

El auge de poké, sushi y sashimi dispara la demanda de Salmón

El 78 % de los españoles ha consumido este pescado premium en los últimos seis meses, de acuerdo con una nueva encuesta de Ipsos para el Consejo de Productos del Mar de Noruega

El salmón ha ido ganando adeptos en los últimos años hasta convertirse en el pescado favorito de los consumidores españoles. Hasta el punto de que, el año pasado, el salmón superó por primera vez en la historia en Mercamadrid las ventas del ahora número uno: la todopoderosa merluza. Una nueva encuesta elaborada por IPSOS para el Consejo de Productos del Mar de Noruega vuelve a constatar que el consumo de salmón continúa con su meteórico ascenso, en buena parte ayudado por el auge de platos de corte oriental como el "poké".

Así, el 78 % de los consumidores encuestados ha consumido salmón durante los últimos seis meses, porcentaje que se eleva al 83 % entre los españoles de edad comprendida entre los 35 y los 65 años. El 53 % tomó sushi con salmón; el 28 % se decantó por sashimi con salmón e, idéntico porcentaje, optó por el poké con salmón. La predilección del salmón frente a otras especies se materializa, por ejemplo, en que sólo el 13 % de los encuestados toma poké con otro pescado diferente, remarca esta encuesta online.

El poké bowl es un plato tradicional hawaiano fue inventado en un puerto por los pescadores que, tras acabar de faenar, preparaban su comida y mezclaban el pescado de la captura diaria con arroz. Estos orígenes se remontan a la época de los nativos hawaianos, antes de la llegada del capitán Cook y su tripulación. En aquellos tiempos, se consumía un poké muy básico, que consistía en pescado destripado, sin piel ni espinas. En la década de los 80 el poké cruzó de las islas del Pacífico a California, donde se hizo muy popular y se fusionó con nuevos sabores de moda. Así, con el paso de los años, ha absorbido parte de los ingredientes típicos de otras gastronomías y ha adoptado al salmón como ingrediente clave para su elaboración en todas las latitudes. Actualmente, no dejan de surgir restaurantes especializados en poké e incluso ya es habitual encontrarlo listo para comer en las principales cadenas de supermercados, como Mercadona.

Regresando a los datos de la encuesta de IPSOS, y por regiones, el mayor consumo de salmón se concentra en el área de Madrid y centro (80 %), Este (78 %), Sur y Canarias (77 %) y Noroeste y Noreste (73 %). El sushi con salmón como ingrediente es la modalidad preferida: 60 % en Madrid; 56 % en área Este; 48 % en zona Sur y Canarias; 47 % en Noroeste y Noreste. Mientras, el poké con salmón sigue creciendo hasta alcanzar los porcentajes del 25 % en región noroeste y noreste; 29 % en Madrid y centro; 29 % en zona Este y 26% en Andalucía y Canarias.

Consumo en hogares

El consumo en hogares, mientras tanto, gana protagonismo año tras año, tal y como constatan la última encuesta de Ipsos. Así, por ejemplo, el 74 % de los consumidores ha intentado hacer en casa salmón en los últimos seis meses; el 22 % poké con salmón y el 31 % sashimi o sushi con salmón, de

forma que este pescado se impone por goleada a otro tipo de pescados como ingrediente estrella. Por áreas geográficas, los consumidores más fieles al salmón para consumir en el hogar proceden de Cataluña y Aragón (79 %), Madrid y alrededores (74 %), norte-centro (75 %), noroeste (73 %), Andalucía (71 %) y Levante (76 %).

Salmón de Noruega, líder en el mercado nacional

El Salmón de Noruega es uno de los alimentos más valorado por los españoles, a tenor de los datos que muestran otras encuestas realizadas igualmente por Ipsos para el Consejo de Productos del Mar de Noruega. Así, por ejemplo, ocho de cada 10 españoles consumen salmón en su casa al menos una vez al mes mientras que el 31% lo toma en restaurantes. Entre los beneficios que los consumidores asocian al salmón noruego, el 90 % cree que es saludable; el 85 % lo considera "sabroso" y el 83 % valora que "es rápido y fácil de preparar".

Salmón nutritivo y sostenible

El Salmón noruego destaca por su sabor, propiedades nutricionales y garantía de seguridad alimentaria, trazabilidad y sostenibilidad. Sirva de ejemplo que sólo una ración de 150 gramos de salmón cubre las necesidades semanales de Omega 3 recomendadas y la cantidad de vitamina D diaria al tiempo que es fuente de algunos minerales esenciales como el fósforo y el potasio y antioxidantes como el selenio y la vitamina E.

En total, las ventas de todos los pescados de Noruega a España (exportaciones directas) superaron las 30.035 toneladas de enero a abril de 2023 por valor de 243 millones de euros (+12 %). En salmón, las ventas han pasado de 85.000 toneladas de 2019 a más de 115.000 en 2022 mientras que de enero a abril de 2023, el valor de las exportaciones a España ha crecido un 10 % interanual.

El Consejo de Productos del Mar de Noruega (NSC, 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.

Datos de contacto:

Tactics Europe
Consejo de Productos del Mar de Noruega
915062860

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

Categorías: [Nacional](#) [Nutrición](#) [Gastronomía](#) [Sociedad](#) [Madrid](#) [Industria](#) [Alimentaria](#) [Restauración](#) [Consumo](#) [Otras Industrias](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>