

El 89% de los españoles tomará Salmón esta Navidad, sobre todo ahumado, según encuesta Ipsos

Casi el 90% del salmón que llega a las mesas procede de Noruega. El ahumado "es el rey", pero cada vez se consume más en elaboraciones de corte oriental (como sushi, sashimi y poke) a las que se suman las preparaciones tradicionales de siempre: al horno o a la plancha

El salmón de Noruega es uno de esos alimentos gourmet que está presente en las mesas de millones de españoles, sobre todo en las fechas señaladas del calendario en las que abundan las reuniones con amigos y familiares en torno a una buena mesa. En unos años, este delicatessen noruego se ha convertido en el emblema alimentario del lujo asequible.

Una nueva encuesta, elaborada esta semana por Ipsos para el Consejo de Productos del Mar de Noruega, pone de manifiesto la relación de "amor" entre el Salmón y España. En concreto, el 89% de los encuestados comerá salmón esta Navidad, en cualquiera de sus formatos, frente al 8% que no lo hará y el 3% de indecisos. Además, el 78% optará también por el salmón durante los encuentros gastronómicos de Año Nuevo.

Sobre las categorías que más gustan en Navidad, el 81% de los consumidores encuestados prefiere en estas fechas el salmón ahumado, aunque se consolida el auge de los platos de influencia oriental -lo que demuestra que han dejado de ser una moda para hacerse un hueco en la gastronomía española- como sushi con salmón (28%), sashimi con salmón (18%) y poke con salmón (17%). Al mismo tiempo, se consolidan las elaboraciones tradicionales en fresco (a las que recurrirá el 24% de los españoles), al horno (20%) o a la plancha (19%).

Si se habla de Año Nuevo exclusivamente, se aprecian pocas variaciones porque el salmón ahumado se sigue imponiendo claramente hasta el punto de que un 83% de los encuestados lo elige como primera opción para poner en sus mesas.

"El salmón se ha convertido en el pescado favorito de los españoles durante todo el año. Y, por supuesto, también en Navidad. Los datos muestran que los españoles en las celebraciones navideñas prefieren comer salmón, sobre todo ahumado y noruego", señala Björn Erik Stabell, director del Consejo de Productos del mar de Noruega en España.

Las fechas navideñas no hacen sino acentuar el consumo de esta delicatessen, que no deja de tomarse durante otros meses del año. De hecho, el 76% de los participantes en la encuesta de Ipsos ha comido salmón en los últimos seis meses: el 59% prefirió el salmón ahumado, el 41% tomó sushi con salmón, el 24% poke con salmón y el 22% sashimi con salmón.

Respecto a los momentos de consumo, el 47% de los encuestados escoge salmón durante las cenas,

el 36% para los almuerzos y el 17% lo integra en los aperitivos. La vinculación del mejor salmón con Noruega es otra de las constantes que ha mostrado esta encuesta de Ipsos, ya que el 87% de los encuestados conoce que este país escandinavo lo captura.

Aragón, Levante, Madrid y Cataluña lideran el consumo

Por zonas geográficas, las grandes ciudades lideran el consumo de salmón por estas fechas de Navidad. Así, por ejemplo, el 96% de los aragoneses encuestados asegura comerlo cada Navidad. Le siguen de cerca los madrileños (93%). Con similares datos, figuran las áreas de Levante (90%), Cataluña (el 89%, aunque en Barcelona se queda en el 80%), área noroeste (89%), Andalucía (85%) y zona norte de España (82%).

Cuando se les pregunta específicamente si consumen salmón para "Año Nuevo", Madrid y área metropolitana, Andalucía y Levante superan el 80% en todos los casos, mientras que entre un 70 y un 73% refiere que también lo toma para esta fecha tan señalada de forma regular.

Saludable, sabroso y fácil de preparar

La encuesta online de Ipsos, en la que han participado unas 1.000 personas comprendidas entre los 18 y los 65 años, arroja por tanto información relevante sobre un producto que tiene una imagen impecable entre los consumidores españoles gracias a sus atributos. De acuerdo con estudios recientes, entre los beneficios que los españoles asocian al Salmón noruego, el 90% cree que es saludable; el 85% lo considera "sabroso" y el 83% valora que "es fácil de preparar".

"El salmón forma parte de la dieta habitual del 61% de los españoles, especialmente entre los más mayores del hogar (73%), pero también entre los jóvenes con las nuevas tendencias como el sushi, o el poke, que es como lo consumen uno de cada cuatro españoles entre 25 y 45 años. Además, casi la mitad de las familias afirman que es el pescado favorito de los niños", explica Stabell.

La apuesta de Noruega por la sostenibilidad que el mercado español valora

El liderazgo del pescado "Made in Norway" es claro. En lo que va de año, Noruega ha exportado pescados y mariscos a España por valor 676 millones de euros. Esta cifra es superior a los 545 millones de euros del mismo periodo del año pasado y a los 478 del año 2020. "El valor de exportación a España es el más alto de todos los tiempos", ha valorado Stabell.

El salmón es la categoría más relevante. El volumen de ventas en España de esta especie, procedente de todos los orígenes, se sitúa en 110.000 toneladas cada año y más de 97.450 toneladas proceden de Noruega, con una cuota de mercado del 88%. De acuerdo con los datos del NSC, el consumo per cápita de Salmón se sitúa en 2,3 kilos por persona y año en el país, después de un incremento exponencial del 32% en los últimos tres años.

Calidad, seguridad alimentaria, bienestar animal y trazabilidad desde el origen son los ejes "del éxito" de ventas de productos noruegos como el Salmón. Sin olvidar su apuesta por la sostenibilidad. Y es que la costa noruega, que se adentra en el Ártico, brinda las condiciones ideales para estos peces, que prosperan en aguas frías, donde el salmón vive en su entorno natural.

Así, por ejemplo, el Coller FAIRR Índice, que clasifica a los productores de proteína animal más sostenibles del mundo, acaba de coronar de nuevo a tres compañías acuícolas noruegas en la parte superior de la tabla. De las cuatro empresas identificadas por el índice como de "bajo riesgo" frente a una serie de factores que demuestran sostenibilidad, tres son productores acuícolas noruegos. El Índice Coller FAIRR (se trata de la única evaluación exhaustiva del mundo de las proteínas animales) considera una variedad de factores que contribuyen a la puntuación general de una proteína; desde las emisiones de gases de efecto invernadero, el uso del agua, la biodiversidad, el bienestar animal y el uso de antibióticos, hasta las condiciones de trabajo y la gobernanza.

El Consejo de Productos del Mar de Noruega (NSC, en sus siglas en inglés) depende directamente del Ministerio de Comercio, Industria y Pesca de Noruega y es responsable de dar a conocer los valores diferenciales de las referencias nacionales. El NSC tiene su sede en Tromsø y posee oficinas locales en 12 de los mercados de pescado y marisco noruegos más importantes del mundo: Suecia, Alemania, Reino Unido, Francia, Portugal, Italia, Brasil, Japón, China, Singapur y EE. UU, además de España.

Mas información y recetas: mardenoruega.es/recetas/

Datos de contacto:

Tactics Europe

Consejo de Productos del Mar de Noruega
915062860

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Nutrición](#) [Gastronomía](#) [Restauración](#) [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>