

## ORIVA entrega sus premios anuales a los mejores trabajos periodísticos sobre Aceite de Orujo de Oliva

- Miguel Ángel Mainar Jaime de Almazaras, Natalia Marqués Aranduy de Eltiempo.es y Esther Lazo de Canal Sur Televisión, ganadores de la VI edición.
- Los galardones premian anualmente los mejores trabajos periodísticos y divulgativos sobre Aceite de Orujo de Oliva y su cadena de valor en tres categorías: mejor trabajo impreso, online y audiovisual, dotada cada una con 2.500 euros.

Madrid, 16 de febrero de 2024. La Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva, ORIVA, ha celebrado el acto de entrega de la VI edición de sus Premios ORIVA de Comunicación, reconociendo a los periodistas Miguel Ángel Mainar Jaime de Almazaras, Natalia Marqués Aranduy de Eltiempo.es y Esther Lazo de Canal Sur Televisión.

La ceremonia, celebrada ayer en el Palacio de Linares de Madrid, ha contado con la asistencia del director general de Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, José Miguel Herrero Velasco, quien ha manifestado que *“España es una potencia alimentaria que no tiene nada que envidiar a otros países y el reto es conquistar a la población a través de la comunicación. Y en este sentido, ORIVA y sus premios de periodismo son un ejemplo de divulgación”*.

Por su parte, el presidente de ORIVA, José Luis Maestro Sánchez-Cano ha resaltado *“el papel esencial del buen periodismo para el sector primario y para el Aceite de Orujo de Oliva porque los profesionales de la comunicación y de la divulgación son los que mejor pueden contar nuestra realidad”*.

### Ganadores de la VI edición de los Premios ORIVA de Comunicación

Los galardones, con una trayectoria de seis años y promovidos anualmente por ORIVA, premian los mejores trabajos periodísticos y divulgativos sobre Aceite de Orujo de Oliva y su cadena de valor. Constan de tres categorías: mejor trabajo impreso, online y audiovisual, dotada cada una de ellas con 2.500 euros, un diploma y una estatuilla.

**Miguel Ángel Mainar Jaime**, periodista especializado en información y comunicación agroalimentaria, ha ganado la categoría de **mejor trabajo impreso**, por su reportaje [“Aceite de orujo de oliva, un buen vasallo en busca de un buen señor”](#), publicado en la revista Almazaras del Grupo Interempresas en mayo de 2023. El jurado ha reconocido la veteranía y destreza de Miguel Ángel Mainar Jaime, cualidades que se plasman en el trabajo ganador, así como el excelente uso del lenguaje y su destreza para integrar licencias literarias.

Por su parte, **Natalia Marqués Aranduy** ha recibido el premio al **mejor trabajo online**, por el reportaje [“Las tres «S» del aceite de orujo de oliva: Sostenible, Saludable y «made in Spain»](#)”, publicado en el [tiempo.es](#) en octubre de 2023. Los recursos audiovisuales y la amplitud del enfoque, integrando distintos ángulos, como el consumo, la producción, los usos y la sostenibilidad, han sido los aspectos valorados por parte del jurado.

Por último, **Esther Lazo** ha resultado ganadora en la categoría de **mejor trabajo audiovisual**, por su reportaje [“Aceite de orujo de oliva: ventajas económicas y beneficios para la salud”](#), emitido en el programa Tierra y Mar de Canal Sur el 19 de febrero de 2023. Los miembros del jurado han subrayado la capacidad narrativa del reportaje, que relata de forma sencilla y amena un proceso complejo como el de la elaboración del Aceite de Orujo de Oliva. El resultado es una pieza que da voz a distintas fuentes y que “engancha” desde el primer momento al espectador.

En esta ocasión, la categoría de accésit al mejor trabajo en redes sociales - incorporada desde la V edición y dotada de 1000 euros- ha quedado desierta al no reunir las candidaturas presentadas los parámetros de valoración requeridos en la convocatoria.

### **Profesionalidad e independencia**

Bajo la presidencia de José Luis Maestro Sánchez-Cano, los VI Premios ORIVA de Comunicación han contado con la labor como jurado de 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); Alipio Gutiérrez Sánchez, secretario general de la Asociación Nacional de Informadores de la Salud (ANIS); Anabel Pascual Casas, directora de Comunicación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación; Higinio Martínez Gracia, CEO de Omnicom PR Group; Laura Bravo Clemente, profesora de investigación del Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición, ICTAN-CSIC; Javier Sánchez Perona, científico titular del Instituto de la Grasa, IG-CSIC; Jaime Osta Gallego, vicepresidente de ORIVA y Alicia Vives Gutiérrez, directora general de ORIVA.

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

Pies de foto:

VI Premios ORIVA de Comunicación (1): Entrega de los VI Premios ORIVA de Comunicación en el Palacio de Linares de Madrid.

VI Premios ORIVA de Comunicación (2): Miguel Ángel Mainar Jaime, Natalia Marqués Aranduy y Esther Lazo, ganadores de la VI edición.

VI Premios ORIVA de Comunicación (3): El director general de Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación; y miembros del jurado, junto a los ganadores de la sexta edición de los Premios ORIVA de Comunicación.

VI Premios ORIVA de Comunicación (4): El director general de Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación; junto al presidente de ORIVA y a los ganadores de los VI 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 52 centros extractores y 9 refinerías, generando 18.000 empleos y una facturación de 625,7 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](#)

[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:



[Oriva](#)



[@AceiteOrujo](#)



[@AceiteOrujo](#)



[@oriva](#)



[@AceiteOrujo](#)



[@aceitedeorujo](#)