

España se consolida como principal mercado mundial para el Skrei, el "Rey de los bacalaos"

Su particular fortaleza, adquirida en un largo viaje migratorio de más de 1.000 kilómetros, junto a una sibarita dieta a base de mariscos y arenques, hace que la carne del Skrei sea más firme y jugosa, tenga menos grasa y una textura imposible de encontrar en otros bacalaos

El afamado Skrei, también conocido como "pez nómada" o "pez del amor", llega por San Valentín. El director en España del Consejo de Productos del Mar de Noruega (NSC), Bjørn-Erik Stabell, acompañado del Embajador de Noruega en España, Nils Haugstveit, ha presentado hoy en el restaurante "Lonja del Mar" el "desembarco" del "Rey de los bacalaos" en nuestro país, su principal mercado y donde el sello de calidad que le identifica ha adquirido una posición muy relevante.

El Consejo de Productos del Mar de Noruega ha valorado la evolución positiva en la comercialización de este pescado premium, que ha exhibido, además, toda su versatilidad gastronómica gracias a una degustación, preparados para la ocasión por los chefs de "Lonja del Mar" Fernando Negri y David González. El producto ha brillado con luz propia. No en vano, es "el mejor bacalao del mundo".

Disponible únicamente en invierno, el Skrei fresco se ha convertido en una de las exportaciones noruegas más codiciadas y apreciadas por los chefs de los restaurantes más exclusivos del mundo. El Skrei es, además, el único producto del mar de todo el planeta que cuenta con una unidad de control de calidad propia que trabaja durante la temporada para garantizar que conserva todas sus cualidades desde el mar hasta la mesa.

"El Skrei procede de la mayor población de bacalao del mundo y es una de las especies de pescado más sostenibles que se pueden consumir mientras que, su distintivo sabor, le ha valido su fama de exquisitez gastronómica en muchos lugares del mundo. El Skrei es rico en proteínas, vitaminas o minerales y una de las especies marinas con menor contenido en grasas", ha recordado Bjørn-Erik Stabell, tras destacar el auge del mercado español.

"Las exportaciones de Skrei se han mantenido firmes en un entorno cambiante como el que estamos viviendo", ha declarado Stabell. Si se considera tanto el bacalao fresco como el Skrei con sello de calidad, España importó (directamente de Noruega) 2.352 toneladas durante la última temporada (de enero a abril de 2021), según ha explicado Stabell, y el 53% de esa cantidad tenía la etiqueta Skrei (1.239 toneladas). El volumen de Skrei de la última temporada fue muy similar al que se alcanzó en 2020, cuando se logró un máximo histórico (35% más que en 2019). En valor, teniendo en cuenta tanto bacalao fresco como Skrei, llegó a los 8,6 millones de euros en 2021 y el de las exportaciones directas (sin contar las que llegan vía Dinamarca), exclusivamente de Skrei a España en 2021 fue de 4,8 millones de euros.

El director del Consejo de Productos del Mar de Noruega (NSC) ha recordado que 2021 estuvo

marcado por los efectos de la pandemia, con muchos cierres de restaurantes -donde se consume tradicionalmente más del 50 % del Skrei-, pero la demanda en hogares ha despegado y las previsiones en ambos segmentos serán “muy positivas” en 2022.

“Los consumidores españoles han demostrado que están dispuestos a llevarse el bacalao fresco a sus hogares y comerlo con sus familias. Creo que esta nueva forma de consumir Skrei también en casa dará lugar a un crecimiento significativo este año”, ha avanzado el director.

“En general, y sumando todas las especies, España es uno de los cinco países con el mayor crecimiento en importación de pescado de Noruega y se sitúa como el séptimo mercado en relevancia para Noruega”, ha remarcado, por su parte, el Embajador de Noruega, Nils Haugstveit. “Somos el segundo mayor exportador de pescado y marisco del mundo, que recalca en más de 150 países. Más de 37 millones de comidas elaboradas con productos del mar de Noruega se consumen cada día alrededor del mundo (1,3 millones, sólo en España)”, ha añadido el Embajador.

