

Arranca en Alicante la segunda edición de “El Duelo” por la fritura perfecta

- El CIPFP Canastell de Sant Vicente del Raspeig y el IES Mediterrànea de Benidorm, inauguran la nueva edición de esta iniciativa organizada por la Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva
- Los alumnos han recibido una masterclass sobre Aceite de Orujo de Oliva y podrán competir en un concurso intercentros para lograr la mejor receta de fritura

Alicante, 31 de Octubre de 2019. Alicante ha sido el punto elegido por la Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva para empezar la segunda edición de “El Duelo”, una iniciativa para dar a conocer el Aceite de Orujo de Oliva en escuelas de hostelería.

Los centros **CIPFP Canastell de Sant Vicente del Raspeig** y el **IES Mediterrànea de Benidorm** han recibido una *masterclass* sobre Aceite de Orujo de Oliva impartida por María Jiménez Latorre, chef embajadora de ORIVA. En una parte teórica, los alumnos han conocido aspectos como el proceso de obtención, la composición y los usos culinarios de este producto, donde destaca en fritura por su durabilidad, rentabilidad y sabor neutro. Después, los alumnos han pasado a la cocina para ver una demostración de la chef que ha elaborado fideos *wei wei*, patatas fritas en dos tiempos, trampantojo de churros con chocolate, arroz negro, frito de pollo con ali olí, merluza en tempura con salsa de piquillos y bizcocho de yogur.

“Empezamos este nuevo recorrido con mucha ilusión y la verdad que hemos tenido muy buen recibimiento en Sant Vicente del Raspeig y Benidorm, lo que nos ayuda a coger fuerzas para todos los kilómetros que tenemos por delante. Alumnos y profesores se han mostrado muy interesados porque el Aceite de Orujo de Oliva es un producto aún muy desconocido y sorprende ver lo bien que funciona en distintos platos, sobre todo en fritura, pero también para salsas o repostería” afirma María Jiménez Latorre.

Siguiente fase: el concurso por la fritura perfecta

A partir de ahora, los alumnos de segundo grado podrán participar en el concurso por la fritura perfecta. Los estudiantes de cada centro presentarán sus propuestas a sus equipos docentes que elegirán a un ganador para representar a la escuela en la gran final. La gran final está prevista el 28 de marzo en Madrid y reunirá a los 20 finalistas de las 20 escuelas participantes en esta segunda edición. En la misma, tendrán que preparar su plato ante un jurado integrado por tres cocineros con estrella Michelin y la chef embajadora de ORIVA, María Jiménez Latorre. 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 freír los alimentos más inverosímiles como galletas, chokolatinas, helados o espaguetis.

Próximas escuelas

Tras la positiva experiencia del curso 2018/2019, ORIVA lleva esta jornada a más de 1.200 alumnos de 20 nuevas escuelas en un recorrido por Andalucía, Comunidad Valenciana y Región de Murcia.

En Comunidad Valenciana las próximas citas de “El Duelo” serán en el CIPFP Costa de Azahar de Grao de Castellón (14 de noviembre); CIPFP Benicarló (15 de noviembre); CIPFP de Cheste (19 de febrero); CIPFP Ciutat de l'Aprenent de Valencia (20 de febrero) e IES Guillém D'Alcalá de Pobla de Farnals (21 de febrero).

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, la Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva

El **Aceite de Orujo de Oliva** es un aceite que proviene del olivar. Muy recomendable en fritura por su durabilidad, rentabilidad y sabor neutro. Una opción saludable gracias a su composición rica en ácido oleico y con compuestos bioactivos de propiedades antioxidantes.

ORIVA, la Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva, es una entidad sin ánimo de lucro que representa toda la cadena de valor del producto. Creada en 2015, su finalidad es promover el conocimiento e investigación sobre el Aceite de Orujo de Oliva. España es el primer productor mundial de este producto con una media de 120.000 toneladas anuales de las que exporta el 85%. La industria cuenta con 42 centros extractoras y 9 refinerías, generando 18.000 empleos y una facturación de 485 millones de euros.

El sector orujero es además un modelo pionero en economía circular y residuo cero. Juega un papel medioambiental clave al transformar de manera integral el orujo graso húmedo alpeorujo (subproducto de la extracción del aceite de oliva) en compuestos de valor entre los que destacan: la biomasa, el compost y aplicaciones para la industria farmacéutica como los fenoles o el hidroxitirosol.

Para más información:

[Natividad Fradejas](#)

[Ana Sierra](#)

91 914 27 00

oriva@omnicomprgroup.com / comunicacion@oriva.es

www.oriva.es

También puedes seguirnos en nuestros perfiles sociales:

