

ORIVA entrega sus I Premios de Comunicación

“Queremos que los periodistas cuenten la vuelta a cada del Aceite de Orujo de Oliva”

- Los periodistas Diego Aragón López, Asensio Miguel López López y María Jesus Díez García se hicieron con los galardones por sus trabajos para RNE, la agencia EFE y la revista Alimentaria
- El evento, celebrado en Casa de América, contó con la asistencia de José Miguel Herrero Velasco, director general de la Industria Alimentaria
- Cada una de las categorías -audiovisual, impresa y digital- está dotada con 2.500 euros

Madrid, 18 de enero de 2019. ORIVA, la Interprofesional de Aceite de Orujo de Oliva, entregó ayer sus primeros premios de comunicación a los mejores trabajos periodísticos y divulgativos sobre Aceite de Orujo de Oliva.

Los periodistas Diego Aragón López de Radio Nacional de España (RNE); Asensio Miguel López López, periodista agroalimentario y colaborador de la agencia EFE; y María Jesús Díez García de la revista Alimentaria; se hicieron con los galardones de los [I Premios ORIVA de Comunicación](#) en sus respectivas categorías: audiovisual, impresa y digital.

A la entrega de premios, que se celebró en la Casa de América de Madrid, asistió José Miguel Herrero Velasco, director general de la Industria Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación quien destacó el papel de las interprofesionales para “prestigiar nuestros alimentos dentro y fuera de nuestras fronteras” felicitando a ORIVA por “el trabajo de estos tres años” y “por la convocatoria de los Premios, ya que la labor de los periodistas es imprescindible para hacer llegar a los ciudadanos la información del sector agroalimentario”.

Por su parte, José Luis Maestro Sánchez-Cano, presidente de ORIVA, dio la enhorabuena a los tres premiados resaltando que los galardones reconocen “el buen periodismo, el talento y los méritos”. Los Premios, una de las iniciativas puestas en marcha por la Interprofesional en materia de comunicación, aspiran a “ser un punto de encuentro entre ORIVA y los periodistas, los profesionales que mejor pueden contar la realidad del sector y ayudarnos a escribir el relato de nuestra vuelta a casa” añadió. “En un país con tanta y tan buena gastronomía, donde el olivo es historia viva y patrimonio cultural, el Aceite de Orujo de Oliva no puede faltar” concluyó.

El director general de la Industria Alimentaria entregó el premio a mejor trabajo audiovisual a Diego Aragón López por el reportaje radiofónico realizado en la presentación del estudio “**Comportamiento del Aceite de Orujo de Oliva en fritura y comparación con aceites de girasol convencional y girasol alto oleico**” desarrollado por

el Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición (ICTAN) perteneciente al Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) en colaboración con ORIVA. El reportaje fue emitido en el programa Agro5 de RNE.

Jaime Osta Gallego, vicepresidente y director del grupo de trabajo de Comunicación y Marketing de ORIVA dio el premio en la categoría de mejor publicación en prensa a Asensio Miguel López López por su trabajo **“El aceite de orujo de oliva quiere volver a casa”** difundido por la Agencia EFE. Por último, José Luis Maestro Sánchez-Cano fue el encargado de entregar el premio para la mejor publicación online a María Jesús Díez García por su trabajo **“El sector orujero, un modelo de auténtica economía circular y residuo cero”** publicado en la Revista Alimentaria.

Cada una de las categorías está dotada con 2.500 euros. El jurado de la primera edición, que valoró un total de 11 candidaturas, estuvo integrado por José Luis Maestro Sánchez-Cano, presidente de ORIVA; Jaime Osta Gallego, vicepresidente y director del grupo de trabajo de Comunicación y Marketing de ORIVA; Alicia Vives Gutiérrez, directora general de ORIVA; Emilio de Benito Cañizares, presidente de la Asociación de Informadores de la Salud (ANIS); Lourdes Zuriaga Perruca, presidenta de la Asociación de Periodistas Agroalimentarios de España (APAE); Laura Bravo Clemente, directora del Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición (ICTAN) perteneciente al Consejo Superior de Investigaciones Científicas; María Jesús Navarro González-Valerio, subdirectora general de Promoción Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y Marta Úbeda-Portugués, brand ambassador de Porter Novelli (OmnicomPRGroup).

Sobre ORIVA, Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva

El Aceite de Orujo de Oliva es una categoría de aceite que se obtiene del orujo graso húmedo o alperujo (materia que queda de la aceituna tras la producción de aceite de oliva). Proveniente del olivar, cuenta con una composición exclusiva, muy rica en ácido oleico y con compuestos bioactivos saludables. Esta composición le confiere propiedades saludables y culinarias únicas, siendo una de las mejores opciones para fritura. Con 45 centros orujeros y 9 refinerías, España es el primer productor mundial de Aceite de Orujo de Oliva, generando más de 18.000 puestos de trabajo.

La Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva es una entidad sin ánimo de lucro que aúna a todos los agentes que forman parte del sector orujero de cara a promover el Aceite de Orujo de Oliva. 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.

Para más información:

[Natividad Fradejas](#)

[Ana Sierra](#)

91 702 73 00

oriva@omnicomprgroup.com / comunicacion@oriva.es



@AceiteOrujo



INTERPROFESIONAL
DEL ACEITE DE ORUJO
DE OLIVA

NOTA DE PRENSA



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