

## El sector orujero moviliza 190.000 litros de Aceite de Orujo de Oliva para ayudar en su vuelta al canal HORECA

- **La Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva, ORIVA, canaliza la iniciativa**

**Madrid, 18 de junio de 2020.** El sector orujero moviliza 190.000 litros de Aceite de Orujo de Oliva para su distribución gratuita en el canal HORECA con la finalidad de ayudar a los restaurantes y establecimientos hosteleros en su progresiva reapertura y vuelta a la normalidad. La iniciativa se canaliza a través de la Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva, ORIVA.

*“El sector orujero se suma a la ola de solidaridad con uno de los sectores más castigados por la crisis provocada por el Covid-19. No podemos permanecer ajenos ante las dificultades de uno los sectores que nos es más próximo como es el canal HORECA. Situaciones extraordinarias requieren medidas extraordinarias y por eso hemos realizado este gran esfuerzo para movilizar el máximo volumen de producto posible, hasta alcanzar los 190.000 litros”* explica José Luis Maestro Sánchez-Cano, presidente de ORIVA.

La iniciativa cuenta con la colaboración de 22 empresas de la cadena de valor del Aceite de Orujo de Oliva entre extractores, refinadores, envasadores y distribuidores. El reparto de los 190.000 litros se activa a partir del 18 de junio y llegará a más de 12.500 restaurantes y establecimientos hosteleros de España.

### **Más cerca de la hostelería**

Este reparto de aceite supone el comienzo de **Cocina ORIVA**, un nuevo sello promovido por ORIVA para impulsar y aglutinar todas las acciones de la Interprofesional dirigidas a la hostelería y la restauración. En el caso de España, las ventas de Aceite de Orujo de Oliva al Canal HORECA suponen el 70% de las nacionales de aceite envasado. *“El objetivo es estar más cerca de uno de nuestros principales socios, no solo de manera puntual, sino estableciendo las bases que nos permitan relaciones de colaboración y confianza a largo plazo. Por eso, creamos Cocina ORIVA, coincidiendo con el reparto de 190.000 litros de Aceite de Orujo de Oliva. Si hay algún aprendizaje que se puede extraer de esta crisis es que necesitamos respuestas colectivas y cambios que mejoren los cauces colaborativos y relacionales a todos los niveles”.*

España es el primer productor mundial de Aceite de Orujo de Oliva, una de las categorías que procede del olivar. Principalmente usado en fritura, tanto profesional (industria alimentaria y restauración) como doméstica (consumidor final), por sus características técnicas de durabilidad, estabilidad, sabor neutro y resistencia a las altas temperaturas. En su composición tiene una alta concentración de ácido oleico, hasta un 80% y un 2% de componentes bioactivos.

### 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 121.000 toneladas anuales de las que exporta el 83%. La industria cuenta con 42 centros extractoras y 9 refinerías, generando 18.000 empleos y una facturación de 408 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](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:

