

Final de la cuarta edición de “El Duelo”

Elegida la mejor receta con Aceite de Orujo de Oliva

- **Óscar Alcón Hernández del CIFP Rodríguez Fabrés de Salamanca, vencedor de la cuarta edición de “El Duelo”, entre las ocho escuelas finalistas.**
- **El premio es un curso de perfeccionamiento de técnicas culinarias en el Basque Culinary Center.**
- **En sus cuatro ediciones, la iniciativa ha impartido formación en 66 escuelas de hostelería de 13 Comunidades Autónomas**

Madrid, 16 de marzo de 2023. Un jurado con estrellas Michelin ha elegido la mejor receta con Aceite de Orujo de Oliva del curso 2022/2023 en el marco del concurso gastronómico en escuelas de hostelería “El Duelo”, promovido por la [Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva, ORIVA](#).

Se trata de la cuarta edición de este certamen en el que el premio ha recaído en **Óscar Alcón Hernández, alumno del [CIFP Rodríguez Fabrés de Salamanca](#)**, por su receta “El Nido”. Además del diploma acreditativo, el ganador ha recibido como premio un [curso de perfeccionamiento de técnicas culinarias](#) en el **Basque Culinary Center**, institución académica y de investigación, pionera a nivel mundial.

La receta ha sido elegida entre las ocho propuestas que han competido en la final del concurso celebrada hoy en la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid. El jurado ha estado integrado por los chefs con estrella Michelin, Javier Estévez y Julio Fernández; la chef embajadora de ORIVA, María Jiménez Latorre y la ganadora de la primera edición del certamen gastronómico, Yaiza Martín Casas. Los cuatro profesionales han destacado el dominio en la técnica de la fritura, la acertada aplicación del Aceite de Orujo de Oliva y la textura conseguida en las distintas elaboraciones consiguiendo un plato muy equilibrado y gustoso.

Desenlace de la cuarta edición

La final ha supuesto el desenlace de la cuarta edición de “El Duelo”, una iniciativa promovida por ORIVA para dar a conocer el Aceite de Orujo de Hostelería entre los futuros chefs del país. En su cuarta edición, correspondiente al curso 2022/2023, ha recorrido 14 escuelas en Castilla y León, Extremadura y Comunidad de Madrid, llegando a cerca de 700 alumnos. En total, las cuatro ediciones celebradas hasta el momento han recorrido 13 Comunidades Autónomas con la participación de 66 escuelas y 3.350 alumnos.

Hasta llegar a la final, “El Duelo” se desarrolla en dos etapas. Una primera fase formativa, en la que la chef embajadora de ORIVA imparte una completa masterclass, con contenidos teóricos y prácticos. Una segunda fase de competición, en la que cada centro realiza un concurso entre los alumnos de segundo ciclo para elegir la receta ganadora de cada escuela, que posteriormente competirá en la gran final.

“Un curso más hemos vivido la final con gran emoción, comprobando como este grupo de jóvenes saca el máximo partido al Aceite de Orujo de Oliva. Pero la final es solo un momento dentro de una iniciativa que es mucho más, donde la formación es el elemento fundamental y con la que esperamos contribuir con conocimientos de utilidad para las escuelas de hostelería. Ya son cuatro ediciones y

esperamos seguir con muchas más porque es una de las iniciativas más sólidas y que la Interprofesional promueve desde su inicio” ha comentado José Luis Maestro Sánchez-Cano, presidente de ORIVA.

En esta iniciativa, también desde sus inicios, ORIVA cuenta con la colaboración especial de su chef embajadora. **María Jimenez Latorre** pertenece a la junta directiva de la Asociación de Cocineros y Reposteros de Madrid (**ACYRE**). Su afición a la cocina empieza desde niña: hija de un gran gourmet y una gran cocinera, se crió entre fogones. Ha publicado dos libros: “Magias en la cocina” y “Best salads”. Participó como juez en la primera edición del programa de cocina “Mi madre cocina mejor que la tuya” emitido diariamente en Cuatro. Ha sido conferenciante en el Parlamento Europeo y, en la actualidad, dirige su propio *catering* e imparte cursos de cocina tanto para profesionales como para amateurs.

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

Pies de foto

El Duelo ORIVA (1): “El Nido”, receta ganadora de la cuarta edición de “El Duelo” de ORIVA.

El Duelo ORIVA (2): Óscar Alcón Hernández del CIFP Rodríguez Fabrés de Salamanca, vencedor de la cuarta edición de “El Duelo”.

El Duelo ORIVA (3): Participantes en la cuarta edición de “El Duelo” de ORIVA.

El Duelo ORIVA (4): Ganador y jurado de la cuarta edición de “El Duelo” de ORIVA.

El Duelo ORIVA (5): Óscar Alcón Hernández del CIFP Rodríguez Fabrés de Salamanca, vencedor de la cuarta edición de “El Duelo” y José Luis Maestro Sánchez-Cano, presidente de ORIVA.

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 / comunicacion@oriva.es

www.oriva.es

También puedes seguirnos en nuestros perfiles sociales:



[Oriva](#)



[@aceite.orujo](#)



[@AceiteOrujo](#)



[@oriva](#)