

La Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva (ORIVA) presente en las escuelas de hostelería

La Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva (ORIVA) lanza una acción dirigida a los estudiantes del último curso de las escuelas de hostelería. Los estudiantes de diecinueve escuelas de la Comunidad Valenciana, Murcia y Andalucía participarán en un duelo entre ellos en el que deben demostrar sus habilidades para lograr la fritura perfecta.

Objetivo: Que los alumnos conozcan el potencial gastronómico del Aceite de Orujo de Oliva y sus características como el mejor aceite para frituras.

DESARROLLO DE LA CAMPAÑA

En una primera fase, los estudiantes de cada una de las veinte escuelas participan en un duelo entre ellos en el que deben demostrar sus habilidades para freír.

Previo a ello, nuestra Chef maestra en frituras, María Jiménez, imparte una Máster Class en la que explica los secretos de esta técnica.

De esta prueba se elige un ganador por establecimiento, que representa a su escuela en la gran final en Madrid.

Escuelas participantes: CIPFP Canastell (Alicante), IES Mediterrània (Alicante), CIPFP Costa de Azahar (Castellón), CIPFP Benicarló (Castellón), IES Heliópolis (Sevilla), IES Pintor Juan Lara (Cádiz), IES La Flota (Murcia), CIPFP Hurtado de Mendoza (Granada), IES Gran Capitán (Córdoba), IES El Valle (Jaén), IES María Zambrano (Málaga), IES La Rosaleda (Málaga), IES La Jacaranda (Málaga), IES Burguillos (Sevilla), IES Atenea (Sevilla), IES Almeraya (Almería), IES Joan Llopis Marí (Valencia), CIPFP Ciutat de l'Aprenent (Valencia) e IES Guillem d'Alcalà (Valencia).

RESULTADOS

- 914 asistentes impactados
- 20 jornadas realizadas
- 19 escuelas visitadas
- 14 finalistas de "El Duelo"
- Miles de litros de aceite utilizados
- Cientos de kilómetros recorridos

FICHA DE CAMPAÑA

- Anunciante: Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva (ORIVA).
- Sector: Aceite de Orujo de Oliva.
- Agencia: AGR Food Marketing.
- Fecha: de octubre 2019 a marzo de 2020