

### Cuarta edición de “El Duelo” por la fritura perfecta

## La formación y el concurso sobre Aceite de Orujo de Oliva estrenan nuevo curso en escuelas de hostelería

- La nueva convocatoria promovida por la Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva llega a 14 escuelas de hostelería en Castilla y León y Extremadura.
- La final del concurso se celebrará en Madrid el 16 de marzo de 2023 con un jurado de dos chefs con estrella Michelin.

Madrid, 24 de octubre de 2022. La [Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva, ORIVA](#), ha convocado la cuarta edición del programa formativo y concurso culinario en escuelas de hostelería “El Duelo” en el que seleccionará al ganador del curso escolar 2022/2023, de entre las escuelas de hostelería participantes.

Tras recorrer 11 Comunidades Autónomas con la participación de 2.700 alumnos, la cuarta edición llega a 14 escuelas de hostelería de Castilla y León y Extremadura. Los alumnos participantes recibirán una formación teórica y aquellos que estén cursando el segundo grado podrán competir en el concurso culinario por la mejor receta con Aceite de Orujo de Oliva.

### **Formación y competición**

La iniciativa tiene como objetivo divulgar el conocimiento de este aceite del olivar entre los estudiantes de hostelería. Bajo la denominación de “El Duelo”, el programa consta de dos fases. Una primera fase en la que la chef embajadora de ORIVA, María Jiménez Latorre, imparte una masterclass con contenido teórico, material didáctico y una demostración en cocina mediante la elaboración práctica de un menú atendiendo a distintos usos en fritura, guisos, salsas y repostería. *“Intentamos aportar una formación de valor que realmente sea útil para los alumnos con un formato muy completo combinando teoría, práctica y competición. El aceite es un producto básico en la cocina, pero existe un desconocimiento generalizado, más aún en el caso concreto del Aceite de Orujo de Oliva”* explica la chef.

La segunda fase de “El Duelo” consiste en una competición de los alumnos de segundo ciclo por la mejor receta con Aceite de Orujo de Oliva. Los estudiantes de cada centro presentan sus propuestas a sus equipos docentes que eligen a un ganador para representar a la escuela en la gran final. Los finalistas preparan su plato ante un jurado integrado por dos cocineros con estrella Michelin, la chef María Jiménez Latorre y, este curso, con la participación de la ganadora de la primera edición del concurso, Yaiza Martín Casas.

### **Premio: Curso en el Basque Culinary Center**

La cuarta edición arranca mañana en el [CIFP Rodríguez Fabrés](#) de Salamanca con dos jornadas los días 25 y 26 de octubre. La programación continuará hasta completar un total de 20 formaciones en 14 centros, nueve en Castilla y León y cinco en Extremadura. La celebración de la final está prevista el 16 de marzo de 2023 en la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid. El premio consiste en un [curso de perfeccionamiento de técnicas culinarias](#) en el **Basque Culinary Center**, institución académica y de investigación, pionera a nivel mundial.

*“El Duelo es una de las iniciativas más consolidadas de la Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva. Desde nuestros comienzos apostamos por la formación en escuelas de hostelería con el convencimiento de que existe un interés recíproco y es una experiencia enriquecedora en una doble dirección. Es muy satisfactorio poder ir ampliando el recorrido cada curso a nuevos centros y aprender de una cantera extraordinaria de jóvenes talentos”* afirma José Luis Maestro Sánchez-Cano, presidente de ORIVA.

### **2.700 alumnos en 11 Comunidades**

ORIVA ha completado ya tres ediciones de “El Duelo” en las que ha llegado a 52 centros de 11 Comunidades Autónomas con la participación de cerca de 2.700 alumnos. La primera edición de “El Duelo” se llevó a cabo en el curso 2018/2019 y recorrió 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 1.000 alumnos. En la segunda edición, ORIVA llevó esta jornada a más de 900 alumnos de 20 escuelas en Andalucía, Comunidad Valenciana y Región de Murcia. La tercera edición contó con la participación de 650 alumnos y profesores de 12 escuelas de Castilla La Mancha y la Comunidad de Madrid.

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](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:

