

El “Duelo” de ORIVA por la fritura perfecta culmina en Galicia

- La iniciativa de la Interprofesional de Aceite de Orujo de Oliva llega a seis escuelas de hostelería de Galicia con la participación de más de 350 alumnos
- Los asistentes pueden participar en la competición por la mejor receta de fritura con Aceite de Orujo de Oliva entre 20 escuelas de hostelería a nivel nacional
- ORIVA premiará al vencedor de la final de “El Duelo” con un viaje al Rodeo de Houston en Estados Unidos

Santiago de Compostela, 19 de febrero de 2019. Después de las tres formaciones impartidas el pasado mes de enero, **ORIVA, la Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva**, regresa a Galicia para impartir tres nuevas sesiones sobre esta categoría de aceite y sus ventajas en fritura. ORIVA culmina así el recorrido de “El Duelo”, una iniciativa para dar a conocer el Aceite de Orujo de Oliva en 20 escuelas de hostelería el país.

La chef embajadora de ORIVA, María Jiménez Latorre, impartirá una *masterclass* sobre Aceite de Orujo de Oliva en el **CIFP Compostela de Santiago** de Compostela el 20 de febrero; el **IES Fraga go Eume** de A Coruña el 21 de febrero; y el **CIFP Paseo das Pontes** de A Coruña el 22 de febrero, con un total de 183 alumnos participantes.

“El objetivo es darles a conocer este aceite que también procede del olivar. Sus usos y propiedades, tanto en la teoría como en la práctica. Hacemos una demostración en vivo para enseñar que se trata de un gran aliado en las cocinas y una excelente opción en fritura. Un producto muy interesante en hostelería por su durabilidad, rentabilidad y beneficios saludables” afirma María Jiménez Latorre. La chef embajadora de ORIVA llevará a cabo desde los platos más sencillos a los más elaborados en fritura.

Una vez realizada la *masterclass*, las escuelas pueden participar en la segunda fase de “El Duelo”. Cada centro realizará en el plazo de 15 días una competición entre los alumnos de segundo grado para seleccionar la mejor receta de fritura con Aceite de Orujo de Oliva. El propio profesorado hará de jurado y elegirá al ganador de su escuela valorando tres aspectos: creatividad, sabor y textura.

Viaje al Rodeo de Houston, el destino de las frituras imposibles

La gran final se celebrará en Madrid en marzo de 2019. Los 20 finalistas tendrán que realizar *in situ* y ante el jurado la receta presentada en su escuela. El jurado estará compuesto por la chef María Jiménez Latorre y tres cocineros con estrella Michelin.

El ganador disfrutará de un viaje, para dos personas de cinco días, al [Rodeo de Houston](#), en Estados Unidos. Este evento anual es característico por ofrecer las frituras más

inverosímiles sometiendo a esta técnica galletas, chocolatinas, helados o espaguetis, entre otros productos.

“Es muy importante conseguir que nuestro producto se conozca y se valore en hostelería donde destaca por su rentabilidad y durabilidad. Por eso, consideramos clave acercar el Aceite de Orujo de Oliva a la base, a las escuelas de las que saldrán los futuros chefs. Lo hacemos de una manera original y divertida, a través de este ‘duelo’ en el que les retamos a experimentar, a comprobar de manera práctica, cómo conseguir la fritura perfecta” explica José Luis Maestro Sánchez-Cano, presidente de ORIVA.

Seis sesiones en Galicia y 350 alumnos

“El Duelo” cuenta con la participación de 20 escuelas ubicadas en Aragón, Cantabria, Navarra, Galicia, La Rioja, País Vasco y Principado de Asturias. En concreto, en Galicia, participan seis escuelas. En enero, se visitaron los centros de **IES Vilamarín de Ourense**; **CIFP Carlos Oroza** de Pontevedra e **IES Sanxillao** de Lugo. Ahora es el turno del **CIFP Compostela de Santiago** con una masterclass el próximo miércoles 20 de febrero de 9.30 a 11.00 horas; del **IES Fraga go Eume** el 21 de febrero de 16:30 a 18:00; y del **CIFP Paseo das Pontes** el 22 de febrero en horario de mañana de 10:00 a 12:00 y de tarde de 17:30 a 19:30.

Tres paradas con las que culmina el recorrido por 20 centros impartiendo la *masterclass* a más de **1.100 alumnos**, de los que podrán participar en “El Duelo” más de **700 alumnos** que están cursando segundo grado, según se especifica en las bases del concurso que pueden consultarse en <http://elduelo.lafrituraperfecta.com/bases-del-concurso/>

“Galicia tiene una tradición gastronómica indiscutible por cultura, materias primas y grandes profesionales. Una tierra donde prima la calidad por encima de todo y donde nuestro producto puede aportar mucho” afirma el presidente de ORIVA. “El recorrido de “El Duelo” en esta ocasión nos ha llevado por Aragón y el Norte, pero aspiramos a cubrir todo el territorio nacional en próximas ediciones. El objetivo es familiarizar a los futuros chefs del país con el Aceite de Orujo de Oliva” añade.

Chef embajadora de ORIVA

María Jimenez Latorre pertenece a la junta directiva de la Asociación de Cocineros y Reposteros de Madrid (**ACYRE**). Su afición a la cocina empieza desde niña: hija de un gran gourmet y una gran cocinera, se crió entre fogones. Ha publicado dos libros: “Magias en la cocina” y “Best salads”. Participó como juez en la primera edición del programa de cocina “Mi madre cocina mejor que la tuya” emitido diariamente en Cuatro. Ha sido conferenciante en el Parlamento Europeo y, en la actualidad, dirige su propio catering e imparte cursos de cocina tanto para profesionales como para amateurs.

Más Información en <http://elduelo.lafrituraperfecta.com/>

Sobre ORIVA, Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva

El Aceite de Orujo de Oliva es una categoría de aceite que se obtiene del orujo graso húmedo o alperujo (materia que queda de la aceituna tras la producción de aceite de oliva). Proveniente del olivar, cuenta con una composición exclusiva, muy rica en ácido oleico y con compuestos bioactivos saludables. Esta composición le confiere propiedades saludables y culinarias únicas, siendo una de las mejores opciones para fritura. Con 45 centros orujeros y 9 refinerías, España es el primer productor mundial de Aceite de Orujo de Oliva, generando más de 18.000 puestos de trabajo.

La Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva es una entidad sin ánimo de lucro que aúna a todos los agentes que forman parte del sector orujero de cara a promover el Aceite de Orujo de Oliva. Constituida en mayo de 2015, la Interprofesional está formada por ANEO, Cooperativas Agroalimentarias de España, INFAOLIVA, ANIERAC y ASOLIVA, asociaciones que engloban todos los agentes de la cadena de valor del Aceite de Orujo de Oliva.

Para más información:

[Natividad Fradejas](#)

[Ana Sierra](#)

91 702 73 00

oriva@omnicomprgroup.com / comunicacion@oriva.es



@AceiteOrujo



[Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva](#)