

## Final de “El Duelo”: mejor receta con Aceite de Orujo de Oliva

# Una alumna de La Escuela de Hostelería Leioa de Vizcaya gana el concurso de cocina de ORIVA

- **Yaiza Martín Casas**, finalista por la Escuela de Hostelería Leioa, gana la final con su receta **“Fluido de arroz con leche, cristal de canela y lima, helado de granny y emulsión de cereza”**
- **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

**Madrid, 1 de abril de 2019.** La **Escuela de Hostelería Leioa** en Vizcaya ha sido la ganadora de “El Duelo”, el concurso de cocina promovido por ORIVA para dar a conocer el Aceite de Orujo de Oliva en escuelas de hostelería.

**Yaiza Martín Casas**, alumna del centro vizcaíno, se ha erigido así vencedora de la primera edición del certamen con su receta **“Fluido de arroz con leche, cristal de canela y lima, helado de granny y emulsión de cereza”** tras medirse con otros 13 finalistas el pasado viernes 29 de marzo en la final celebrada en la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid. Durante dos horas, y en intervalos de cinco minutos, los participantes prepararon 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 el plato de Martín Casas, teniendo en cuenta los criterios de creatividad, textura y sabor. Una decisión que ha estado complicada ya que, según ha afirmado Julio Fernández, “ha habido un nivel muy bueno, lo cual es una alegría porque es señal del nivel de la generación de cocineros que viene empujando”.

“Nos ha sorprendido y mucho” ha comentado María Jiménez Latorre. “El hecho de que haya utilizado tres técnicas en el mismo plato ha sido un elemento decisivo” ha añadido Javier Estévez. Por su parte, Julio Fernández e Iván Cerdeño han resaltado el sabor del plato. Con palabras de agradecimiento para su escuela, su profesor Íñigo Mardaras, y ORIVA, la vencedora ha manifestado estar “muy contenta por haber ganado. Era muy difícil por el gran nivel de la final, con unos competidores muy fuertes. Ha sido un placer trabajar con todos”.

### La receta ganadora

Demostrando la versatilidad del Aceite de Orujo de Oliva, Yaiza Martín Casas se ha hecho con el primer puesto con una original propuesta de postre: “Fluido de arroz con leche, cristal de canela y lima, helado de granny y emulsión de cereza”.

“He usado el Aceite de Orujo de Oliva en cosas inesperadas y es lo que le ha dado más valor al plato” ha desvelado. Así el fluido de arroz y el cristal de canela iban en fritura y también ha incorporado el Aceite de Orujo de Oliva en la emulsión y en la parte grasa del helado.

Una receta que le ha hecho merecedora del premio del concurso. Yaiza Martín Casas 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, chokolatinas, helados o espaguetis, entre otros productos.

### El desenlace

La 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. La primera edición de “El Duelo” ha contado con la participación de 20 escuelas de Aragón, Cantabria, Galicia, La Rioja, País Vasco y Principado de Asturias. Sumando los 20 centros, la formación se ha impartido a más de 1.100 alumnos y más de 700 alumnos de segundo grado han podido participar en el concurso, según se especifica en las bases del concurso. <http://elduelo.lafrituraperfecta.com/bases-del-concurso/> Tras realizar las competiciones en cada centro, finalmente, 14 de las 20 escuelas participantes han enviado finalista a Madrid.

“Estamos muy satisfechos e ilusionados. ORIVA ha mimado desde el inicio esta iniciativa y hemos dedicado mucho trabajo y esfuerzo, pero el resultado ha sido extraordinario. La final ha sido la mejor recompensa, ver a todos los chavales usando con tanto esmero y creatividad el Aceite de Orujo de Oliva. Esta primera edición ha sido muy especial y tenemos claro que le vamos a dar continuidad” ha afirmado José Luis Maestro Sánchez-Cano, presidente de ORIVA.

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

### Pies de foto:

Final El Duelo de ORIVA (1): Yaiza Martín Casas, recibe el premio del jurado y el presidente de ORIVA

Final El Duelo de ORIVA (2): Yaiza Martín Casas, ganadora del primer “Duelo” de ORIVA y José Luis Maestro Sánchez-Cano, presidente de la Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva.

Final El Duelo de ORIVA (3): Exposición de las 14 recetas participantes en la final de “El Duelo”.

Final El Duelo de ORIVA (4): Plato ganador: “Fluido de arroz con leche, cristal de canela y lima, helado de granny y emulsión de cereza”

Final El Duelo de ORIVA (5): Yaiza Martín Casas, presenta su plato al jurado

Final El Duelo de ORIVA (6): Participantes de la primera edición de “El Duelo”, representantes de ORIVA y miembros de la organización de la primera edición de “El Duelo”.

#### **Sobre ORIVA, Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva**

El Aceite de Orujo de Oliva es una categoría de aceite que se obtiene del orujo graso húmedo o alperujo (materia que queda de la aceituna tras la producción de aceite de oliva). Proveniente del olivar, cuenta con una composición exclusiva, muy rica en ácido oleico y con compuestos bioactivos saludables. Esta composición le confiere propiedades saludables y culinarias únicas, siendo una de las mejores opciones para fritura. Con 45 centros orujeros y 9 refinerías, España es el primer productor mundial de Aceite de Orujo de Oliva, generando más de 18.000 puestos de trabajo.

La Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva es una entidad sin ánimo de lucro que aúna a todos los agentes que forman parte del sector orujero de cara a promover el Aceite de Orujo de Oliva. 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.

#### **Para más información:**

[Natividad Fradejas](#)

[Ana Sierra](#)

91 702 73 00

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



@AceiteOrujo



[Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva](#)