

El bacalao skrei noruego

10 feb 2021



¿Por qué se considera el mejor bacalao del mundo?

Su nombre "**skrei**", que significa "nómada" en nórdico antiguo, es símbolo de **calidad** para los amantes del mejor pescado. Este **bacalao noruego de temporada**, de la especie *Gadus morhua*, **reconocido como el mejor del mundo**, recorre cada año miles de kilómetros hasta las costas noruegas, lo que hace de su carne un bocado único en sabor y textura.

Entre las especies que habitan el mar Atlántico todos los años se repite un ritual increíble: los ejemplares de **bacalao noruego skrei** que han alcanzado la madurez nadan siguiendo su instinto desde el mar Ártico hasta las costas del norte de Noruega, las islas Lofoten, para reproducirse y desovar. A causa de este viaje al skrei también se le conoce como “el pescado de san Valentín”, porque toda su vida se prepara para este recorrido hacia su lugar original de desove. Esta llegada es un auténtico acontecimiento para los habitantes de esas islas.

Los bancos de bacalao skrei habitan en las aguas heladas del mar de Barents, entre Rusia y Noruega. Las bajas temperaturas hacen que los peces se desarrollen despacio y que necesiten entre 5 y 7 años para madurar. Es en ese momento cuando inician su recorrido. Cada ejemplar lleva entre 400.000 y 5 millones de huevos en un viaje que se realiza entre los meses de enero a abril. Los habitantes de Noruega celebran este acontecimiento y consideran al skrei como “el milagro noruego”. Su pesca se realiza en los primeros meses del año y está regulada por el gobierno para no esquilmar a esta especie y que su captura sea controlada. Esta regulación es lo que garantiza que el skrei sea la población de pescado con la gestión más sostenible del mundo.

Propiedades del bacalao skrei

El largo viaje que realiza el skrei es la razón por la que **esta especie de bacalao de temporada** es la más deseada y su carne es considerada exquisita, ya que es más firme y sabrosa que la de otras variedades de bacalao. Para resistir el viaje por aguas gélidas y agitadas este “deportista de élite” necesita acumular grasa y aumentar su musculatura, lo que le dota de unas características organolépticas especiales. Eso produce que su carne sea tersa y jugosa, blanca y prieta, con un brillo nacarado y con un sabor más intenso. Su alimentación a base de mariscos le nutre de minerales que también se manifiestan en su exquisito sabor, muy apreciado entre los chefs de todo el mundo. El bacalao skrei es un pescado saludable, bajo en calorías y que posee grandes propiedades nutritivas: es rico en proteínas, ácido omega 3, vitamina A, vitamina D, antioxidantes y selenio.

Temporada del bacalao skrei



En nuestros mercados **podemos encontrar el bacalao skrei desde mediados de febrero hasta el mes de abril** y se distribuye por todo el mundo en pocas horas para garantizar su frescura y su calidad. Este bacalao se diferencia de otras variedades por ser más alargado y delgado, algunos ejemplares pueden llegar a pesar hasta 55 kilos y alcanzar los dos metros de largo. El Consejo de Productos del Mar de Noruega es el propietario de la marca y emite un sello de calidad para el skrei que diferencia y certifica este bacalao de temporada. Este sello garantiza la procedencia del producto, sus estándares de calidad y de sostenibilidad (ya que su pesca está regida por el gobierno noruego), su frescor, su almacenamiento y empaquetado. La certificación del sello Skrei asegura que el pescado nunca ha sido congelado ni salado. Los exportadores de bacalao skrei tienen que someterse a unas evaluaciones y una “patrulla del skrei” realiza controles en centros de exportación y puertos para vigilar que se cumplen los requisitos exigidos y los estándares de calidad. Los ejemplares no cuentan con ningún rasguño en su piel, tienen un mínimo de tres kilos, han sido pescados en temporada y en las áreas de desove, y envasados sin haber transcurrido doce horas desde su captura y se encuentran entre 0°C y 2°C durante toda la cadena.

Exquisito y muy versátil

La carne del bacalao skrei es tierna pero consistente a la vez. Además, sus huevas, el hígado y sus cocochas son muy apreciados por los paladares más selectos. De esta variedad se aprovecha todo, también la piel, la cabeza, las carrilleras, la lengua e incluso el estómago. Aunque los lomos de este pescado son las piezas más vendidas, con su vientre se pueden realizar exquisitos caldos y sus huevas resultan deliciosas a la plancha. Este bacalao de temporada es un pescado magro que puede cocinarse de muchas formas y que combina perfectamente con gran variedad de ingredientes. Cuando se realiza una receta con bacalao skrei únicamente hay que evitar la sobrecocción, cuando la temperatura llega a 38°C, ya que puede hacer que pierda su textura. A la plancha, hervido o al horno, el bacalao skrei resulta un bocado gourmet que sorprende por su sabor y su carne tierna y jugosa.

El bacalao skrei se puede encontrar en temporada en los mostradores de pescadería de Caprabo, comprometido con el medio ambiente y con el apoyo a una [pesca sostenible](#) [</shared/.content/articulos/compromiso-responsable/caprabo-comprometido-pesca-sostenible.xml>] y un consumo responsable.