VIII edición del programa formativo "El Duelo" de ORIVA

ORIVA pone en marcha la VIII edición de "El Duelo", una competición para acercar el Aceite de Orujo de Oliva a los futuros chefs

- **La gira arrancará el próximo lunes 16 de noviembre en Valencia y reunirá a 20 centros de formación de 10 Comunidades Autónomas, con una gran final prevista para el 17 de marzo de 2027 en Madrid.**

- **El ganador recibirá un curso de perfeccionamiento de técnicas culinarias en el *Basque Culinary Center.***

Madrid, 12 de noviembre de 2026. ORIVA, la Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva, pone en marcha la **VIII edición de "El Duelo"**, una iniciativa que combina **formación técnica** y **competición culinaria** para acercar las cualidades y aplicaciones del **Aceite de Orujo de Oliva** a los futuros profesionales de la cocina. En esta nueva convocatoria participarán **20 centros de formación de 10 comunidades autónomas**, con **más de 20 jornadas formativas** previstas. Una gira que comenzará el próximo **lunes 16 de noviembre en La Pobla de Farnals (Valencia), en el IES Guillem d'Alcalà**, y culminará con la gran final nacional el **17 de marzo de 2027** en Madrid.

A través de este programa, ORIVA busca que los estudiantes de hostelería profundicen en las características del Aceite de Orujo de Oliva y potencien su creatividad culinaria mediante el aprendizaje práctico.

"Con cada edición de "El Duelo" damos un paso más en nuestro objetivo de acercar el Aceite de Orujo de Oliva a las nuevas generaciones. Queremos que los futuros chefs conozcan sus propiedades y descubran el valor que ofrece en la cocina profesional. Alcanzar esta octava edición es el reflejo de la apuesta de ORIVA por la formación especializada y por un producto con un importante potencial gastronómico", señala **José Luis Maestro Sánchez-Cano, presidente de ORIVA**.

Formación y competición en tres fases

La dinámica de "El Duelo" mantiene su estructura en **tres etapas**, en las que los estudiantes pasan de la formación teórico-práctica al desafío culinario y la competición nacional.

- **Primera fase: Masterclass formativa.** En cada escuela, María Jiménez Latorre, embajadora chef de ORIVA, impartirá una sesión teórico-práctica sobre el Aceite de Orujo de Oliva. Los alumnos conocerán su proceso de obtención, sus características y sus aplicaciones en cocina, además de descubrir sus propiedades y comportamiento en diferentes técnicas culinarias.

- **Segunda fase: Duelos internos.** Una vez completada la formación, los estudiantes de segundo ciclo pondrán en práctica los conocimientos adquiridos mediante la elaboración de una receta con Aceite de Orujo de Oliva. El profesorado de cada centro seleccionará una propuesta ganadora, cuyo autor o autora representará a la escuela en la gran final.
- **Tercera fase: Gran final nacional.** El 17 de marzo de 2027, los representantes de los centros participantes se enfrentarán al último reto culinario de esta edición. Un jurado integrado por **dos cocineros con estrella Michelin**, la **embajadora chef** del programa y la **ganadora de la primera edición de "El Duelo"** serán los encargados de valorar las elaboraciones y elegir al vencedor.

Como reconocimiento, el ganador obtendrá un **curso de perfeccionamiento de técnicas culinarias en el *Basque Culinary Center***, una oportunidad para continuar ampliando su formación y perfeccionar sus habilidades en un entorno de referencia para la gastronomía.

Divulgación, investigación y formación para dar a conocer el Aceite de Orujo de Oliva

Explicar el origen del Aceite de Orujo de Oliva, poner en valor su papel dentro de la cadena oleícola y difundir sus virtudes son algunas de las principales líneas de trabajo de ORIVA. En este contexto se enmarca la reciente campaña "Origen, el olivar", bajo el lema "Cuando entendemos su origen, entendemos su valor", con la que la Interprofesional busca acercar al público el conocimiento sobre este producto y su vinculación con el olivar y el conjunto del sector.

Esta labor divulgativa se complementa con una firme apuesta por la investigación y la innovación. En colaboración con el Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), ORIVA desarrolla actualmente tres investigaciones sobre el posible papel del Aceite de Orujo de Oliva en procesos relacionados con la diabetes, la aterosclerosis y el alzhéimer. Una línea de trabajo que permite seguir profundizando en el conocimiento de sus propiedades y explorar nuevas vías de aplicación.

La formación de los futuros profesionales de la gastronomía constituye otra pieza fundamental de esta estrategia. A través de iniciativas como "El Duelo", ORIVA traslada ese conocimiento al ámbito educativo y ofrece a los estudiantes la oportunidad de descubrir el producto desde una perspectiva práctica, acercando sus características y posibilidades culinarias a quienes protagonizarán el futuro de la cocina profesional.

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
@AceiteOrujo
@oriva
@aceitedeorujo