

El Salmón de Noruega, el pescado favorito de los españoles para celebrar el Día Mundial del Sushi

El próximo domingo 18 de junio se conmemora a nivel global el Día Mundial del Sushi, una fecha emblemática para celebrar con un plato que ya forma parte de la gastronomía mediterránea. Además, mañana viernes, 16 de junio, es el Día Mundial de la Tapa y el sushi encaja a la perfección con este concepto de pequeños bocados para comer y disfrutar en buena compañía, tal y como explican desde el Consejo de Productos del Mar de Noruega en España

Pocos lo saben, pero sí, Noruega fue la 'inventora' del sushi de salmón tal y como se conoce en la actualidad. Cualquier establecimiento de sushi del mundo integra el salmón en el menú, pero esto no era así hace 20 años. Aunque los japoneses han comido pescado crudo desde hace siglos, el famoso salmón naranja no se convirtió en un ingrediente recurrente de su gastronomía hasta hace poco tiempo, recuerdan desde el Consejo de Productos del Mar de Noruega en España.

¿La razón? Los japoneses no consideraban su vecino salmón del Pacífico muy adecuado para consumirlo crudo. Sin embargo, el origen noruego, limpio y seguro, del salmón del Atlántico cultivado en el océano era idóneo para este plato. El único problema es que los japoneses no concebían este pescado como sushi.

En este punto, un grupo de exportadores de pescado con un gran sueño lanzaron una ambiciosa campaña desde Noruega. Gracias a esta magnífica idea, un par de emprendedores locos y un buen marketing, el exquisito salmón del Atlántico es hoy en día un superventas en Japón. Desde hace muchos años, se ha convertido en la guarnición más popular para el sushi en ese país. Y, de ahí, el salto a todos los países del mundo, incluida España, donde hoy es absoluta tendencia.

"Combinado con el impulso de la expansión mundial del sushi, la alta calidad, el intenso color y el sabor fresco del salmón noruego han convertido a Noruega en el mayor exportador de salmón del Atlántico del mundo. Sólo en España, cada día se sirven 1,4 millones de comidas con este pescado", ha subrayado el director del Consejo de Productos del Mar de Noruega en España, Bjørn-Erik Stabell.

Así, el salmón ha ido ganando adeptos en los últimos años hasta convertirse en el pescado favorito de los consumidores españoles. De hecho, una reciente encuesta elaborada por IPSOS para el Consejo de Productos del Mar de Noruega ha constatado que el 78 % de los consumidores participantes ha consumido salmón durante los últimos seis meses: El 53 % tomó sushi con salmón; el 28 % se decantó por sashimi con salmón e, idéntico porcentaje, optó por el poké con salmón.

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 %). ¡Y 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.

El Salmón noruego destaca por su sabor, propiedades nutricionales y garantía de seguridad alimentaria, trazabilidad y sostenibilidad. Y la cocina asiática le está abriendo muchas puertas.

Para Bjørn-Erik Stabell, "la tendencia del sushi en España ha sido imparable y, en realidad, es una revolución alimentaria hacia el consumo crudo que cambiará la forma en que las generaciones futuras tomen alimentos". Tal y como ha explicado el director, el comercio minorista lidera el desarrollo con "sushi para llevar" que puede comprarse en la tienda de comestibles. Ahora, además, se añade el poke como "una nueva megatendencia".

Mucho que celebrar, por tanto, en el Día Mundial del Sushi con todo el sabor de Noruega y las nuevas tendencias gastronómicas que han venido para quedarse.

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.

Más información y recetas con pescados y mariscos de Noruega: <https://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](#) [Madrid](#) [Cataluña](#) [Andalucía](#) [País Vasco](#) [Industria Alimentaria](#) [Restauración](#) [Consumo](#)
[Bienestar](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>