

Abril ofrece grandes oportunidades gastronómicas con pescados de temporada noruegos

[Multimedia](#)

El mes de abril pondrá fin a la campaña más esperada del bacalao salvaje premium "skrei" de Noruega, que ya se ha hecho un hueco indiscutible y de primer nivel tanto en los hogares como en la restauración en España, su primer importador mundial, según destacan desde el Consejo de Productos del Mar de Noruega

El bacalao salvaje de temporada "skrei" solo se captura en las islas Lofoten durante los meses de enero a abril, después de un viaje de más de 1.000 kilómetros que realiza a contracorriente y que fortalece la musculatura de este "atleta de los mares", confiriéndole una calidad insuperable, textura firme y poca grasa.

"El consumidor todavía está a tiempo de disfrutar durante algunos días más de este delicioso manjar que llega desde las gélidas y cristalinas aguas de Noruega. El mercado nacional ha evolucionado muy positivamente desde enero, cuando se abrieron las pesquerías y es extraordinaria la acogida en España al rey de los bacalao, el skrei, o pata negra noruego", declara el director del [Consejo de Productos del Mar](#) de Noruega en España, Tore Holvik.

Así, en enero y febrero, las exportaciones directas de "skrei" noruego a España subieron un 149% en volumen hasta 716 toneladas en tasa interanual y un 128% en valor hasta 3,9 millones de euros.

"Este crecimiento es aún más impresionante si se tiene en cuenta que las cuotas de bacalao salvaje han bajado un 20% en comparación con 2022. Hoy, España es el mercado más importante para el skrei", remarca Holvik. Respecto al cierre del ejercicio de 2023, España aumentó un 26% interanual las compras de "skrei" noruego en volumen (con 1.138 toneladas) y un 49% en valor hasta 6 millones euros. Igualmente positivos fueron los datos para el bacalao fresco de piscifactoría de Noruega, con un alza del 112% hasta 2.879 toneladas y del 145% en valor hasta 15,4 millones de euros.

Al horno, a la plancha, en cazuela, encebollado, con verduritas o patatas.... El skrei es "el rey" de las cocinas por su versatilidad. "El producto es brutal. Destacaría su carnosidad, esas lascas tan características que nunca se rompen ni deshacen en la cocina y la jugosidad...", subraya la prestigiosa Pepa Muñoz ("El Qüenco de Pepa") -imagen de Mar de Noruega en España- quien recuerda que este tipo de pescados ofrece tal calidad que incluso puede tomarse en crudo o ligeramente al vapor para disfrutarlo plenamente.

Por otra parte, que haya acabado la Semana Santa no es motivo para dejar de disfrutar de otra de las grandes propuestas gourmet de Noruega: su reputado bacalao tradicional noruego o salado que lleva exportándose al sur de Europa y regiones aún más remotas desde comienzos del siglo XVIII.

El bacalao tradicional noruego se elabora con ejemplares capturados en las frías y cristalinas aguas de Noruega y el proceso de salazón y maduración se realiza siguiendo un método secular, perfeccionado durante generaciones. Como característica diferencial, cuenta con un distintivo color amarillo y una textura delicada, mientras que su sabor es exquisito, maduro y delicioso. La elaboración de un buen bacalao salado requiere la mejor materia prima y Noruega la tiene (no en vano, cuenta con las poblaciones de bacalao más grandes del mundo).
mardenoruega.es
