio De Los Olivos - Olivapalacios, S.L., Spain*
- *Parqueoliva Serie Oro D.O.P. Priego De Cordoba - Almazaras De La Subbética, Spain*
- *Rosati Monocultivar Bio - Tenuta Foggiali, Puglia - Italia*
- *Tenuta Arcamone - Az. Agr. De Carlo S.A.S., Puglia*

* **ARMONIE IN THE KITCHEN**



LIST OF WINNERS

MEDIUM FRUITY

1st Classified Marfuga DOP Umbria - Marfuga Az. Agr. Umbria, Italia

2nd Classified Villa Magra - Frantoio Franci srl, Toscana - Italia

3rd Classified Mariolo 2018 - Az. Ag. Mori Concetta, Toscana - Italia

GRAND MENTION:

- *Almaoliva Bio - Almazaras De La Subbética, Spain*
- *Grumèl - Azienda Agricola Bertoldi, Trentino-Alto Adige - Italia*
- *Novello Bio - Società Agricola Stoica S.S., Umbria - Italia*
- *Picualia Premium - Agrícola de Bailén Virgen de Zocueca SCA - Spain*
- *Valdenvero Organic - Cooperativa de Valdepeñas "COLIVAL" - Spain*



LIST OF WINNERS

DELICATE FRUITY

1st Classified Venta de Barón - Muela-Olives S. L., Spain

2nd Classified Olicastellò Arbequina - Molí d'oli G. Alsina i Fills, Spain *

3rd Classified Kyklopas Early Harvest - Kyklopas Elaiotriveio Argyri Kelidi S.A., Greece *

GRAND MENTION:

- *AZEITE BATALHA - AZEITE BATALHA - Agroindustrial LTDA, Brazil*
- *Ortenzia - Oleificio Matalucci Ortenzia, Abruzzo - Italia*
- *Special Selection - Masia El Altet S.L., Spain*
- *Donna Rosa - Az. Agr. Maria Rosa Sacco, Puglia - Italia*
- *Oliveri Sangreal - O.P.G. Dario Paulišić, Croatia*

* **ARMONIE IN THE KITCHEN**



LIST OF WINNERS

PACKAGING PRODUCT AWARD

For the communicative impact of container design, packaging and label graphics imaging

1st Classified 3000 B. C. - Organic - THE KOTSONIS ESTATE, Greece

2nd Classified Organic - OPG Chiavalon, Croatia

GRAND MENTION:

- *Olibaeza - S.C.A. Del Campo "Elalcàzar", Spain*

PACKAGING SYSTEM AWARD

For the bottle range that best defines the corporate identity

1st Classified Tenuta Foggiali, Puglia - Italia

2nd Classified Bona Fortuna Società Agricola srl, Sicilia - Italia

GRAN MENZIONI

- *Ali Zihnioglu, Turchia*

12TH INTERNATIONAL OLIVE OIL COMPETITION

ARMONIA

in the kitchen Award 2018



ARMONIA

in the kitchen ^{Award} 2018

1ST CLASSIFIED

NOVEL CHEF: CARLOS JAVIER ALONSO DELGADO

AYUDANTE: JESÚS CANO REYES

PIATTO: PULPO CON AJOATAO Y VERDURAS EN ESCABECHE

Descripción del plato por el cocinero:

INGREDIENTES:

Aceite de Oliva Virgen Extra ARMONIA PREMIUM

Pulpo

Brócoli

Coliflor

Patatas

Vinagre de Jerez

Zumo de limón

Cáscara de limón

Zanahoria baby

Eneldo

Pimentón

Tomillo

Romero

Laurel

Pimienta de Jamaica

Yema de huevo

Ajo

ELABORACIÓN:

1.- Realizar escabeche con Aceite de Oliva Virgen Extra nº 4, con aceite sofrito con ajo laminado, hierbas aromáticas y cáscara de limón.

Al sofrito se le añade granos de pimienta y vinagre de Jerez hasta reducción.

A continuación añadir agua. Reservar y enfriar

2.- Cocer verdura (brocolí, coliflor y zanahoria) al vapor, enfriarlas en hielo para cortar la cocción y conservar la textura y los colores.

Ecurrir y añadir al escabeche frío.

Dejarlas macerar entre 1y 1,5 horas.

3.- Hacer vinagreta con zumo de limón, aceite de oliva virgen extra nº 32, pimentón y eneldo

4.- Cocer las patatas y majarlas con el ajo, una yema de huevo y sal. Ir añadiendo aceite de oliva virgen extra hasta obtener una emulsión (ajoatao) . En éste caso el Aceite de Oliva Virgen Extra utilizado ha sido el 4

5.- Cocer el pulpo al punto y marcarlo a la plancha.

