

Doble final de “El Duelo”: mejor receta con Aceite de Orujo de Oliva

ORIVA elige a los ganadores del concurso culinario de Aceite de Orujo de Oliva en escuelas de hostelería

- Antonio Quintero García del IES María Zambrano de Málaga y Alejandro Moreno Feijoo del CPIFP Escuela de Hostelería y Turismo Simone Ortega de Móstoles se erigen vencedores de la doble final de “El Duelo” por la fritura perfecta.
- Los cocineros con estrella Michelin, Javier Estévez, Iván Cerdeño y Julio Fernández, junto a la chef embajadora de ORIVA, María Jiménez Latorre, han integrado el jurado.
- El programa formativo cumple tres ediciones llegando a 52 escuelas de hostelería de once Comunidades Autónomas con la participación de 2.700 alumnos.

Madrid, 18 de marzo de 2022. La Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva, ORIVA, ha celebrado hoy una doble final para conocer a los ganadores de la segunda y tercera edición de El Duelo, el concurso de cocina para dar a conocer el Aceite de Orujo de Oliva en las escuelas de hostelería.

Antonio Quintero García, representante del IES María Zambrano de Málaga se ha erigido vencedor de la segunda edición del certamen, cuya final fue suspendida a causa de la pandemia. La receta ganadora ha sido “Empanado de muslo y pechuga de codorniz macerada en algarroba y cerveza negra, con champiñones confitados, crema de foie y salsa de frutos rojos” elegida entre las propuestas de los diez finalistas participantes.

Por su parte, **Alejandro Moreno Feijoo del CPIFP Escuela de Hostelería y Turismo Simone Ortega de Móstoles en Madrid** ha sido el ganador de la tercera edición, en la que han competido 14 finalistas. La receta vencedora ha sido “Anguila de piquillo”.

Ambos ganadores han recibido como premio un curso de perfeccionamiento de técnicas culinarias en el Basque Culinary Center, institución académica y de investigación, pionera a nivel mundial.

Jurado con estrella Michelin

La doble final ha tenido lugar en la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid. Durante dos horas, y en intervalos de cinco minutos, los participantes han preparado sus platos para después presentarlos al jurado. El mismo, ha estado integrado por los cocineros Javier Estévez, Iván Cerdeño y Julio Fernández, todos distinguidos con estrella Michelin, y la chef embajadora de ORIVA, María Jiménez Latorre.

Tras una difícil deliberación, los chefs se han decidido por las recetas ganadoras, teniendo en cuenta los criterios de creatividad, textura y sabor. “Ha habido un gran nivel y esto ha complicado la decisión, pero los dos ganadores muestran la versatilidad del Aceite de Orujo

de Oliva y el enorme talento de estas promesas de la cocina. Tenemos una extraordinaria cantera y la formación es una herramienta clave. “El Duelo” de ORIVA les aporta formación sobre un producto básico, les introduce en el mundo de la competición y, en el caso de los ganadores, les premia con un curso en el Basque Culinary Center” explica María Jiménez Latorre.

2.700 alumnos en 11 Comunidades

La doble final de “El Duelo” ha sido el emocionante desenlace de esta iniciativa de ORIVA que tiene por objetivo dar a conocer el Aceite de Orujo de Oliva en escuelas de hostelería a través de la formación y la competición culinaria.

“Hoy es un gran día para ORIVA porque “El Duelo” es una de las iniciativas más representativas de la Interprofesional y la pandemia nos había obligado a suspenderla durante más tiempo del esperado. Retomar estas formaciones y vivir la experiencia de esta doble final nos reconforta y nos reafirma en el valor que aportamos a las escuelas y en todo, lo que, a su vez, profesores y alumnos, aportan a la Interprofesional” ha afirmado José Luis Maestro Sánchez-Cano, presidente de ORIVA.

Con la celebración de la doble final, ORIVA completa tres ediciones de “El Duelo” que ya 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 ha llevado esta jornada a más de 900 alumnos de 20 escuelas en Andalucía, Comunidad Valenciana y Región de Murcia. La tercera edición, ha contado con la participación de 650 alumnos y profesores de 12 escuelas de Castilla La Mancha y la Comunidad de Madrid.

Según se especifica en las [bases del concurso](#) son los alumnos de segundo grado los que pueden participar en la competición culinaria tras superar las competiciones en cada centro. Finalmente, en esta doble final, se han batido en duelo por la fritura perfecta diez representantes de la segunda edición y 14 de la tercera.

Más información: <http://elduelo.lafrituraperfecta.com/>

Pies de foto:

Final El Duelo de ORIVA (1): Ganador de la segunda edición.

Final El Duelo de ORIVA (2): Ganador de la tercera edición.

Final El Duelo de ORIVA (3): Ganadores de la doble final de “El Duelo” de ORIVA.

Final El Duelo de ORIVA (4): Plato ganador de la segunda edición.

Final El Duelo de ORIVA (5): Plato ganador de la tercera edición.

Final El Duelo de ORIVA (6): Finalistas, representantes de ORIVA y miembros de la organización 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 propiedades antioxidantes. 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%. La industria cuenta con 42 centros extractoras y 9 refinerías, generando 18.000 empleos y una facturación de 485 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 compuestos de valor entre los que destacan: la biomasa, el compost y aplicaciones para la industria farmacéutica como los fenoles o el hidroxitirosol.

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:

