

Final de “El Duelo” de ORIVA en escuelas de hostelería

Los chefs con estrella Michelin, Sara Peral y Julio Fernández, eligen la mejor receta con Aceite de Orujo de Oliva

- Rute Galán Lago, estudiante del CIFP Fraga Do Eume de A Coruña, se ha impuesto en la final con la receta “Flor de Mar”.
- Los cocineros con estrella Michelin, Sara Peral y Julio Fernández; la chef embajadora de ORIVA, María Jiménez Latorre y la chef Yaiza Martín Casas, ganadora de la primera edición, han conformado el jurado.
- 16 escuelas han disputado la final de la sexta edición de “El Duelo” que ha llegado a más de 950 alumnos de 7 Comunidades Autónomas.

Madrid, 14 de marzo de 2025. Rute Galán Lago, estudiante del [CIFP Fraga Do Eume](#) de Pontedeume en A Coruña, ha ganado la final del concurso de cocina “El Duelo” a la mejor receta con Aceite de Orujo de Oliva, organizado por la Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva, ORIVA. Así lo ha decidido el jurado formado por los cocineros con estrella Michelin, Sara Peral y Julio Fernández; la chef embajadora de ORIVA, María Jiménez Latorre y la chef del restaurante Bascook, Yaiza Martín Casas, ganadora de la primera edición de este concurso de cocina.

La ganadora de la sexta edición se ha impuesto en la final celebrada ayer 13 de marzo en la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid. Y lo ha hecho con la receta “Flor de Mar” entre un total de 16 finalistas. La originalidad, presentación y el uso del Aceite de Orujo de Oliva en distintas técnicas y preparaciones son algunas de las razones que han motivado la elección del jurado.

Rute Galán Lago disfrutará de un curso de perfeccionamiento de técnicas culinarias en el [Basque Culinary Center](#), institución académica y de investigación, pionera a nivel mundial. *“Muy merecedora de este premio porque no es fácil llegar a la final, ni conquistar a un jurado tan exigente. Para ORIVA es una gran satisfacción poder proporcionar esta experiencia a jóvenes talentos y comprobar cómo emplean el Aceite de Orujo de Oliva en la cocina”* ha valorado Alicia Vives Gutiérrez, directora general de ORIVA.

Una elección reñida según han coincidido todos sus integrantes. *“Llevo desde la primera edición como jurado y este año ha habido un nivel muy alto, nos ha costado decidir, tienen que estar muy satisfechos de cómo han cocinado y de cómo han presentado”* ha comentado Julio Fernández. Por su parte, Sara Peral ha destacado que los estudiantes han estado a un *“nivel muy bueno y han visto mucha técnica y complejidad en los platos”* aconsejando, sin embargo, que, “a

veces nos perdemos en los caminos más complejos y nos olvidamos de que menos es más”.

Mención especial

El alto nivel de las propuestas presentadas ha motivado que, por primera vez en la trayectoria del concurso, el jurado haya concedido una **Mención Especial**. Este reconocimiento ha recaído en Beatriz Morilla Márquez, estudiante del [IES Fray Bartolomé de las Casas](#) de Morón de la Frontera en Sevilla, por su receta “**En la playa**”. *“Nos parecía justo poder reconocer este plato ya que también había detrás un excelente trabajo. En general, ha sido una de las mejores ediciones con varios potenciales candidatos a ganar”* ha comentado María Jiménez Latorre. *“Una de las cosas que más nos han sorprendido es el uso que han dado al Aceite de Orujo de Oliva, no solo en fritura, sino en muchas otras preparaciones”* ha apuntado Yaiza Martín Casas.

5.200 estudiantes en seis ediciones

Con esta final, culmina la sexta edición de “El Duelo”, un programa formativo promovido por ORIVA para acercar el Aceite de Orujo de Oliva a los estudiantes de hostelería. Cada curso, las escuelas participantes reciben una masterclass sobre el producto impartida por la chef María Jiménez Latorre. Finalizado el itinerario formativo, los alumnos de 2º curso de Grado Medio y los de 1º y 2º de Grado Superior compiten en sus respectivos centros por la mejor receta con Aceite de Orujo de Oliva. Después, los ganadores de cada escuela concursan en la gran final para elegir la mejor receta con Aceite de Orujo de Oliva.

En esta sexta edición, “El Duelo” ha llegado a 18 escuelas de Andalucía, Asturias, Galicia, Castilla La-Mancha, Castilla y León, Comunidad de Madrid y Comunidad Valenciana. En este recorrido, ORIVA ha impartido 20 sesiones formativas con la participación de más de 950 alumnos. Desde que comenzara la iniciativa en 2018, más de 5.200 estudiantes de hostelería de 73 escuelas en 14 Comunidades Autónomas han participado en “El Duelo” por la mejor receta con Aceite de Orujo de Oliva.

Pies de foto

ORIVA “El Duelo” (1) Receta ganadora de la sexta edición de “El Duelo”:

ORIVA “El Duelo” (2) Presentación de receta ganadora al jurado.

ORIVA “El Duelo” (3) Rute Galán Lago, ganadora de la sexta edición de “El Duelo”.

ORIVA “El Duelo” (4) La ganadora de la sexta edición de “El Duelo” con el jurado y la directora general de ORIVA.

ORIVA “El Duelo” (4) Finalistas de la sexta edición de “El Duelo” con el jurado y el equipo de El Duelo.

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 50 centros extractores y 9 refinerías, generando 18.000 empleos y una facturación de 860,2 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 / comunicacion@oriva.es

www.oriva.es

También puedes seguirnos en nuestros perfiles sociales:

 [Oriva](#)

 [@AceiteOrujo](#)

 [@AceiteOrujo](#)

 [@oriva](#)

 [@AceiteOrujo](#)

 [@aceitedeorujo](#)