

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

Aceite de Orujo de Oliva: protagonista de la receta ganadora en la VII edición de “El Duelo”

- La ganadora de esta edición ha sido **Angélica Fernanda Villamor Vargas**, estudiante de la Escuela de Hostelería y Turismo de Cartagena, con la receta **“Hoja de Shiso, Calamar a la Andaluza, Crema Chilly Shrimps-Coconut y Tartar de Verduritas”**.
- El jurado ha estado compuesto por los chefs con estrella Michelin, **Julio Fernández** y **Javi Estévez**; la chef embajadora de ORIVA, **María Jiménez Latorre**; y **Yaiza Martín Casas**, ganadora de la primera edición y jefa de cocina del restaurante **Bascook** en Bilbao.
- **18 escuelas** han disputado la final de la séptima edición de “El Duelo” que ha llegado a más de **1.100 alumnos** de **11 Comunidades Autónomas**.

Madrid, 12 de marzo de 2026. Angélica Fernanda Villamor Vargas, estudiante de la [Escuela de Hostelería y Turismo de Cartagena](#), se ha proclamado ganadora de la séptima edición de “El Duelo”, el concurso de cocina que premia la **mejor receta con Aceite de Orujo de Oliva**, y que cada año organiza la Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva, ORIVA. Un total de 18 finalistas han sido los participantes de esta edición, celebrada ayer 11 de marzo en la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid.

Tras una final muy reñida, su propuesta **“Hoja de Shiso, Calamar a la Andaluza, Crema Chilly Shrimps-Coconut y Tartar de Verduritas”** destacó por su innovación y por reflejar el equilibrio perfecto entre sabores, texturas y técnicas culinarias logrando la fritura perfecta. Cada ingrediente ha sido trabajado para aprovechar al máximo las propiedades del Aceite de Orujo de Oliva, demostrando cómo este producto puede integrarse en elaboraciones modernas y sorprendentes, aportando textura, estabilidad y un acabado profesional a los platos.

Angélica Fernanda Villamor Vargas disfrutará de un **curso de perfeccionamiento de técnicas culinarias en el [Basque Culinary Center](#)**, institución académica y de investigación reconocida a nivel internacional. *“Angélica ha demostrado un talento excepcional y una creatividad admirable en la final. Para ORIVA, es un orgullo ofrecer a los jóvenes chefs esta oportunidad única para formarse en un producto como el Aceite de Orujo de Oliva, el cual es el hilo conductor de estas sesiones formativas y de sus creaciones gastronómicas”*, ha señalado Alicia Vives Gutiérrez, directora general de ORIVA.

“Durante su cocinado, Angélica ha mostrado un dominio técnico y una creatividad que va mucho más allá de lo esperado en una final de este nivel. Cada elemento de su plato estaba pensado con precisión, equilibrando sabores y texturas, y mostrando un conocimiento profundo de cómo sacar el máximo partido al Aceite de Orujo de Oliva”, ha comentado Julio Fernández, chef con Estrella Michelin. Por su parte, Javi Estévez, también chef con Estrella Michelin, destacó que *“su receta refleja una gran sensibilidad hacia los sabores y hace un guiño a sus orígenes, demostrando cómo el Aceite de Orujo de Oliva puede brillar en elaboraciones modernas y sorprendentes”*.

Mención especial

El jurado quiso reconocer con una **mención especial** a Ricardo Alejandro Contreras, estudiante del [IES Hostelería y Turismo de Alcalá](#) en la ciudad de Alcalá de Henares en Madrid, por su creativo postre **“Mochi de Fresas con Crema, Cannoli de Pistacho y Mascarpone y Chocolate, Pan y Aceite en Texturas”**. Su propuesta destacó por la combinación de técnicas tradicionales y modernas, así como por su delicadeza a la hora de presentar el plato y la manera innovadora de integrar el **Aceite de Orujo de Oliva** en repostería, potenciando sabores y aportando matices únicos.

“Este plato merecía la mención especial por la combinación de sabores y texturas tan cuidadosa; cada elemento, desde el Mochi de Fresas hasta el Pan y Aceite en Texturas, estaba perfectamente equilibrado”, ha comentado María Jiménez Latorre, chef embajadora de ORIVA. Por su parte, Yaiza Martín Casas, ganadora de la primera edición y jefa de cocina del restaurante Bascook en Bilbao, ha apuntado: *“Nos sorprendió especialmente la creatividad y el sentimiento de Ricardo en la presentación de su propuesta, así como la incorporación del Aceite de Orujo de Oliva en todas sus elaboraciones”*.

Formación y competición en las aulas tras siete ediciones de “El Duelo”

Edición tras edición, “El Duelo”, el programa que combina **formación técnica y competición culinaria** para futuros chefs, acerca a las aulas las propiedades y el rendimiento en cocina del **Aceite de Orujo de Oliva**. Una oportunidad única para que los estudiantes de hostelería descubran de primera mano las cualidades de este producto y desarrollen habilidades prácticas clave para su carrera.

Cada curso, las escuelas participantes reciben una masterclass impartida por la chef María Jiménez Latorre, en la que se explica el proceso de obtención del Aceite de Orujo de Oliva, sus características principales y los diferentes usos de este producto en cocina. Tras esta fase formativa, el alumnado de segundo ciclo compite en sus respectivos centros por la mejor receta elaborada con Aceite de Orujo de Oliva, y el profesorado selecciona a un ganador por escuela. Los finalistas de cada centro se enfrentan posteriormente en la final nacional, donde el jurado evalúa sus recetas y elige a la persona ganadora, que obtiene un curso de perfeccionamiento de técnicas culinarias en el **Basque Culinary Center**.

En esta séptima edición han participado **18 escuelas** de **11 comunidades autónomas** (Andalucía, Asturias, Cantabria, Castilla y León, Castilla-La Mancha, Comunidad de Madrid, Comunidad Valenciana, Extremadura, La Rioja, País Vasco y Región de Murcia), con un total de **23 jornadas formativas** y más de **1.100 alumnos** participantes. Tras siete ediciones consecutivas, “El Duelo” ha formado a **6.349 estudiantes de hostelería** de **72 escuelas** en **14 Comunidades Autónomas**.

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

Pies de foto

ORIVA “El Duelo” (1) Receta ganadora de la séptima edición de “El Duelo”:

ORIVA “El Duelo” (2) Presentación de receta ganadora al jurado.

ORIVA “El Duelo” (3) Angélica Fernanda Villamor Vargas, ganadora de la séptima edición de “El Duelo”.

ORIVA “El Duelo” (4) La ganadora de la séptima edición de “El Duelo” con el jurado y la directora general de ORIVA.

ORIVA “El Duelo” (4) Finalistas de la séptima edición de “El Duelo” con el jurado y el equipo de El Duelo.

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](#)