

Tercera edición de “El Duelo” por la fritura perfecta

ORIVA reanuda la formación sobre Aceite de Orujo de Oliva en escuelas de hostelería

- La nueva convocatoria llegará a más de 1.000 alumnos de 11 escuelas de hostelería en la Comunidad de Madrid y Castilla La Mancha.
- La final se celebrará en marzo junto con la final de la segunda edición, aplazada por la pandemia sanitaria.

Sevilla, 10 de enero de 2021. La [Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva, ORIVA](#), reanuda en 2022 el programa formativo en escuelas de hostelería “El Duelo”. Se trata de la tercera edición de esta iniciativa que, en esta ocasión, recorrerá 11 centros en la Comunidad de Madrid y Castilla La Mancha llegando a más de 1.000 alumnos.

El programa consta de dos fases: una dedicada a la formación y otra a la competición. La fase de formación combina la teoría y la práctica en una masterclass impartida por María Jimenez Latorre, chef embajadora de ORIVA. “El objetivo es descubrir el Aceite de Orujo de Oliva a los estudiantes, un producto realmente interesante en las cocinas profesionales por su calidad nutricional, su rentabilidad y su sabor neutro” explica María Jiménez Latorre.

La segunda fase de “El Duelo” consiste en una competición de los alumnos de segundo grado por la mejor receta en fritura. 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. Los finalistas tendrán que preparar su plato ante un jurado integrado por tres cocineros con estrella Michelin y la chef embajadora de ORIVA, María Jiménez Latorre.

Programación 2022

La nueva edición arranca mañana en el [IES Alpajés](#) de Aranjuez con dos jornadas los días 11 y 12 de enero. La programación continuará durante los meses de enero y febrero hasta completar un total de 20 formaciones en 11 centros, cinco en la Comunidad de Madrid y seis en Castilla La Mancha. La final de cocina está prevista para el 18 de marzo, fecha en la que también se celebrará la final de la segunda edición, aplazada desde marzo de 2020 por la pandemia sanitaria. El premio será un [curso de perfeccionamiento de técnicas culinarias](#) en el **Basque Culinary Center**, institución académica y de investigación, pionera a nivel mundial.

“Estamos muy ilusionados de reanudar las formaciones en escuelas de hostelería. Es una de las actividades más representativas de la Interprofesional y tras el parón que ha supuesto la pandemia, volvemos con muchas ganas a las aulas. Es una experiencia muy gratificante donde contribuimos a la formación de los alumnos, pero donde también aprendemos mucho de estos jóvenes talentos” afirma José Luis Maestro Sánchez-Cano, presidente de ORIVA.

2.200 alumnos en 9 Comunidades

La puesta en marcha de la tercera edición supone dar continuidad a un programa formativo que ya ha llegado a 40 centros de 9 Comunidades Autónomas con la participación de 2.400 alumnos. La primera edición de “El Duelo” se llevó a cabo en el curso 2018/2019 y contó con la participación de 20 escuelas ubicadas en Aragón, Cantabria, Galicia, La Rioja, País Vasco y Principado de Asturias. Sumando los 20 centros, la formación se impartió a más de 1.100 alumnos. En la segunda edición,

ORIVA llevó esta jornada a más de 1.200 alumnos de 20 escuelas en Andalucía, Comunidad Valenciana y Región de Murcia.

En este recorrido, ORIVA cuenta con la colaboración especial de su chef embajadora. **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 alto interés nutricional. 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%. En la última campaña, contó con 49 centros extractores y 10 refinerías, generando 18.000 empleos y una facturación media de 306 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 productos de valor añadido entre los que destacan: la biomasa, el compost y los compuestos antioxidantes con aplicaciones en la industria farmacéutica, como el hidroxitirosol y otros fenoles.

Para más información:

[Ana Moreno](#)

[Ana Sierra](#)

91 914 27 00

oriva@omnicomprgroup.com / comunicacion@oriva.es

www.oriva.es

También puedes seguirnos en nuestros perfiles sociales:

