

Sevilla, 8 de abril 2019

## Aceite de Coral Patrocinador del Salón Náutico Internacional de Sevilla



**Aceite de Coral**<sup>®</sup>  
El oro del mar

### **Gastronomía del Mar en el Salón Náutico Internacional de Sevilla**

#### **Patrocinado por Aceite de Coral, el oro del mar**

Una de las áreas protagonistas de la primera edición del Salón Náutico Internacional de Sevilla será la *"Gastronomía del Mar"*. Podremos presenciar un Showcooking diario de la mano de los mejores chefs y cocineros del panorama gastronómico español, y todos ellos formados en la gastronomía de nuestra tierra, Andalucía. La *Gastronomía del Mar*, en esta ocasión viene patrocinado por una marca muy especial donde se funden esencias, de una parte el sur, el aceite de Andalucía, y de otra los productos del mar, los crustáceos.

José Luís Rubio, CEO y creador de Aceite de Coral, nos presenta un aceite elaborado con AOVE y esencia de marisco, un nuevo sabor para la cocina utilizando el Oro líquido andaluz: aceite de oliva virgen extra.

Este joven empresario siempre quiso dejar una huella en el mundo y gracias a sus dos pasiones, la cocina y el mar, ha conseguido crear esta delicia gastronómica, fusionando un aceite de oliva de gran calidad, aunando tierra y mar en una alquimia delicada e innovadora que se elabora artesanalmente en el sur de España.

Desde pequeño le apasiona el Mar por su fuerza, por su serenidad, por su azul infinito. Es por ello que se hizo buzo profesional y, al mismo tiempo, lleva años trabajando como jefe de cocina creando platos y sabores. Tras meses de pruebas y ensayos, consigue perfumar el aceite con mariscos sin perder las propiedades organolépticas del mismo. Algo que lo convierte en un aceite único y saludable.

El proceso de confitado del marisco, es un proceso largo que necesita calibrar tiempo, temperatura y proporciones de los ingredientes. Un proceso que, tras varias horas, permite que se adhieran los aromas.

*“Lo más complejo ha sido conservar las propiedades de un buen aceite. Hay que dar muchos pasos para sacar la receta exacta. Uno de ellos, es no someterlo a mucha temperatura, ya que toda la estructura cambia”*

Y así nace el “Oro del Mar”, un producto delicado y único diseñado para todo tipo de platos a base de pescado, verduras y mariscos: ensaladillas, carpaccios, tartares, tatakis, ensaladas, pastas , arroces, guisos, fideuas, pescados, espumas, aires, geles, perlas...

*“Tiene multitud de posibilidades. Una simple vinagreta de Aceite de coral, soja y zumo de limón perfuma una ensalada y la eleva a algo memorable”.*

Aceite de Coral, ha sido creado con mimo y cariño para disfrutar de un buen aceite que aporte y realce el sabor de platos elaborados con frutos de Mar sin perder las bondades del buen aceite de oliva. Este aceite gourmet, es una auténtica delicia gastronómica.

El Showcooking tendrá lugar todos los días de 12:30 a 13:30 y tendremos el honor de asistir a una clase magistral gastronómica de los mejores cocineros. Han confirmado su participación **Mauro Barreiro** (La Curiosidad, Cádiz), **Mario Jiménez** (El Faro, Cádiz), **Paco Macías**, (Los Lebreros Meliá, Sevilla), **Antonio Bort** (Grupo La Raza, Sevilla), **Elías del Toro** (Grupo Abades, Sevilla). Próximamente iremos detallando más información.

Os esperamos en La Milla 1 del Mundo



Sevilla, 8 de abril de 2019

Prensa Salón Náutico Internacional de Sevilla

[prensa@salonnauticosevilla.com](mailto:prensa@salonnauticosevilla.com)

[www.salonnauticosevilla.com](http://www.salonnauticosevilla.com)