

Mar de Noruega se suma a la 'Poke-manía'

El Consejo de Productos del Mar de Noruega en España se suma a la celebración del Día Mundial del Poke, que se conmemora este sábado 28 de septiembre, recordando los amplios beneficios saludables de este plato con raíces del Pacífico, pero que ya se ha hecho un hueco imprescindible en las principales cocinas internacionales, incluida la mediterránea o la atlántica

El poke cruzó de Hawai y otras islas del Pacífico hasta California (EE.UU) allá por la década de los 80. Con el paso de los años, se ha ido abriendo a nuevos ingredientes típicos de otras gastronomías que ha colonizado, haciéndose cada día más multicultural y fusionándose con otras tendencias. En España, el poke llegó aproximadamente en el 2017 y desde entonces su consumo ha ido creciendo en restaurantes y hogares. ¿Una moda pasajera, una tendencia gastronómica de paso o una modalidad que ha llegado para quedarse?

"Cada año, nuevos restaurantes ofrecen poke en su carta e incluso se crean franquicias temáticas en torno a este plato, que triunfa también en el delivery y, por supuesto, en cadenas de supermercados que lo ofrecen en sus lineales desde hace ya algún tiempo", ha destacado el director del Consejo, Tore Holvik, tras recordar que los noruegos también son "fans" del poke, entre ellos el conocido futbolista Erling Haaland, embajador de marca de los productos del mar de Noruega.

"¿Asistimos a un boom o "poke-manía"?" Las últimas encuestas encargadas por Mar de Noruega reflejan que casi el 20% de los españoles consultados lo consumen. Y cerca del 25 % lo prepara utilizando el salmón (el noruego es el principal proveedor) como ingrediente estrella. En opinión de Holvik, "vemos en la revolución del poke similitudes a lo que en su día ocurrió con el sushi, el sashimi o el tataki; platos de estilo asiático que se han expandido a velocidad de crucero por todo el mundo y que en España tienen ya una legión de seguidores. Desde hace unos años, el poke quiere mirar de tú a tú al sushi y consolidarse como uno de los platos preferidos por los consumidores".

Estas tendencias gastronómicas están contribuyendo a la fortaleza en ventas del salmón de Noruega, que es, sin duda, uno de los ingredientes estrella de este tipo de platos. De enero a agosto, las exportaciones de salmón a España superaron las 48.010 toneladas por valor de 428 millones de euros. El sabor, el origen y los aspectos saludables juegan a su favor.

Este pescado puede unirse en el bol de poke con otros nutritivos ingredientes como las frutas (como el mango o el aguacate), las verduras, la quinoa, la avena o el arroz integral. Y todo, puede ser aderezado con semillas como el sésamo y aliños naturales como la lima o el aceite de oliva virgen extra, sin olvidar la posibilidad añadida de introducir elementos más atrevidos o exóticos, como el jengibre, la salsa de soja o el famoso "wakame" o encurtido de algas con todo el refrescante sabor a mar. Entre sus puntos fuertes, conviene recordar que 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.

Datos de contacto:

Tactics

Gabinete de Comunicación

915062860

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

Categorías: [Nutrición](#) [Gastronomía](#) [Madrid](#) [País Vasco](#) [Industria Alimentaria](#) [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>