

VI edición del programa formativo “El Duelo” de ORIVA

El Aceite de Orujo de Oliva emprende su gira anual por escuelas de hostelería de España

- El programa incluye una *masterclass* y un concurso culinario.
- El jurado del concurso está integrado por dos chefs con Estrella Michelin.
- Es la sexta edición de esta iniciativa que ya suma 4.300 participantes.
- El Aceite de Orujo de Oliva es el aceite que más creció en ventas en 2023.

Madrid, 22 de octubre de 2024. El Aceite de Orujo de Oliva arranca su gira anual para darse a conocer en las escuelas de hostelería del país. La sexta edición de “El Duelo” comienza mañana en Valladolid para completar un recorrido por 20 escuelas de 8 Comunidades Autónomas. El programa está promovido por [ORIVA, la Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva](#) con el objetivo de enseñar las propiedades nutricionales y culinarias del producto a los estudiantes de hostelería. Bajo el nombre de “El Duelo”, consta de una primera etapa formativa con una *masterclass* y una segunda etapa de competición para concursar por la mejor receta con Aceite de Orujo de Oliva.

El curso 2024/2025 de “El Duelo” celebrará 23 jornadas formativas, visitando 20 centros en 8 Comunidades Autónomas. **Valladolid es el punto de partida del recorrido que comienza mañana, 23 de octubre, en el IES Diego de Praves con una sesión doble en horario de mañana y tarde.** En total, la sexta convocatoria prevé llegar a cerca de 1.000 estudiantes. En las ediciones previas han participado un total de 4.300 estudiantes de 67 escuelas en 13 Comunidades Autónomas. *“Llevamos seis ediciones con este proyecto que permite a los estudiantes de hostelería aprender de manera divertida y con toda la emoción de una prueba culinaria al más alto nivel y la implicación de reconocidos chefs. Un reto que tiene muchos alicientes como la posibilidad de ganar un curso en el Basque Culinary Center”* ha valorado José Luis Maestro Sánchez-Cano, presidente de ORIVA.

Formación y competición

En su primera etapa, “El Duelo” hace un recorrido por cada escuela participante en la que la chef embajadora de ORIVA, María Jiménez Latorre, imparte una *masterclass* teórico-práctica sobre Aceite de Orujo de Oliva. Entre otros contenidos, los estudiantes aprenden el proceso de obtención, la composición nutricional y los usos en cocina del producto.

Finalizada la formación, los alumnos de segundo ciclo participan en la segunda fase de “El Duelo” que consiste en una competición por la mejor receta con Aceite de Orujo de Oliva. Los estudiantes de cada centro presentan sus propuestas a sus equipos docentes quienes eligen a un ganador para representar a la escuela en la gran final. Los finalistas preparan su plato ante un jurado integrado, entre otros, por dos cocineros con estrella *Michelin*. En esta edición, la final está prevista el 13 de marzo de 2025 en la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid. El premio para el ganador de la final es un [curso de perfeccionamiento de técnicas](#)

[culinarias](#) de 5 semanas de duración en el *Basque Culinary Center*, institución académica y de investigación, pionera a nivel mundial.

Aceite que más creció en ventas en 2023

Un mayor conocimiento unido a un escenario de alza de precios ha dinamizado el consumo interno en los dos últimos años. El Informe de Consumo Alimentario en España 2023 del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), recoge un incremento del 105,9% en las ventas de Aceite de Orujo de Oliva en volumen, situándose como el aceite que más creció en 2023. Tendencia que ha continuado en 2024 con 15,25 millones de litros comercializados en los 9 primeros meses del año, un 82,19% más que en el mismo periodo de 2023, según la Asociación Nacional de Industriales Envasadores y Refinadores de Aceites Comestibles (Anierac).

Así, las excepcionales circunstancias del mercado dibujan un cierre de campaña atípico, elevando el consumo interno a un 30% frente al 15% de anteriores campañas, en detrimento de las exportaciones que pasan de representar el 85% al 70%, según los datos provisionales de la campaña 2023/2024 publicados por el MAPA. *“Son datos positivos, pero la realidad es que el consumo de Aceite de Orujo de Oliva en nuestro país sigue siendo muy minoritario entre los aceites más consumidos. Por eso, la labor de ORIVA es seguir dando a conocer el producto”* ha afirmado el presidente de ORIVA. Según datos de la consultora GfK de 2023, solo un 9% de la población española manifiesta conocer el Aceite de Orujo de Oliva.

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 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 / comunicacion@oriva.es

www.oriva.es

También puedes seguirnos en nuestros perfiles sociales:



[Oriva](#)



[@AceiteOrujo](#)



[@AceiteOrujo](#)



[@oriva](#)



[@AceiteOrujo](#)



[@aceitedeorujo](#)