

La Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva impulsa una gira educativa para hostelería

ORIVA llega a Madrid con la VII edición de “El Duelo”, su programa formativo para escuelas de hostelería

- Los alumnos de la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid recibirán una masterclass teórico-práctica sobre el Aceite de Orujo de Oliva.
- Tras la formación, el alumnado elaborará una receta con Aceite de Orujo de Oliva que será evaluada por el profesorado de la escuela para seleccionar al finalista.
- El ganador pasará a la gran final el 11 de marzo de 2026 y podrá obtener un curso de perfeccionamiento culinario en el *Basque Culinary Center*.

Madrid, 20 de enero de 2026. [ORIVA, la Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva](#), llega a Madrid con la VII edición de “El Duelo”, el programa que combina **formación técnica y competición culinaria** para futuros chefs, acercando a las aulas las propiedades y el rendimiento en cocina del **Aceite de Orujo de Oliva**.

La jornada tendrá lugar el próximo **miércoles 21 de enero con dos sesiones: una en horario de mañana** (12:00 - 14:00 horas) y **otra en horario de tarde** (16:00 – 18:00) en la [Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid](#) y constará de tres fases:

- **Fase formativa.** En la que María Jiménez Latorre, chef embajadora de ORIVA, imparte una masterclass teórico-práctica sobre el Aceite de Orujo de Oliva: proceso de obtención, características y usos en cocina.
- **Duelos internos.** Tras la formación, el alumnado elaborará una receta con Aceite de Orujo de Oliva; el profesorado de la escuela seleccionará al finalista a través de un proceso interno.
- **Final nacional.** Los ganadores de cada centro competirán el 11 de marzo de 2026 en la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid, y contarán con un jurado integrado por dos cocineros con estrella Michelin, Julio Fernández y Javi Estévez, la embajadora del programa y la ganadora de la primera edición de “El Duelo”. La persona ganadora obtendrá un curso de perfeccionamiento de técnicas culinarias en el *Basque Culinary Center*.

“Continuamos esta VII Edición de “El Duelo” cargados de ilusión por seguir un año más descubriendo a alumnos y docentes las propiedades nutricionales y usos en cocina de un ingrediente como el Aceite de Orujo de Oliva” ha avanzado **María Jiménez Latorre**, chef de larga trayectoria y miembro de la junta directiva de la Asociación de Cocineros y Reposteros de Madrid (ACYRE).

La **Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid** es una de las **20 escuelas** que participan en la **séptima edición de este programa formativo sobre Aceite de Orujo de Oliva**. Así, en este curso **2025/2026**, “El Duelo” recorrerá **11 comunidades autónomas** con la celebración de **23 jornadas**.

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

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:

Gabinete de prensa de ORIVA

oriva@omnicomprgroup.com / comunicacion@oriva.es

Teléfonos de contacto: 919 142 700 / 919 110 244

www.oriva.es

También puedes seguirnos en nuestros perfiles sociales:



[Oriva](#)



[@AceiteOrujo](#)



[@AceiteOrujo](#)



[@oriva](#)



[@AceiteOrujo](#)



[@aceitedeorujo](#)