

La Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva (ORIVA) presenta la gran final de EL DUELO

La Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva (ORIVA) lanza la segunda fase de una acción dirigida a los estudiantes del último curso de las escuelas de hostelería.

Los 20 ganadores de cada una de las escuelas de hostelería participantes (uno por escuela) en EL DUELO, asisten a la gran final en la Escuela de Hostelería de Casa de Campo de Madrid.

Allí, frente a un jurado compuesto por cuatro cocineros, tres de ellos con Estrella Michelin (Javier Estévez, Julio Fernández e Iván Cerdeño) vuelven a demostrar sus habilidades para lograr la fritura perfecta.

El ganador, luego de demostrar al jurado su creatividad y habilidades culinarias, disfrutará de un gran viaje a la cuna de las frituras más increíbles: el Rodeo de Houston en Texas, Estados Unidos.

RESULTADOS

- 14 finalistas.
- 1 receta ganadora.
- 1 viaje a Houston, USA.
- 3 Estrellas Michelin en el jurado.

FICHA DE CAMPAÑA

- Anunciante: Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva (ORIVA).
- Sector: Aceite de Orujo de Oliva.
- Agencia: AGR Food Marketing.
- Fecha: 29 de marzo de 2019
- Difusión: Medios de Comunicación