

ORIVA reta a los futuros chefs del país al concurso de cocina “El Duelo”

20 escuelas de hostelería competirán por la mejor receta con Aceite de Orujo de Oliva

- La chef María Jiménez Latorre impartirá una masterclass en cada escuela dando a conocer las propiedades del Aceite de Orujo de Oliva
- Las 20 escuelas participantes competirán en “El Duelo”, un concurso para elegir la mejor receta de fritura entre sus alumnos de 2º curso
- El ganador se decidirá en una final en Madrid con un jurado compuesto por tres cocineros con estrella Michelin
- La Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva premiará al vencedor con un viaje al Rodeo de Houston en Estados Unidos

Madrid, 31 de Octubre de 2018. La Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva, **ORIVA**, dará a conocer las propiedades y usos del Aceite de Orujo de Oliva entre los futuros chefs del país. En un recorrido por 20 escuelas de hostelería, retará a los alumnos de segundo grado a “**El Duelo**”, un concurso de cocina para encontrar la mejor receta de fritura con Aceite de Orujo de Oliva.

La iniciativa constará de tres fases. En una primera etapa, la Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva ofrecerá a los alumnos de cada escuela participante una *masterclass* de la mano de la chef María Jiménez Latorre. En la misma, se darán a conocer las propiedades del Aceite de Orujo de Oliva y sus diferentes usos, con especial atención a sus cualidades en fritura.

“Haremos una demostración en vivo para enseñar que se trata de un gran aliado en las cocina y una excelente opción en fritura. Un producto muy interesante en hostelería por su durabilidad, rentabilidad y beneficios saludables” afirma María Jiménez Latorre. La chef embajadora del Aceite de Orujo de Oliva llevará a cabo desde los platos más sencillos a los más elaborados en fritura.

Una vez realizada la *masterclass*, comenzará la segunda fase de “El Duelo”. Cada centro realizará en el plazo de una semana una competición entre los alumnos de segundo grado para seleccionar la mejor receta de fritura con Aceite de Orujo de Oliva. El propio profesorado hará de jurado y elegirá al ganador de su escuela valorando tres aspectos: creatividad, sabor y textura.

Viaje al Rodeo de Houston, el destino de las frituras imposibles

La gran final ya tiene fecha. Se celebrará en Madrid el 27 de marzo de 2019. Los 20 finalistas tendrán que realizar *in situ* y ante el jurado la receta presentada en su escuela. El jurado estará compuesto por la chef María Jiménez Latorre y tres cocineros con estrella Michelin.

El ganador disfrutará de un viaje, para dos personas de cinco días, al [Rodeo de Houston](#), en Estados Unidos. Este evento anual es característico por ofrecer las frituras más inverosímiles sometiendo a esta técnica galletas, chocolatinas, helados o espaguetis, entre otros productos.

“Es muy importante conseguir que nuestro producto se conozca y se valore en hostelería donde destaca por su rentabilidad y durabilidad. Por eso, consideramos clave acercar el Aceite de Orujo de Oliva a la base, a las escuelas de las que saldrán los futuros chefs. Lo hacemos de una manera original y divertida, a través de este ‘duelo’ en el que les retamos a experimentar, a comprobar de manera práctica, cómo conseguir la fritura perfecta” explica José Luis Maestro Sánchez-Cano, presidente de ORIVA.

20 escuelas, 1.100 alumnos

La primera edición de “El Duelo” contará con la participación de 20 escuelas ubicadas en Aragón, Cantabria, Galicia, La Rioja, País Vasco y Principado de Asturias. Teruel acogerá el inicio de “El Duelo” que comienza el próximo 5 de noviembre y se prolongará hasta el 17 de marzo.

Sumando los 20 centros, la *masterclass* se impartirá a más de 1.100 alumnos, de los que podrán participar en “El Duelo” más de 700 alumnos que están cursando segundo grado, según se especifica en las bases del concurso que pueden consultarse en <http://elduelo.lafrituraperfecta.com/bases-del-concurso/>

“Iniciamos el recorrido por Aragón y el Norte pero se trata de la primera edición de esta iniciativa con la que aspiramos a cubrir todo el territorio nacional en próximas ediciones. El objetivo es familiarizar a los futuros chefs del país con el Aceite de Orujo de Oliva” apunta José Luis Maestro Sánchez-Cano.

Chef Embajadora del Aceite de Orujo de Oliva

María Jiménez 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

La Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva es una entidad que aúna a todos los agentes que forman parte del sector orujero de cara a promover el Aceite de Orujo de Oliva, un producto alimentario de calidad con múltiples beneficios.

Constituida en mayo de 2015, la Interprofesional está formada por ANEO, Cooperativas Agroalimentarias de España, INFAOLIVA, ANIERAC y ASOLIVA, asociaciones que engloban todos los agentes de la cadena de valor del Aceite de Orujo de Oliva.

Este sector genera actualmente 3.000 puestos de trabajo directos y 15.000 indirectos. Cuenta con 45 extractoras y 9 refinerías distribuidas por toda la geografía nacional. En las últimas cuatro campañas las ventas se han incrementado de media un 17,6% mostrando una tendencia positiva tanto en el mercado interior como en el ya consolidado mercado internacional –las exportaciones suponen el 85% de las ventas–. Según datos publicados en datacomex.com, portal del Ministerio de Economía y Competitividad, Secretaría de Estado de Comercio, el sector orujero factura anualmente 150 millones de euros.

Para más información:

Natividad Fradejas

Ana Sierra

91 702 73 00

oriva@omnicomprgroup.com / comunicacion@oriva.es



@AceiteOrujo



[Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva](http://www.interprofesionaldelaceitedeorujo.es)