

Comienza la VII edición del programa formativo “El Duelo” de ORIVA

ORIVA lanza la VII edición de “El Duelo”: formación y competición con Aceite de Orujo de Oliva en escuelas de hostelería de toda España

- Arranque el lunes 20 de octubre en Jaén; 22 jornadas en 18 centros de 11 Comunidades Autónomas y gran final el 11 de marzo de 2026 en Madrid.
- El ganador obtendrá un curso de perfeccionamiento culinario en el *Basque Culinary Center*.

Madrid, 16 de octubre de 2025. [ORIVA, la Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva](#), pone en marcha 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 gira comenzará el **lunes 20 de octubre en Jaén (IES El Valle)** y recorrerá **18 escuelas de 11 comunidades autónomas**, con **22 jornadas formativas** previstas.

“A través de esta iniciativa fomentamos la formación de los futuros chefs para que descubran de primera mano las cualidades del Aceite de Orujo de Oliva y desarrollen habilidades prácticas clave para su carrera”, señala **José Luis Maestro Sánchez-Cano**, presidente de ORIVA. “El proyecto culmina con una final nacional cuyo premio es un curso en el *Basque Culinary Center* para seguir ampliando su formación en un entorno de reconocido prestigio”.

Un formato en tres fases: de la *masterclass* a la final nacional

- **Fase formativa.** En cada centro, 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 de segundo ciclo elabora una receta con Aceite de Orujo de Oliva; el profesorado selecciona a un ganador por escuela.
- **Final nacional.** Los finalistas competirán el 11 de marzo de 2026 en la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid. La persona ganadora obtendrá un curso de perfeccionamiento de técnicas culinarias en el *Basque Culinary Center*.

Jurado

El jurado de la final estará integrado, entre otros, por **dos cocineros con estrella Michelin**, la **embajadora** del programa y la **ganadora de la primera edición de “El Duelo”**.

Un producto avalado por la ciencia

De la mano de la más importante entidad investigadora en España, el Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), la Interprofesional continúa apostando por esta labor para ayudar a posicionar el producto en el lugar que le corresponde en las cocinas profesionales y en los hogares de nuestro país. [Solo a través de la investigación científica](#) es posible derribar mitos, avalar la alta calidad de este aceite y conocer nuevos procesos para potenciarlo en toda su dimensión. Hasta el momento, son 6 los estudios científicos finalizados y 3 los estudios que se encuentran en curso. Todos ellos tienen como objetivo detectar los principales beneficios que posee el Aceite de Orujo de Oliva para los consumidores y demostrar mediante la ciencia que se trata de un aceite de gran calidad nutricional y rendimiento insuperable, especialmente en fritura, donde destaca por su durabilidad y estabilidad.

Cabe destacar que un estudio elaborado por el Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición (ICTAN) del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) sobre el 'Comportamiento del Aceite de Orujo de Oliva en fritura', revela que el Aceite de Orujo de Oliva posee propiedades que lo hacen el aceite idóneo para obtener las frituras más saludables, crujientes y doradas. Su composición, rica en ácido oleico y en compuestos bioactivos exclusivos, como el escualeno o el beta-sitosterol, le aportan al Aceite de Orujo de Oliva propiedades diferenciales que consiguen un efecto protector tanto del propio aceite, haciéndolo más duradero y estable, como de la salud, con efectos beneficiosos para el organismo. Todo esto pone de manifiesto la calidad del Aceite de Orujo de Oliva y su idoneidad para emplearse en fritura por sus propiedades, duración y rentabilidad.

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:

