NOTA DE PRENSA

La Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva retoma su recorrido anual por las escuelas de hostelería

ORIVA arranca en Valencia con la VIII edición de "El Duelo", su programa formativo para futuros profesionales de la cocina

- **El IES Guillem d'Alcalà, en La Pobla de Farnals, acoge la primera jornada de esta nueva edición.**
- **Una competición en tres fases en la que los alumnos buscarán crear la mejor receta elaborada con Aceite de Orujo de Oliva.**
- **El ganador de cada centro pasará a la final nacional el 17 de marzo de 2027 y podrá ganar un curso de perfeccionamiento culinario en el *Basque Culinary Center*.**

Valencia, 16 de noviembre de 2026. La **VIII edición de "El Duelo"**, el programa formativo impulsado por ORIVA, la Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva, comienza su recorrido hoy **lunes 16 de noviembre en La Pobla de Farnals (Valencia)**. El **IES Guillem d'Alcalà** es la primera parada de este recorrido que acerca a los futuros profesionales de la cocina las características y posibilidades gastronómicas del **Aceite de Orujo de Oliva** a través de **la formación técnica y la práctica culinaria**.

La jornada se desarrollará en sesión de mañana (12:00 - 14:00 horas) y estará formada por **tres fases**:

- **Primera fase: Masterclass formativa.** María Jiménez Latorre, embajadora chef de ORIVA, impartirá una sesión teórico-práctica sobre el Aceite de Orujo de Oliva para que los alumnos puedan conocer 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 del centro seleccionará la 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 en Madrid. Un jurado integrado por dos cocineros con estrella Michelin, la embajadora chef del programa y la ganadora de la primera edición de "El Duelo" valorarán las elaboraciones y elegirán al vencedor, que recibirá un curso de perfeccionamiento culinario en el ***Basque Culinary Center***.

"Nos adentramos en esta octava edición con el entusiasmo de quien sigue descubriendo un gran tesoro gastronómico. Hoy volvemos a los fogones de las escuelas de hostelería con la misma ilusión de siempre, para inspirar a las nuevas promesas y contagiarles la pasión por las cualidades del Aceite de Orujo de Oliva" ha avanzado **María Jiménez Latorre**, chef de larga trayectoria y miembro de la junta directiva de la Asociación de Cocineros y Reposteros de Madrid (ACYRE).

El **IES Guillem d'Alcalà** es una de las **20 escuelas** que participan en la **octava edición de "El Duelo"**, que recorrerá **10 comunidades autónomas** con la celebración de **más de 20 jornadas** durante el curso **2026/2027**. Con este programa, ORIVA continúa formando desde las aulas de las escuelas de hostelería a las nuevas generaciones de profesionales, integrando el conocimiento sobre el Aceite de Orujo de Oliva en su día a día.

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