

El Skrei, rey de los bacalaos, desembarca en nuestro país

Noruega es el segundo exportador mundial de pescado y marisco, con España como mercado prioritario

Lo llaman el “pata negra noruego” o rey de los bacalaos. El skrei recala en España desde el mar de Barents por un tiempo limitado, ya que la campaña de pesca sólo dura de enero a abril. Este bacalao noruego gourmet, salvaje y de temporada es uno de los principales productos de exportación del país nórdico desde la época de los vikingos y fuente de alimento principal desde hace 10.000 años para las poblaciones costeras

España se ha consolidado como primer mercado mundial para el skrei de Noruega. Pero ¿qué hace tan especial a este pescado que conquista a los consumidores y también a la alta restauración? ¿Cuáles son sus secretos diferenciales? En noruego skrei significa “nómada” y es una referencia inequívoca al trayecto de 1.000 km que este bacalao completa cada año desde el gélido mar de Barents hasta las aguas algo más cálidas de la costa norte de Noruega en las que desova y que explica en buena parte las características diferenciales de este pescado: distintiva carne firme, con lascas muy apreciadas, blanca y magra. Además, es un pescado muy saludable, que ha ganado muchos adeptos en España en pocos años, al tiempo que sostenible.



Las cifras del skrei en España marcan un récord en la temporada de 2023

La evolución del sector es imparable. Las ventas de este pescado premium salvaje –también conocido como ‘atleta de los mares’– alcanzaron cifras históricas en la temporada de 2023, en un contexto delicado en el que todos los elementos jugaban en contra: cuotas de pesca más bajas, mal tiempo, menor oferta disponible y consumo de la categoría “pescado” y otros alimentos proteicos en retroceso en los hogares por la alta inflación.

Pese a estas dificultades, el sector obtuvo una campaña muy relevante y las exportaciones de bacalao skrei de Noruega directas a España aumentaron un +30% en volumen y un +53% en valor de enero a abril de 2023 respecto al mismo período del año anterior. Fue la mejor campaña en valor de la historia y la segunda en volumen en España. Y es que el volumen exportado por Noruega directamente a España a cierre de temporada (de enero a abril) finalizó en 1.168 toneladas, con un aumento del 30 por ciento, frente a las 900 toneladas del año anterior.

mardenoruega.es

Una alianza estrecha con los detallistas que da sus frutos

El director del Consejo de Productos del Mar de Noruega en España, Tore Holvik, atribuye la buena evolución a la contrastada calidad, trazabilidad y sostenibilidad de un pescado ultra premium con buena relación calidad-precio, así como al origen noruego, que tantos éxitos ha permitido para diversas referencias de este país, encabezadas por el salmón, su principal producto del mar de exportación.

Desde el Consejo de Productos del Mar de Noruega redoblan sus esfuerzos de comercialización en España cada año para lograr una posición aún más fuerte para el bacalao skrei. Asimismo, crecen los puntos de venta que comercializan bacalao skrei cada año, aportando mayor visibilidad a un pescado en el que piensan los españoles ya de forma habitual, por ejemplo, a la hora de cenar. Mención especial merecen los detallistas, como profesionales y prescriptores, que han sabido poner en valor las oportunidades que ofrecen las campañas de marketing.