Skrei, el “atleta” de los mares: un placer gastronómico

Este bacalao noruego gourmet, salvaje y de temporada es uno de los principales productos de exportación noruegos desde la época de los vikingos y fuente de alimento principal desde hace 10.000 años para las poblaciones costeras.

El Skrei de Noruega es el bacalao más sano, fuerte y magro del mundo, que se captura cuando migra desde el mar de Barents, caracterizado por sus gélidas y cristalinas aguas, hasta sus zonas de desove en la costa del norte de Noruega, donde nació (sobre todo, frente a las islas de Lofoten y Vesterålen). Cuando llega, el Skrei es prácticamente un deportista de élite. Se puede apreciar la diferencia en la musculatura, que hace que la textura tenga una calidad insuperable ¡Más de 1.000 kilómetros a contracorriente!

Su particular fortaleza, adquirida en su largo viaje migratorio, junto a una sibarita dieta a base de mariscos y arenques, hace que la carne del Skrei sea más firme y jugosa, tenga menos grasa y una textura imposible de encontrar en otros bacalaos. Y llega a España, como cada año, por un tiempo limitado (la campaña de pesca dura solamente hasta abril) coincidiendo con la festividad de San Valentín. Es el auténtico “pata negra” noruego.

“El viaje de más de 1.000 kilómetros que realiza a contracorriente le hace fortalecer su musculatura. El Skrei es una excelencia gastronómica que sólo podemos disfrutar de enero a abril. La textura es firme y tiene poca grasa. Y su carne es blanca, firme y jugosa con un sabor intenso, debido en parte, también, a su exquisita alimentación”, ha subrayado el chef Fernando Negri (Lonja del Mar). “Además, cuenta con un sello de calidad excepcional que garantiza a los consumidores que se trata de un ejemplar único, que cumple unos exigentes estándares de calidad”, añade Negri.

“Al cocinarlo se abre en lascas, convirtiéndolo en un auténtico placer gastronómico y en uno de los

productos más demandados en las cocinas de los chefs más prestigiosos. Es una de las particularidades que hacen al Skrei una especie única, distintiva y deliciosa. ¿Cómo prepararlo? Las formas son casi infinitas. Al horno, a la plancha, en cazuela, encebollado o con diferentes salsas de toda la vida, junto a unas ricas verduritas o patatas.... Pocos pescados son tan versátiles y agradecidos”, ha añadido el chef David González.

En el evento gastronómico de hoy se han elaborado recetas tan sugerentes y atractivas como “El Skrei se viste de rojo”, “Al Skrei le encanta nadar”, “La tradición manda”, “Del mar a la huerta”, “El Skrei con manzana y morcilla”, “Buñuelos de Skrei” y “Arroz meloso con Skrei”.

Sello de calidad

El Consejo de Productos del Mar de Noruega ha creado un innovador sello de calidad para el Skrei, para que consumidores y restaurantes puedan encontrar fácilmente. Como medida de seguridad adicional, existe incluso una «patrulla Skrei» que se dedica a realizar controles en los muelles y centros de exportación de Noruega y el extranjero.

Este exigente “sello Skrei” garantiza que es un bacalao de más de 3Kg, que se limpia y eviscera el mismo día de su captura, que entre la pesca y su envasado para envío no han pasado más de 12 horas, que está refrigerado entre 0º C - 2º C durante toda la cadena de valor, que se etiqueta con una vida útil máxima 12 días desde la fecha de envasado y que ha sido pescado entre el 1 de enero al 30 de abril, en las áreas naturales de desove para el Skrei de forma controlada y sostenible, ha añadido el director en España del Consejo de Productos del Mar de Noruega (NSC).

Datos de contacto:

Tactics Europe
Seafood from Norway
915062860

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

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

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>