

## ORIVA premia los mejores trabajos periodísticos sobre Aceite de Orujo de Oliva

- Miguel Ayuso Rejas de *Directo al Paladar* e Inmaculada López Vadillo de Telemadrid, ganadores de la IV edición de los Premios ORIVA de Comunicación.
- Los galardones premian anualmente los mejores trabajos periodísticos sobre Aceite de Orujo de Oliva en tres categorías – mejor trabajo impreso, online y audiovisual – dotada cada una con 2.500 euros.

**Madrid, 4 de febrero de 2022.** La Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva, ORIVA, ha entregado los IV Premios ORIVA de Comunicación a los periodistas Miguel Ayuso Rejas de *Directo al paladar* e Inmaculada López Vadillo de Telemadrid.

El acto, celebrado ayer en el Palacio de Linares de Madrid, ha contado con la asistencia del director general de la Industria Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, José Miguel Herrero Velasco; y con la directora general de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria de la Junta de Andalucía, Carmen Cristina de Toro Navero.

José Luis Maestro Sánchez-Cano, presidente de ORIVA, ha destacado “la solidez de los galardones que cumplen ya su cuarta edición. Un año más, se han recibido trabajos de gran calidad como muestran los reportajes premiados y hemos vuelto a contar con un jurado excepcional, lo que nos permite seguir consolidando el prestigio y la independencia de estos premios. Desde ORIVA continuaremos trabajando para despertar el interés sobre el Aceite de Orujo de Oliva y el sector orujero en periodistas y divulgadores, y así poder aumentar el alcance de la convocatoria”.

### Los mejores trabajos sobre Aceite de Orujo de Oliva

Los galardones, promovidos anualmente por la Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva, premian los mejores trabajos periodísticos y divulgativos sobre Aceite de Orujo de Oliva y su cadena de valor. Constan de tres categorías, mejor trabajo en medio impreso, online y audiovisual, dotada cada una con 2.500 euros.

En esta edición, **Miguel Ayuso Rejas** ha recibido el premio al mejor trabajo online, por el reportaje [El aceite de orujo de oliva busca salir del ostracismo: esto es lo que pasa con el 90% de la aceituna que no es aceite “virgen”](#) publicado en *Directo al paladar*. El jurado ha coincidido en destacar la originalidad del enfoque, así como la capacidad para transmitir la complejidad del sector de manera amena y accesible.

Por su parte, la periodista **Inmaculada López Vadillo**, del equipo de Informativos de **Telemadrid**, se ha hecho con el premio en la categoría al mejor trabajo audiovisual por el reportaje [“El mejor aceite para freír”](#). La agilidad de la pieza y la adaptación al ritmo de los informativos en televisión han sido algunos de los méritos valorados por el jurado.

Por último, el jurado ha decidido dejar desierta en esta edición la categoría al mejor trabajo en medio impreso al no reunir las candidaturas presentadas los parámetros de valoración requeridos en la convocatoria.

### **Jurado de los IV Premios ORIVA de Comunicación**

Bajo la presidencia de José Luis Maestro Sánchez-Cano, los IV Premios ORIVA de Comunicación han vuelto a contar con la colaboración del jurado de la edición anterior al que se ha sumado José Miguel Herrero Velasco, director general de Industria Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. De esta manera, han repetido como miembros del jurado Laura Bravo Clemente, profesora de Investigación del Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición (ICTAN) del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC); Javier Sánchez Perona, científico titular del Instituto de la Grasa (IG) del CSIC; Elisa Plumed Lucas, presidenta de la Asociación de Periodistas Agroalimentarios de España (APAE); María García de la Fuente, presidenta de la Asociación de Periodistas de Información Ambiental (APIA); Melania Bentué Ceresuela, miembro de la Junta Directiva de la Asociación Nacional de Informadores de la Salud (ANIS); Higinio Martínez Gracia, CEO OmnicomPrGroup; Jaime Osta Gallego, vicepresidente de ORIVA; y Alicia Vives Gutiérrez, directora general de ORIVA.

Para más información: [Premios Oriva de Comunicación](#)

Pie de foto:

IV Premios ORIVA de Comunicación (1): Estatuilla Premios ORIVA de Comunicación.

IV Premios ORIVA de Comunicación (2): Entrega de los IV Premios ORIVA de Comunicación en el Palacio de Linares de Madrid.

IV Premios ORIVA de Comunicación (3): Inmaculada López Vadillo y Miguel Ayuso Rejas, ganadores de los IV Premios ORIVA de Comunicación.

IV Premios ORIVA de Comunicación (IV): Representantes de la administración y miembros del jurado, junto a los ganadores de la cuarta edición de los Premios ORIVA de Comunicación.

IV Premios ORIVA de Comunicación (V): El director general de la Industria Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, José Miguel Herrero Velasco; y la directora general de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria de la Junta de Andalucía, Carmen Cristina de Toro Navero; junto a los ganadores de los IV Premios ORIVA de Comunicación.

### **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:

