

# Curiositats del **SUSHI**

## Avui a Puignau us expliquem una curiositat!

Després de la tonyina, el salmó és possiblement el sushi més popular i conegut, dins i fora del Japó. Però el curiós de l'assumpte és que, es tracta d'una varietat relativament nova, que **no va sorgir fins als anys 90**. I què va passar perquè aquest peix es convertís de sobte en protagonista de qualsevol assortiment de sushi? Durant més d'una dècada el govern noruec va treballar per aconseguir introduir el seu salmó al mercat i, anys més tard, per convèncer els cuiners japonesos que podien usar-lo cru al sushi. I està clar que ho van aconseguir.

Però com va acabar el salmó noruec convertit en l'Estrella del sushi japonès? Ningú millor per explicar-ho que **Bjørn Eirik Olsen**, un dels responsables de l'anomenat: Project Japan.

Tot va començar en els anys 80, quan buscant nous mercats per exportar el seu peix una delegació noruega va posar la seva mirada a Japó. Encara que pugui semblar un moviment lògic -**el Japó era el major consumidor de salmó del món**- en realitat en aquella època el mercat nipó tot just importava peix i s'abastia bàsicament de salmó del pacífic.

No va ser fins a **1986** quan es va posar en marxa aquesta operació, que es va allargar durant gairebé una dècada. L'objectiu? **Doblar les exportacions** al Japó i aconseguir que tot aquest salmó que consumien a la graella o fumat fos noruec.

Tot i la passió per aquest peix, el del **Pacífic** no el podien consumir cru per **problemes amb paràsits**. Sí, ja en aquella època l'anisakis feia estralls en un país obsessionat pel peix fresc i cru.

És aquí on Noruega va veure un possible filó, ja que el seu **salmó d'aqüicultura** estava lliure de paràsits i era perfecte per a ser exportat fresc i consumit **cru sense riscos**. Segons explica Olsen, ell va ser l'encarregat d'introduir entre 1986 i 1987 els primers salmons noruecs en el mercat del peix cru destinat al sushi i sashimi.

Però no va ser gens fàcil, apunta, perquè va costar gairebé una dècada **convèncer els cuiners i al públic** que el salmó es podia consumir cru. Malgrat la seva imatge de modernitat tecnològica, la cultura japonesa no és molt donada als canvis i menys en temes tan seriosos per a ells com el peix.

El 1995 Noruega exportava ja unes **6.000 tones de salmó fresc** al Japó. Una xifra que a dia d'avui ha crescut exponencialment fins a més de **41.000 tones** que viatgen en avió per proveir la passió nipona pel salmó. Es calcula que un 70% del salmó capturat a l'Atlàntic es destina al seu consum en cru.

De fet, recents estudi de mercat assenyalen un canvi de tendències sorprenent, amb la població més jove **preferint el salmó front a la tonyina**, considerat el rei del peix i del sushi al Japó.

Així que, encara que el sushi de salmó no sigui 100% noruec, sembla clar que aquest país és el **responsable del seu èxit**.