

C/ José Abascal, 40, 2º dcha.  
28003 Madrid, España

T. +34 91 446 88 12  
F. +34 91 445 14 94

Madrid, 27 de febrero de 2019

CIRCULAR 44/2019

ASUNTO: ORIVA. 1. Culmina la primera fase de El Duelo.  
2. ORIVA recibe el premio de la Feria WOOE.

Muy señores nuestros:

1. CULMINA LA PRIMERA FASE DE EL DUELO:

Les adjuntamos la nota de prensa de ORIVA que resume las actividades de la primera fase de la campaña El Duelo de la que hemos venido informando de sus sucesivas etapas en circulares anteriores.

La final de este concurso en el que los alumnos han competido poniendo a prueba sus habilidades en la fritura con aceite de orujo de oliva se celebrará en Madrid el próximo 29 de marzo.

2. ORIVA RECIBE EL PREMIO DE LA FERIA WOOE:

El jurado que otorga los premios de la Feria WOOE (World Olive Oil Exhibition) ha acordado por unanimidad reconocer la propuesta de diseño, implementación, desarrollo, promoción y difusión de un sector a nuestra Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva.

El premio se entregará en el marco de la Feria WOOE que, como saben, se celebrará en IFEMA los días 28 y 29 de marzo.

Sin otro particular, les saludamos atentamente.



Primitivo Fernández  
DIRECTOR.

## ORIVA imparte formación sobre Aceite de Orujo de Oliva a 1.100 alumnos de hostelería

- Las formaciones han sido impartidas por la chef María Jiménez Latorre en 20 escuelas de hostelería
- Los 20 centros aplicarán los conocimientos aprendidos en “El Duelo”, un concurso para elegir la mejor receta de fritura con Aceite de Orujo de Oliva
- La gran final se celebrará en Madrid el 29 de marzo con un jurado compuesto por tres cocineros con estrella Michelin
- ORIVA premiará al vencedor con un viaje al Rodeo de Houston en Estados Unidos

**Madrid, 26 de febrero de 2019.** La Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva, **ORIVA**, ha impartido formación sobre Aceite de Orujo de Oliva a 1.100 alumnos. Culmina así la primera etapa de “El Duelo”, una iniciativa para dar a conocer este aceite y sus propiedades en fritura entre los futuros chefs del país.

La formación, impartida por la chef María Jiménez Latorre, ha recorrido 20 centros de España durante cuatro meses. “Hemos tenido una acogida muy buena y estamos muy satisfechos. A pesar de la importancia del aceite en cocina y de que es un ingrediente que los profesionales tenemos que dominar, hemos constatado que aún hay un gran desconocimiento sobre el Aceite de Orujo de Oliva. Por eso, creemos que estas formaciones son muy útiles a nivel académico y aportan un conocimiento muy interesante a los chavales”.

En cada uno de los centros visitados, la chef embajadora de ORIVA ha dado nociones teóricas del Aceite de Orujo de Oliva que después ha puesto en práctica con un menú integrado por patatas fritas en dos tiempos, trampantojo de churros con chocolate, arroz negro, frito de pollo con ali olí, merluza en tempura con salsa de piquillos y bizcocho de yogur. “A través de estas recetas hemos demostrado cualidades como la rentabilidad y durabilidad del Aceite de Orujo de Oliva. Además de la versatilidad que nos permite su sabor neutro. Así hemos incidido en su valor en fritura, pero hemos enseñado que también da muy buen resultado en salsas, sofritos y repostería”.

### **Arranca la segunda fase: competición por la mejor receta en fritura**

Recibida la formación, cada centro ha llevado a cabo una competición interna entre sus alumnos de segundo grado donde los propios profesores han hecho de jurado. El ganador de cada centro disputará la final en Madrid que se celebrará el próximo 29 de marzo. Los 20 finalistas pondrán a prueba sus habilidades en fritura con Aceite de Orujo de Oliva ante un jurado integrado por María Jiménez Latorre y tres cocineros con estrella Michelin.

El ganador disfrutará de un viaje, para dos personas de cinco días, al [Rodeo de Houston](#) en Estados Unidos. El rodeo más grande del mundo ofrece, entre sus muchas curiosidades, las frituras más inverosímiles sometiendo a esta técnica galletas, chocolatinas, helados o espaguetis, entre otros alimentos. “El Duelo es una original iniciativa que conjuga formación, competición y diversión. Es un formato muy experiencial, primero con la *masterclass*, después con la posibilidad de conocer a varios cocineros con estrella Michelin y, por último el viaje al Rodeo de Houston” explica José Luis Maestro Sánchez-Cano, presidente de ORIVA.

### **20 escuelas, 1.100 alumnos**

La primera edición de “El Duelo” cuenta con la participación de 20 escuelas de Aragón, Cantabria, Galicia, La Rioja, País Vasco y Principado de Asturias. El recorrido comenzó el 5 de noviembre en Teruel y culminó el 22 de febrero con la última *masterclass* en A Coruña tras cuatro meses de andadura. Sumando los 20 centros, la *masterclass* se ha impartido a más de 1.100 alumnos, de los que participan en “El Duelo” más de 700 alumnos que están cursando segundo grado, según se especifica en las bases del concurso que pueden consultarse en <http://elduelo.lafrituraperfecta.com/bases-del-concurso/>

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

### **Sobre ORIVA, la Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva**

La Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva es una entidad que aúna a todos los agentes que forman parte del sector orujero de cara a promover el Aceite de Orujo de Oliva, un producto alimentario de calidad con múltiples beneficios. Constituida en mayo de 2015, la Interprofesional está formada por ANEO, Cooperativas Agroalimentarias de España, INFAOLIVA, ANIERAC y ASOLIVA, asociaciones que engloban todos los agentes de la cadena de valor del Aceite de Orujo de Oliva.

Este sector genera actualmente 3.000 puestos de trabajo directos y 15.000 indirectos. Cuenta con 45 extractoras y 9 refinerías distribuidas por toda la geografía nacional. En las últimas cuatro campañas las ventas se han incrementado de media un 17,6% mostrando una tendencia positiva tanto en el mercado interior como en el ya consolidado mercado internacional –las exportaciones suponen el 85% de las ventas–. Según datos publicados en datacomex.com, portal del Ministerio de Economía y Competitividad, Secretaría de Estado de Comercio, el sector orujero factura anualmente 150 millones de euros.

### **Para más información:**

Natividad Fradejas

Ana Sierra

91 702 73 00

[oriva@omnicomprgroup.com](mailto:oriva@omnicomprgroup.com) / [comunicacion@oriva.es](mailto:comunicacion@oriva.es)



@AceiteOrujo



[Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva](#)