

ORIVA amplía el plazo de presentación a los premios periodísticos sobre Aceite de Orujo de Oliva

Madrid, 13 de noviembre de 2023. La Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva, ORIVA, amplía el plazo para presentar las candidaturas a los **VI Premios ORIVA de Comunicación**.

Los galardones reconocen los mejores trabajos periodísticos y divulgativos relacionados con el Aceite de Orujo de Oliva y toda su cadena de valor. ORIVA concederá premios en tres categorías: mejor trabajo en medio impreso; mejor trabajo en medio online y mejor trabajo en medio audiovisual. Cada una de las categorías está dotada con 2.500 euros. Además, otorgará un accésit a la mejor publicación divulgativa difundida en medios sociales con una cuantía de 1.000 euros.

Tras la ampliación del plazo, la presentación de candidaturas podrá formalizarse a través de la web de ORIVA **hasta el 30 de noviembre de 2023 (inclusive)**. La admisión de candidaturas **requiere** que los trabajos presentados hayan sido publicados o difundidos entre el 1 de diciembre de 2022 y el 30 de octubre de 2023.

Consulta las bases en [Premios ORIVA de Comunicación](#)

Sobre ORIVA, la Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliv

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 52 centros extractores y 9 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:



[Oriva](#)



[@AceiteOrujo](#)



[@AceiteOrujo](#)



[@oriva](#)



[@AceiteOrujo](#)



[@aceitedeorujo](#)