

## **ORIVA celebra la entrega de los VII Premios ORIVA de Comunicación**

- Javier Almellones Villalba de Diario Sur, Marta Renovales Pérez de Profesional Horeca y Rodrigo Muñoz Beltrán de CMM, ganadores de la VII edición.
- Con una dotación total de 8.500 euros, los galardones premian anualmente los mejores trabajos periodísticos y divulgativos sobre Aceite de Orujo de Oliva y su cadena de valor.

Madrid, 7 de febrero de 2025. La [Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva, ORIVA](#), hizo entrega anoche en el Palacio de Linares de Madrid, de sus VII Premios ORIVA de Comunicación que reconocen, una edición más, el trabajo de periodistas y divulgadores que informan sobre Aceite de Orujo de Oliva o su cadena de valor a lo largo de la campaña oleícola.

Resultaron ganadores de la séptima edición de los premios, Javier Almellones Villalba, colaborador de Diario Sur; Marta Renovales Pérez, directora de la revista digital Profesional Horeca; y Rodrigo Muñoz Beltrán, redactor de Castilla-La Mancha Media.

Junto con la asistencia de profesionales de la comunicación y del sector, el acto contó con la representación institucional de Jaime Lillo López, director ejecutivo del Consejo Oleícola Internacional (COI); y del director general de Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, José Miguel Herrero Velasco.

El presidente de ORIVA, José Luis Maestro Sánchez-Cano, reconoció *“el talento e iniciativa de los premiados que, con sus trabajos, ponen al sector frente al espejo, abordando temáticas de consumo, nutrición, cocina, ciencia, economía o medioambiente, entre otros ángulos de interés para sus audiencias”*.

### **Ganadores de la VII edición de los Premios ORIVA de Comunicación**

Los Premios ORIVA de Comunicación reconocen los mejores trabajos sobre Aceite de Orujo de Oliva en tres categorías, mejor trabajo impreso, online y audiovisual, dotada cada una de ellas con 2.500 euros, un diploma y una estatuilla.

En la categoría de mejor trabajo impreso, el jurado otorgó el premio al periodista Javier Almellones Villalba, por su reportaje *“Aceite de orujo: la*

'cenicienta' del olivar, tan saludable como sostenible”, publicado en el Diario Sur de Málaga el 9 de mayo de 2024. La creatividad en el diseño, la originalidad del titular, así como la noticiabilidad de la pieza fueron algunos de los elementos más valorados.

El premio en la categoría de **mejor trabajo online** recayó en **Marta Renovales Pérez**, directora de la revista digital Profesional Horeca, por su trabajo “**El aceite de orujo de oliva reclama su sitio en la hostelería**”, publicado el 21 de mayo de 2024. El jurado destacó la adecuada y cuidada selección de fuentes, el tono ameno y la agilidad en la redacción, acercando el producto a una audiencia especializada.

Por último, **Rodrigo Muñoz Beltrán** resultó ganador en la categoría de **mejor trabajo audiovisual**, por su reportaje radiofónico “**El Aceite de Orujo de Oliva: de iluminar Hispania a luchar contra la despoblación**”, emitido en Radio Castilla-La Mancha el día 22 de noviembre de 2023. El jurado resaltó la calidad narrativa del reportaje, la originalidad del enfoque, la capacidad de proximidad, así como la variedad y relevancia de las fuentes consultadas.

En esta ocasión, la categoría de **acésit al mejor trabajo en redes sociales** - incorporada desde la V edición y dotada de 1.000 euros- quedó desierta al no reunir las candidaturas presentadas los parámetros de valoración requeridos en la convocatoria.

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

Bajo la presidencia de José Luis Maestro Sánchez-Cano, los VII Premios ORIVA de Comunicación han contado con la labor como jurado de Elisa Plumed Lucas, vicepresidenta de la Asociación de Periodistas Agroalimentarios de España (APAE); María García de la Fuente, presidenta de la Asociación de Periodistas de Información Ambiental (APIA); 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:

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

VII Premios ORIVA de Comunicación (2): Ganadores de la VII edición.

VII Premios ORIVA de Comunicación (3): Representantes de la Administración y ORIVA, junto a los ganadores de la séptima edición de los Premios ORIVA de Comunicación.

VII Premios ORIVA de Comunicación (4): Representantes de la Administración y miembros del jurado, junto a los ganadores de la séptima edición de los 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](#)