

## **Final de “El Duelo” de ORIVA en escuelas de hostelería**

# **La Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid gana el concurso de cocina a la mejor receta con Aceite de Orujo de Oliva**

- Rubén Pérez García, de la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid, se ha impuesto a las 14 escuelas finalistas.
- El jurado ha estado integrado por los cocineros con estrella Michelin, Javier Estévez y Julio Fernández; la chef embajadora de ORIVA, María Jiménez Latorre y la chef Yaiza Martín Casas, ganadora de la primera edición.
- En la quinta edición, la iniciativa ha contado con la participación de 17 escuelas de hostelería en 8 Comunidades Autónomas llegando a más de 1.100 alumnos.

Madrid, 15 de marzo de 2024. La Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva, [ORIVA](#), ha culminado la quinta edición de “[El Duelo](#)” con la celebración de la final de este concurso de cocina en escuelas de hostelería en el que ha resultado vencedora la [Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid](#).

El alumno del centro madrileño, Rubén Pérez García, se ha erigido ganador con la receta “Taco dorado de carnitas de cerdo, frijoles refritos, crema agria, queso ricotta y aire de lima con shot de esquites”. Así lo ha decidido el jurado formado por los cocineros con estrella Michelin, Javier Estévez y Julio Fernández; la chef embajadora de ORIVA, María Jiménez Latorre y la chef Yaiza Martín Casas, ganadora de la primera edición del concurso de cocina. “*Es la elaboración que mejor ha conseguido la fritura y el conjunto de sabores estaba estaba muy logrado. Todos los ingredientes estaban presentes y se unían muy bien*” ha destacado Julio Fernández.

Los cuatro profesionales le han hecho entrega del diploma acreditativo y del premio del concurso de cocina: un curso de perfeccionamiento de técnicas culinarias en el [Basque Culinary Center](#), institución académica y de investigación, pionera a nivel mundial.

“*Cada año los alumnos demuestran su interés, su esfuerzo y su motivación. Para ORIVA es una satisfacción ver cómo llegan a la final conociendo y sacando el máximo partido en la cocina a un producto como el Aceite de Orujo de Oliva*” ha explicado José Luis Maestro Sánchez-Cano, presidente de ORIVA.

### 4.300 estudiantes en cinco ediciones

Se trata de la quinta edición de “El Duelo”, una iniciativa promovida por ORIVA para acercar el Aceite de Orujo de Oliva a los estudiantes de hostelería. De esta manera, cada curso, las escuelas participantes reciben una masterclass sobre el producto impartida por la chef María Jiménez Latorre. Finalizado el itinerario formativo, los alumnos de 2º curso de Grado Medio y los de 1º y 2º de Grado Superior compiten en sus respectivos centros por la mejor receta con Aceite de Orujo de Oliva. Después, los ganadores de cada de centro compiten en la gran final para elegir la mejor receta con Aceite de Orujo de Oliva.

En esta quinta edición, “El Duelo” ha llegado a 17 escuelas de Andalucía, Aragón, Cantabria, Castilla La-Mancha, Comunidad de Madrid, Comunidad Valenciana, Región de Murcia y País Vasco. En este recorrido, ORIVA ha impartido 22 sesiones formativas con la participación de 1.126 alumnos. Desde que comenzara la iniciativa en 2018, más de 4.300 estudiantes de hostelería de 67 escuelas en 13 Comunidades Autónomas han participado en “El Duelo” por la mejor receta con Aceite de Orujo de Oliva.

#### Pies de foto

ORIVA “El Duelo” (1) Receta ganadora de la quinta edición de “El Duelo”.

ORIVA “El Duelo” (2) Rubén Pérez García, de la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid, ganador de la quinta edición de “El Duelo”.

ORIVA “El Duelo” (3) El presidente de ORIVA y el jurado hacen entrega del premio a la ganadora del premio.

ORIVA “El Duelo” (4) Finalistas de la quinta edición de “El Duelo”.

#### 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 52 centros extractores y 9 refinерías, generando 18.000 empleos y una facturación de 625,7 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

[oriva@omnicomprgroup.com](mailto:oriva@omnicomprgroup.com) / [comunicacion@oriva.es](mailto:comunicacion@oriva.es)

[www.oriva.es](http://www.oriva.es)

También puedes seguirnos en nuestros perfiles sociales:



[Oriva](#)



[@AceiteOrujo](#)



[@AceiteOrujo](#)



[@oriva](#)



[@AceiteOrujo](#)



[@aceitedeorujo](#)