

Cocineros “con estrella” dan a conocer el Aceite de Orujo de Oliva

- **Nacho Manzano, Iván Cerdeño y Julio Fernández muestran las ventajas del Aceite de Orujo de Oliva en Canal Cocina**
- **Los tres cocineros harán de jurado en la final de “El Duelo”, el concurso promovido por ORIVA para dar a conocer el Aceite de Orujo de Oliva en escuelas de hostelería**

Madrid, 14 de marzo de 2019. ORIVA, la Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva, está colaborando con los cocineros Nacho Manzano, Iván Cerdeño y Julio Fernández para dar a conocer las ventajas del Aceite de Orujo de Oliva entre los profesionales del canal HORECA.

Los tres reconocidos chefs, todos distinguidos con 1 y 2 estrellas Michelin, han probado el Aceite de Orujo de Oliva y preparado sus recetas para Canal Cocina. Las propuestas han sido “Cabra frita con salsa de caldereta” de Nacho Manzano; “Hojuelas con cremoso de chocolate blanco y queso” de Julio Fernández y “Piquillos estofados, huevo frito y salazones” de Iván Cerdeño. Los microespacios, emitidos en los meses de diciembre y enero, están ya accesibles en los [canales de ORIVA](#)

Tras la experiencia, los cocineros han subrayado que se trata de un producto que garantiza el sabor original de los alimentos, muy recomendable por su rentabilidad en las cocinas profesionales. Nacho Manzano ha destacado sus “calidades en fritura”; Julio Fernández el “punto alto de humo” e Iván Cerdeño, “la resistencia a las altas temperaturas”.

Jurado en la final de “El Duelo”

La colaboración continuará en [“El Duelo”](#), el concurso de la Interprofesional por la fritura perfecta en escuelas de hostelería. Los tres cocineros conformarán, junto a la chef embajadora de ORIVA, María Jiménez Latorre, el jurado de la gran final que se celebrará el 29 de marzo en la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid.

Valorando criterios de creatividad, sabor y textura, los chefs elegirán la mejor receta entre las propuestas de los 20 finalistas. El ganador disfrutará de un viaje, para dos personas de cinco días, al Rodeo de Houston, en Estados Unidos. La mayor feria de ganado del mundo, también se caracteriza por ofrecer las frituras más inverosímiles.

Cocineros con estrella

El cocinero asturiano **Nacho Manzano** es un referente de la cocina española de vanguardia. Chef ejecutivo de grupo Ibérica, suyos son los proyectos gastronómicos de Casa Malgar y La Salgar y Gloria. Entre otros reconocimientos posee dos estrellas Michelin en su restaurante Casa Marcial en Parres.

Sevillano de pura cepa, **Julio Fernández** trabaja actualmente en el restaurante Abantal de Sevilla distinguido con una estrella Michelin y dos Soles Repsol. Ganador del concurso a mejor

“Cocinero Andaluz del Año” la clave de su cocina radica en la pasión por su profesión y la sensatez de su propuesta creativa.

Con tan solo 30 años, **Iván Cerdeño** es el único cocinero que ha conseguido obtener una estrella Michelin en Toledo en el restaurante El Carmen de Montesión. Tras acabar los estudios en la Escuela de Hostelería comenzó las prácticas en El Bohío de Pepe Rodríguez Rey. Una experiencia que le sirvió para revolucionar la cocina tradicional manchega.

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](#)