6.- Montar el plato





ACEITES PREMIADOS UTILIZADOS



MAEVA & TORO
TORRES MORENTE DE
ACEITES MAEVA, S.A.U.
SPAIN



ELEGANTE
SANTINA DELLE FATE
SOC. COOP. - ITALY

ARMONIA

in the kitchen ^{Award} 2018

2ND CLASSIFIED

NOVEL CHEF: MARGARITA MARTÍNEZ RÁEZ

AYUDANTE: M.^A ANTONIA MARTÍNEZ BERLANGA

PIATTO: ESPUMA DE SALMOREJO CON SARDINA MARINADA

Descripción del plato por el cocinero:

INGREDIENTES:

Aceite de Oliva Virgen Extra ARMONIA PREMIUM

Sardinas

Limón

Naranja (ralladura y zumo)

Sal gorda

Pimienta

Tomate fresco

Tomate deshidratado

Pan (miga sentada)

Ajo

Sal marina

Aceitunas negras

Piñones tostados

Grasa de tocino para velo

Pan tostado

ELABORACIÓN:

- 1.- Macerar las sardinas en sal gorda, con ralladura de limón, naranja y pimienta. Se mantienen en maceración entre 1 y 1.5 horas
- 2.- Se elabora un salmorejo con tomate, pan, ajo, aceite de oliva virgen extra N° 4, sal y zumo de naranja. Se deja enfriar en sifón para poder ser servido como espuma
- 3.- Hacer un aceite de aceituna negra, tomate deshidratado, piñones tostados y sal, realizando un batido medio con batidora manual, para ésta elaboración se ha utilizado el aceite de oliva virgen extra nº 19
- 4.- Se limpian las sardinas, eliminando los restos de sal con pincel, y se trocean en tacos de bocado. Las sardinas se complementan con un velo de tocino
- 5.- Para el montaje del plato se procede a poner la base de espuma de salmorejo muy frio, sobre el que se sitúan los tacos de sardina macerada y velada de tocino. Regado con el aceite de aceituna negra y piñones.
- 6.- Se sirve con unas tostas de pan.





ACEITES PREMIADOS UTILIZADOS



MAEVA & TORO
TORRES MORENTE DE
ACEITES MAEVA, S.A.U.
SPAIN



OLICASTELLO
ARBEQUINA
MOLI D'OLI G. AL-
SINA I LLORENS -
SPAIN

ARMONIA

in the kitchen ^{Award} 2018

3RD CLASSIFIED

NOVEL CHEF: PATRICIA PÉREZ MAÑAS

AYUDANTE: MARÍA OGALLA GÓMEZ

PIATTO: TATAKI DE ATÚN ROJO CON SALSA TERIYAKI

Descripción del plato por el cocinero:

INGREDIENTES:

Espuma cítrica

- 150 g. de zumo de limón
- 100 g. de almíbar
- 250 g de agua
- 4 g. de lecitina

Espuma AOVE

- 100 g. de aceite de oliva virgen extra nº 8
- 4 g. de lecitina

Tataki

Agua - Azúcar moreno - 1 diente de ajo - Jengibre
rallado - Soja

Salsa Teriyaki

Cardamomo - Jengibre - Cáscara de limón - Soja - Ca-
nela - Sésamo blanco y negro - Aceite de Oliva Virgen
Extra nº19

Reducción de remolacha

Remolacha 200 g - Maicena 6 g

Decoración

Huevos - Remolacha - Pensamientos - Cebolla roja

ELABORACIÓN:

- 1.- Para el Tataki ponemos un bol con la soja, carda-
momo, punta de jengibre, cáscara de limón y aceite
de oliva virgen extra nº 8
- 2.- Sellamos el atún y lo ponemos en el jugo elabora-
do anteriormente
- 3.- Para la salsa teriyaki, se ponen todos los ingre-
dientes al fuego hasta reducir
- 4.- Para la espuma de aceite de oliva virgen extra
hemos llevado el aceite de oliva nº 8 a 60° con la
lecitina y a continuación se ha aireado hasta obtener
la textura deseada
- 5.- Para la espuma cítrica, se pone el zumo de limón
y almíbar a batir junto con la lecitina, y se deja en-
friar una vez obtenido el punto de batido
- 6.- Montar el plato





ACEITES PREMIADOS UTILIZADOS



KYKLOPAS EARLY
HARVEST
KYKLOPAS ELAIOTRIVEIO
ARGYRI KELIDI S.A.
GREECE



OLICASTELLO
ARBEQUINA
MOLI D'OLI G.
ALSINA I LLORENS
SPAIN

INTERNATIONAL OLIVE OIL COMPETITION
ARMONIA
TROPHY 2018

