[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)Publicado en Madrid el 17/06/2022

# [Noruega, el país que popularizó el sushi de salmón en todo el mundo](http://www.notasdeprensa.es)

## Cada 18 de junio se celebra el Día Mundial del sushi, fecha muy especial para homenajear a este popular plato. Uno de sus principales ingredientes es el salmón de Noruega, aunque esto no siempre fue así, según explican desde el Consejo de Productos del Mar de Noruega en España

¿Fue Noruega ‘inventora’ del sushi de salmón? Cada 18 de junio se conmemora a nivel internacional el Día Mundial del Sushi, una fecha significativa en la que, este cada vez más popular plato, vuelve a estar más presente que nunca en la actualidad…. Y en nuestras vidas. Entre las anécdotas de este producto, destaca la sorprendente vinculación de Noruega con el sushi de salmón, una de las preparaciones estrella en todo el mundo. Pero ¿qué une a las aguas de este país europeo con el wasabi? Aunque hoy en día el salmón está muy presente como ingrediente destacado del sushi, esto no fue siempre así. Según explica el director del Consejo de Productos del Mar de Noruega en España, Björn-Erik Stabell, los japoneses han comido pescado crudo desde hace siglos, pero el salmón no se convirtió en un ingrediente recurrente de su gastronomía hasta hace relativamente poco tiempo. Y es que los japoneses no consideraban su vecino salmón del Pacífico lo suficientemente limpio como 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, el exquisito salmón del Atlántico es hoy en día un superventas en Japón y en todo el mundo posteriormente”, ha explicado Stabell. Tal ha sido su expansión que, desde hace muchos años, el salmón de Noruega se ha convertido en la guarnición más popular para el sushi en Japón y en otros destinos internacionales como España. La alta calidad, el intenso color y el sabor fresco del salmón han convertido a Noruega en el mayor exportador de salmón del Atlántico del mundo, impulsado asimismo por la sostenibilidad de los métodos de cría y los beneficios saludables. No en vano, el salmón noruego es rico en proteínas; vitaminas A, D, B12 y riboflavina; antioxidantes y ácidos grasos omega 3. Encuesta de consumo en España: ¿Salmón en casa o en el restaurante?El salmón, en sushi o en otras de sus múltiples elaboraciones, es sin duda el producto del mar más popular entre los españoles, tal y como confirma la última encuesta realizada por IPSOS para el Consejo de Productos del Mar de Noruega, a partir de una muestra de 1.000 personas con edades comprendidas entre 20 y 65 años. Así, este informe recoge que 8 de cada 10 españoles consumen salmón en su casa al menos una vez al mes mientras que el 31% lo toman en restaurantes. A mucha distancia está el número de personas que eligen el ‘take away’ o salmón para llevar, algo más del 20% de consumidores consultados, que lo utiliza al menos una vez al mes. Entre los beneficios que los españoles asocian al salmón noruego, la encuesta indica que el 90 % cree que es saludable; el 85 % lo considera “sabroso” y el 83 % valora que “es rápido y fácil de preparar”. 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

Seafood from Norway

915062860

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/noruega-el-pais-que-popularizo-el-sushi-de](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Internacional Nacional Nutrición Gastronomía Sociedad Restauración

[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)

[**http://www.notasdeprensa.es**](http://www.notasdeprensa.es)