

## Convocada la tercera edición de los Premios ORIVA de Comunicación

- Los galardones reconocen los mejores trabajos periodísticos y divulgativos sobre Aceite de Orujo de Oliva
- Cada categoría – medio impreso, digital y audiovisual – está dotada con 2.500 euros

**Madrid, 19 de febrero de 2020.** La Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva, ORIVA, convoca por tercer año consecutivo los **Premios ORIVA de Comunicación**.

Los premios tienen como objetivo reconocer la labor de los profesionales de la información que presenten los mejores trabajos periodísticos y divulgativos sobre Aceite de Orujo de Oliva. “De esta manera, contribuimos a promover el conocimiento de este producto alimentario y de un sector clave en el olivar. Los distintos ángulos de nuestra actividad -social, alimentaria, científica culinaria o medioambiental - nos convierten en un tema de interés para muchas ramas de especialización periodística” afirma José Luis Maestro Sánchez – Cano, presidente de ORIVA.

Tres son las categorías premiadas distinguiendo los mejores trabajos en medios **impreso, digital y audiovisual**, cada una de ellas dotada con un premio de 2.500 euros. Podrán presentar su candidatura aquellos trabajos publicados en medios de comunicación desde el 1 de noviembre de 2019 hasta el 31 de octubre de 2020, ambos inclusive. Los galardones se concederán atendiendo a la calidad, veracidad, interés, originalidad y actualidad de la pieza, valorándose además su alcance y difusión.

Como en anteriores ediciones, el jurado estará conformado por profesionales de reconocida trayectoria del sector agroalimentario, de la investigación y la comunicación. El plazo de admisión de los trabajos, que podrán enviarse a la dirección de correo [premiosoriva@oriva.es](mailto:premiosoriva@oriva.es), finalizará el 8 de noviembre de 2020.

Consulta las bases completas de los premios [aquí](#)

### **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:**

Natividad Fradejas

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:

