

## **Bacalao – en fokusgruppestudie i Spania**

Jens Østli (Nofima Marked) og Lorena Jornet Gallart (SINTEF Fiskeri- og havbruk)





Nofima er et næringsrettet forskningskonsern som sammen med akvakultur-, fiskeri- og matnæringen bygger kunnskap og løsninger som gir merverdi. Virksomheten er organisert i fire forretningsområder; Marin, Mat, Ingrediens og Marked, og har om lag 470 ansatte. Konsernet har hovedkontor i Tromsø og virksomhet i Ås, Stavanger, Bergen, Sunndalsøra og Averøy.

Hovedkontor Tromsø  
Muninbakken 9–13  
Postboks 6122  
NO-9291 Tromsø  
Tlf.: 77 62 90 00  
Faks: 77 62 91 00  
E-post: [nofima@nofima.no](mailto:nofima@nofima.no)

Internett: [www.nofima.no](http://www.nofima.no)



Nofimas samfunnsvitenskapelige forretningsområde tilbyr økonomiske analyser, perspektiv- og foresight-analyser, forbrukerforskning, markedsanalyse og strategisk rådgivning. Videre arbeides det med informasjonslogistikk og sporbarhet. I tillegg til å betjene industrien vil området jobbe tett opp mot de naturvitenskapelige forretningsområdene i Nofima.

Nofima Marked  
Muninbakken 9–13  
Postboks 6122  
NO-9291 Tromsø  
Tlf.: 77 62 90 00  
Faks: 77 62 91 00  
E-post: [marked@nofima.no](mailto:marked@nofima.no)

Internett: [www.nofima.no](http://www.nofima.no)

# Rapport

<i>ISBN:</i> 978-82-7251-681-8	<i>Rapportnr.:</i> 17/2009	<i>Tilgjengelighet:</i> <b>Åpen</b>
-----------------------------------	-------------------------------	--

<i>Tittel:</i> <b>Bacalao – en fokusgruppestudie i Spania</b>		<i>Dato:</i> 26.03.09
		<i>Antall sider og bilag:</i> 71
<i>Forfatter(e):</i> Jens Østli og Lorena Jornet Gallart		<i>Prosjektnr.:</i> 20675
<i>Oppdragsgiver:</i> Bacalaoforum og Fiskeri- og havbruksnæringens forskningsfond		<i>Oppdragsgivers ref.:</i> Finn-Arne Egeness
<i>Tre stikkord:</i>		
<i>Sammendrag: (maks 200 ord)</i> <p>Nofima Marked og Sintef fiskeri og havbruk har på oppdrag fra Bacalaoforum gjennomført en fokusgruppestudie i Spania. Oppdraget er finansiert av Fiskeri- og havbruksnæringens forskningsfond. Formålet med studien var å problematisere innholdet i "bacalao", både som begrep og produkt. Vår antagelse var at "bacalao" i Spania er veldig sterkt knyttet opp til fullsaltet fisk/saltfisk. Men bacalao er og det offisielle navnet på torsk og alle torskeprodukter må derfor merkes med bacalao om de er saltet eller ei. Gjennom observasjoner i spansk dagligvare, er det ingen tvil om at lettsaltede og fryste torskeprodukter er utbredt i det meste av Spania. Disse produktene, som er tydelig merket med "bacalao" og betegnelser/informasjon som viser at de inneholder salt, kan av noen oppfattes å være utvannet saltfisk, av andre å være fryst filet av torsk. Konklusjonen (som man må være forsiktig med fordi metodikken ikke tillater at man generaliserer resultatene) peker mot at tradisjonell saltfisk fremdeles er referansen og viktigste assosiasjonen til begrepet "bacalao". Samtidig synes det klart at "bacalao" også må tilpasse seg en ny situasjon, en situasjon hvor det finnes en rekke produkter merket bacalao fordi de er laget av torsk. Dette skyldes at bacalao også er det offisielle navnet på torsk (<i>Gadus spp</i>)</p>		
<i>English summary: (maks 100 ord)</i>		



## **Innhold**

<b>1</b>	<b>Innledning .....</b>	<b>1</b>
<b>2</b>	<b>Norsk utgave av presentasjonen "Bacalao: En fokusgruppestudie i Spania" .....</b>	<b>3</b>
<b>3</b>	<b>Spansk utgave av presentasjonen "Bacalao: En fokusgruppestudie i Spania" .....</b>	<b>33</b>



# 1 Innledning

Nofima Marked og Sintef fiskeri og havbruk har på oppdrag fra Bacalaoforum gjennomført en fokusgruppestudie i Spania. Oppdraget er finansiert av Fiskeri- og havbruksnæringens forskningsfond. Formålet med studien var å problematisere innholdet i "bacalao", både som begrep og produkt. Vår antagelse var at "bacalao" i Spania er veldig sterkt knyttet opp til fullsaltet fisk/saltfisk. Men bacalao er og det offisielle navnet på torsk og alle torskeprodukter må derfor merkes med bacalao om de er saltet eller ei. Gjennom observasjoner i spansk dagligvare, er det ingen tvil om at lettsaltede og fryste torskeprodukter er utbredt i det meste av Spania. Disse produktene, som er tydelig merket med "bacalao" og betegnelser/informasjon som viser at de inneholder salt, kan av noen oppfattes å være utvannet saltfisk, av andre å være fryst filet av torsk. Samtidig er det tilgjengelig produkter av utvannet saltfisk i spansk dagligvare, men i betydelig mindre utstrekning. Ferske og røkte torskeprodukter finnes også i mange butikker.

Fokusgruppe som metode har sine styrker i det at man kan diskutere/belyse forhold som kan være vanskelig å beskrive. De brukes ofte for å skaffe mer dybdekunnskap, og dataene/resultatene er kvalitative i motsetning resultatene fra eksempelvis spørreskjemaundersøkelser. Dette kan illustreres ved at vi i denne undersøkelsen ønsket å få mer dybdekunnskap om hva som ligger i begrepet "bacalao", ikke hvor mange som mener at bacalao = saltfisk. Deltagerne i undersøkelsen ble rekruttert fordi de regelmessig kjøpte og spiste bacalao. Det ble arrangert fokusgrupper i Sevilla, Madrid, Bilbao og Barcelona.

Konklusjonen (som man må være forsiktig med fordi metodikken ikke tillater at man generaliserer resultatene) peker mot at tradisjonell saltfisk fremdeles er referansen og viktigste assosiasjonen til begrepet "bacalao". Tradisjonell saltfisk har betydelig positiv klang og forbindes med en egen lukt, farge og smak som ikke er sammenlignbart med noe annet fiskeprodukt.

Fersk torsk/torskefilet er et alternativ i hverdagen, og oppfattes som noe bedre enn fryst (lettsaltet) torsk. Sistnevnte er et produkt som er omfattet av lite entusiasme. Røkt torsk (skjært i skiver som røkelaks) er en delikatesse. Røkt torsk og saltfisk oppfattes som dyrt, ferske torskevarianter som billigst, mens fryste torskeprodukter oppfattes å ligge prismessig mellom disse alternativene.

Et annet resultat peker mot at det finnes forbrukersegmenter med ulik oppfatning og holdning til "bacalao". Noen mener at bacalao=saltfisk og det er ikke unaturlig å anta at dette er den eldre del av befolkningen som bor i områder med et tradisjonelt høyt konsum av saltfisk. For yngre mennesker i "tidsklemma" er tradisjonell saltfisk for komplisert å forholde seg til. Disse tar muligens med seg de positive oppfatningene av tradisjonell saltfisk over til lettsaltet og fryst, men er lite opptatt av at de to produktgruppene er genuint forskjellige. Den siste gruppen har en fot i begge leire og er kanskje mer opptatt av hvilke produktalternativer som fungerer best i ulike sammenhenger. Studien gir ikke noe grunnlag for å si hvor store disse gruppene er, ei heller noe om den relative utviklingen mellom dem

I vedlagte rapport finnes den spanske originalversjonen samt en oversatt og tilpasset utgave. Den norske oversettelsen kan, av de som behersker spansk, oppfattes som "tynn" enkelte steder, men vi har forsøkt å ta hensyn til at den norske versjonen skal ha et innhold og et budskap som også kan leses av de som ikke er skolert i metoden generelt og kvalitativ

tankegang spesielt. Vi har dessuten unnlatt å oversette en del som vi oppfatter å være irrelevant tatt i betraktning studiens målsetting.



## **2 Norsk utgave av presentasjonen "Bacalao: En fokusgruppestudie i Spania"**







## Bacalao: En fokusgruppetudie i Spania


Utført for  
Nofima Marked og SINTEF fiskeri- og havbruk




**Synovate  
Qualitative  
November 2008**

Copyright:  
© 2008. Synovate Ltd. Todos los derechos reservados.  
Los conceptos e ideas aquí presentados son propiedad intelectual de Synovate Ltd. Son de naturaleza estrictamente confidencial y son presentados bajo el conocimiento que son considerados en la estricta confianza/confidencia y que no se hará uso de estos conceptos e ideas, incluyendo comunicación a terceras partes sin que Synovate Ltd. de su previo consentimiento y/o pago de las tasas completas de los servicios profesionales.



Bacalao en España: 091472





## Innhold

Mål	2
Betydningen av "bacalao"	8
Konsumentprofiler	19
Bacalao i mange former	26
Tilleggsinformasjon	48
Konklusjoner/anbefalinger	51

© Synovate 2008

1



## Målsettinger



Å kartlegge ulike sider ved bacalao, både som begrep og produkt:  
Hva er bacalao i Spania?

- Konsumvaner tilknyttet bacalao
- Måltidsløsninger/tilberedning av bacalao
- Innkjøpsvaner
- Kunnskaper om og sammenligning mellom følgende fire produkter: Tradisjonell saltfisk, utvannet saltfisk, lettsaltet og fryst torskefilet samt filet naturell.

Resultatene i denne studien gjør at en bedre kan forstå følgende to utviklingstrekk i det spanske markedet:

- Et økende volum av fryste torskeprodukter
- Reduksjon av og ofte manglende nærvær av saltfisk i supermarkedene samtidig som de lettsaltede og fryste torskevariantene synes å være på frammarsj.



## Metode og utvalg

- 10 grupper med 8 deltagere. Hver gruppe varte ca 2 timer
- Deltagerfilter:
  - Kvinner og menn
  - 30-60 år
  - Middelklasse
    - Liker å lage mat.
    - Ansvarlig for husholdningens innkjøp av mat.
    - Spiser og tilbereder bacalao omtrent en gang pr måned, helst med bruk av ulike produkter (som de oppfattet å være bacalao)
- Rekruttert via telefon
- Betaling: Gavekort til supermarkedskjeden "El Corte Inglés"
- Gjennomført i Madrid, Barcelona, Sevilla og Bilbao med 3 moderatører

## Metode og utvalg

	MADRID	BCN	SEVILLA	BILBAO	TOTAL
<b>30-45 år (yngre)</b>	2 grupper (50% kvinner, 50% menn)	1 gruppe (50% kvinner, 50% menn)	1 gruppe (50% kvinner, 50% menn)	1 gruppe (50% kvinner, 50% menn)	5
<b>45-60 år (eldre)</b>	2 grupper kvinner	1 gruppe kvinner	1 gruppe kvinner	1 gruppe kvinner	5
<b>Total</b>	4	2	2	2	10

OBS: Deltagerne i denne studien er ikke aldersfordelingsmessig representative for Spania. Aldersfordelingen er valgt fordi vi tror at det er blant disse vi finner de konsumentene som er mest relevante for målsettingene med denne studien.

**Gruppediskusjonene ble gjennomført 18. og 20. november 2008**

## Innhold

### Kunnskaper om bacalao i Spania :

- Produktvarianter og opprinnelse
- Egenskaper (spisekvalitet, helsemessige....)
- Motstand eller negative holdninger til disse produktene
- Hvordan har produktgruppen utviklet seg i forbrukerens hode de seinere år

### Konsumvaner

- Årsaker til at man spiser bacalao
- Frekvens
- De vanligste situasjonene hvor man bruker bacalao
- Hvem spiser bacalao?

### Hvordan tilbereder man bacalao?

- De vanligste rettene.
- Utvanning: Hva betyr det og hvordan gjøres det?
- Fordeler og ulemper sett fra et funksjonelt synspunkt: Bekvemmelighet, tid etc

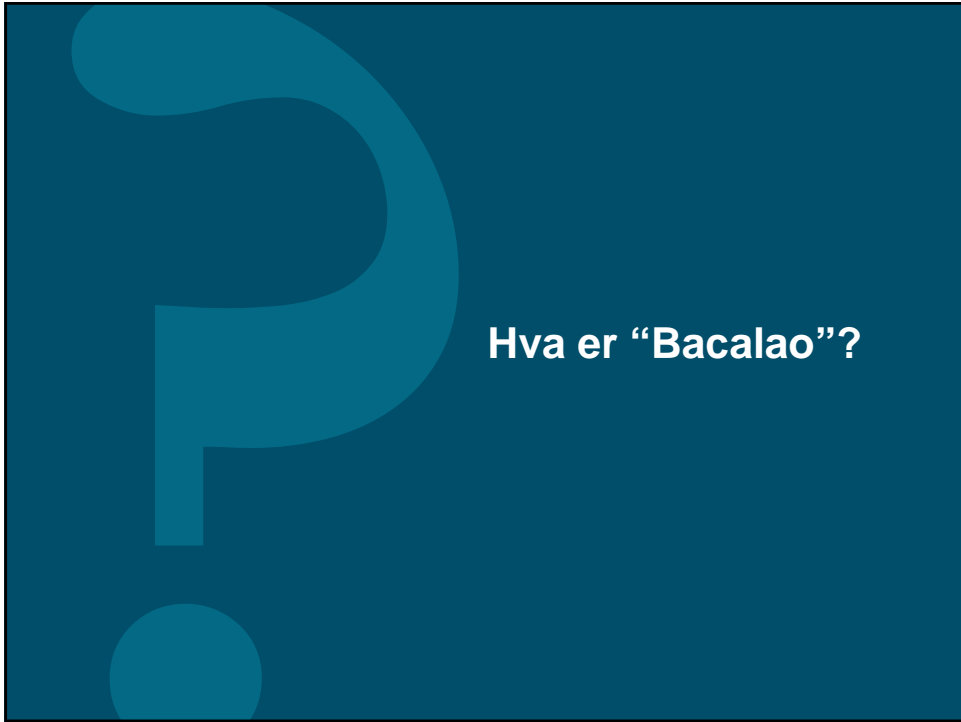
## Innhold

### Innkjøpsvaner når det gjelder saltfisk og andre torskeprodukter:

- Når og hvor kjøpes bacalao?
- Hvilke produkter kjøpes og hvordan velges de?
- Hvilke produkter konkurrerer, finnes det substitutter?
- Når på året kjøpes det mest og hva er beveggrunnene for dette?

### Kunnskaper og sammenligning mellom saltfisk, utvannet saltfisk, lettsaltet filet og fryst filet

- Måltidsløsninger som "passer" for hvert produkt
  - Bekvemmelighet og tidsbruk
  - Spisekvalitet: smak, lukt, tekstur, utseende etc
  - Hvor enkelt er det å oppbevare/konservere
  - Egenskaper – eksempelvis relatert til helse
  - Pris og forholdet mellom pris og kvalitet
- Oppsummert: Forstå styrken og svakheten til de fire produktalternativene sett med konsumentens øyne



## Hva er “bacalao”? (1)



Når deltagerne ble bedt spontant om å skrive ned hva de assosierte med begrepet “bacalao”, var det ingen tvil om at referansen var tradisjonell bacalao, dvs saltfisk. Denne koblingen ser man tydelig ved mange av assosiasjonene som er nevnt under

Salt	
Tørket og saltet	Utvannet

Attributter	
Sunt	Inneholder selen
Næringsrikt	Hvit
Omega3	

Tradisjon og innovasjon	
Påske	Bekvemt
Mødre/bestemødre	Hverdag
Markeder	

Pris	
Dyrt	“Billig”

Spisekvalitet	
Smak	Tekstur
Lukt	
God/fortreffelig	Særegen

Oppskrifter	
Kan bruke alt	
Mange ulike måter å tilberede det på	
Hele året	Vanskelig

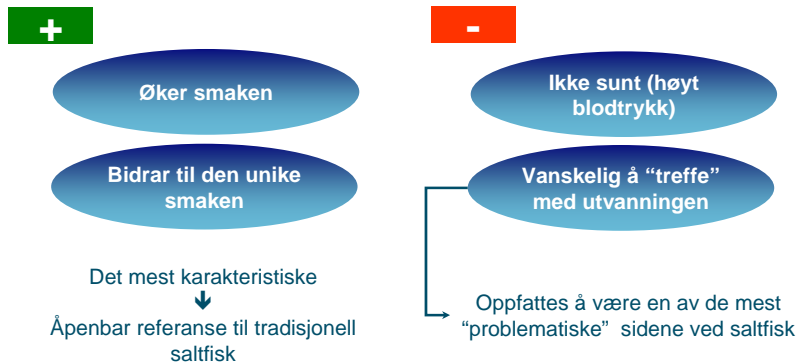
Geografisk opprinnelse	
Kaldt vann	Nord-Atlanteren
Færøyene	Island
Nord	New Foundland
Portugal	



## Hva er "bacalao"? (2)

### Salt

Et saltet produkt var en av de sterkeste assosiasjonene i gruppene. Samtidig var dette med salt både positivt og negativt:



## Hva er "bacalao"? (3)

### Spisekvalitet

Fjerner man assosiasjonene til salt, skiller saltfisk seg fremdeles fra annen type fisk ved:

Kraftig lukt og smak

Unik tekstur, lukt og smak

Delikat utseende

### Attributter

På tross av negativ kobling mellom (høyt) saltinnhold og usunnhet, er det allikevel positive assosiasjoner til helsemessig riktig mat:

Har referanse til fisk og dermed til helse/sunnhet

Fordi den er hvit oppfattes den som mer sunn enn fet fisk

Ω<sub>3</sub>



## Hva er "bacalao"? (4)

### Oppskrifter

Har svært mange anvendelsesmuligheter:



### Tradisjon og innovasjon

#### Innovasjon

- Nye oppskrifter og tilberedningsmåter (fersk torsk)
- Nye produkter av saltfisk
- Opplever nye måter/retter når man reiser (restauranter)



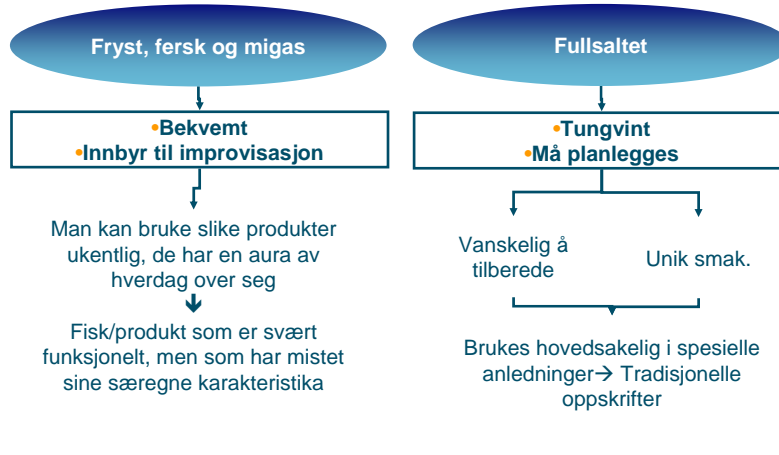
#### Tradisjon

- Typiske retter forbundet med faste, oppskrifter nedarvet gjennom generasjoner
- Tidligere assosiert med fattige (i motsetning til fersk fisk for de rike)



## Hva er "bacalao"? (5)

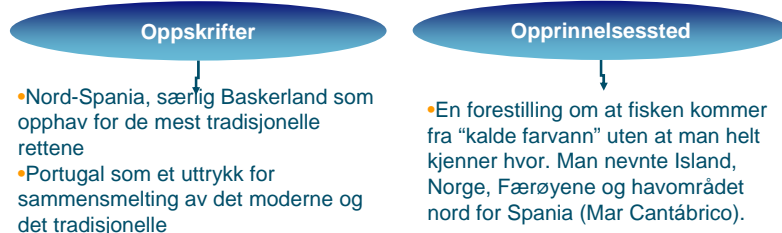
### Med utgangspunkt i variantene



## Hva er "bacalao"? (6)

### Geografisk opprinnelse

Når det gjaldt opprinnelse, var det to typer assosiasjoner/henvisninger:



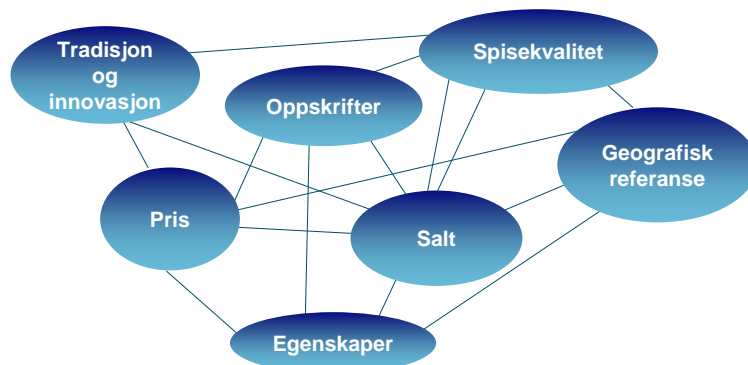
### Pris

Produktet/fisken oppfattes å være både dyr og billig, avhengig av produktform



## Hva er "bacalao"? (7)

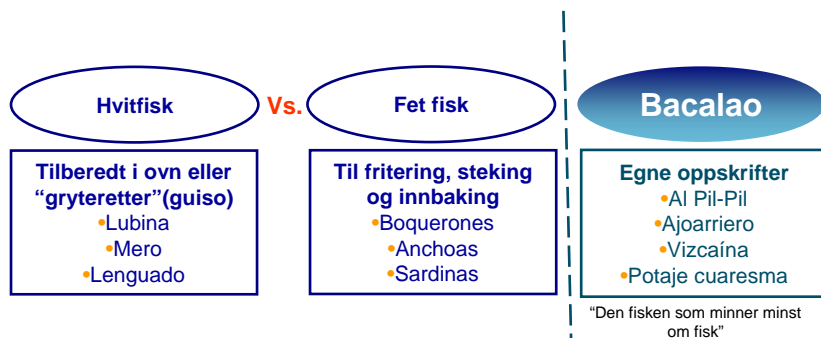
Assosiasjonskartet viser at "saltet torsk" er referansepunktet for begrepet/kategorien "bacalao".



"Kartet" oppsummerer forbindelsene mellom de ulike assosiasjonselementene

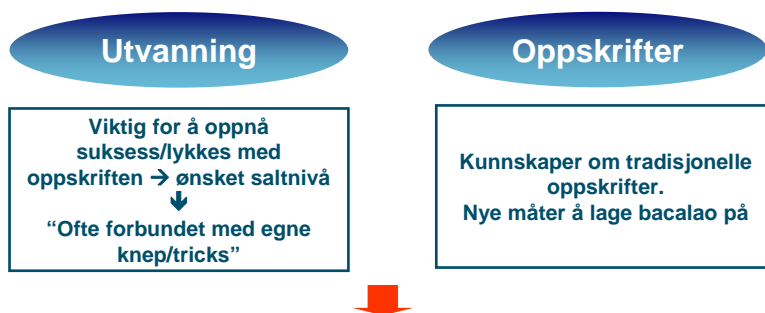
## Hva er "bacalao"? (8)

Det er de spisemessige egenskapene til saltfisk som gjør at den skiller seg mest ut. Spisekvaliteten til saltfisk kan ikke sammenlignes med noen annen fisk og den krever også en tilberedning/oppskrifter som man ikke anvender for annen fisk



## Hva er "bacalao"? (9)

Den mer spesifikke kunnskapen om saltfisk dreier seg i det vesentlige om to (tekniske) forhold: Utvanning og bestemte matoppskrifter



Saltfisk er, utenom de "tekniske" utfordringene relatert til utvanning, noe som inviterer til "glede/nyttelse"

## Opprinnelse som utgangspunkt for differensiering



Opprinnelse var ikke noe deltagerne syntes å legge vekt på

- Svært liten grad av gjenkjenneelse/bruk av slik informasjon uansett produktvariant
- Synes å være uten interesse i kjøpsøyeblikket

Dette kan skyldes at enten så blir ikke denne typen informasjon gitt/presentert i kjøpsøyeblikket, eller så oppfattes denne informasjonen som irrelevant som beslutningsunderlag for valg/kjøp



Det viktigste enkeltkriteriet var at fisken var fisket/kom fra "kalde farvann"



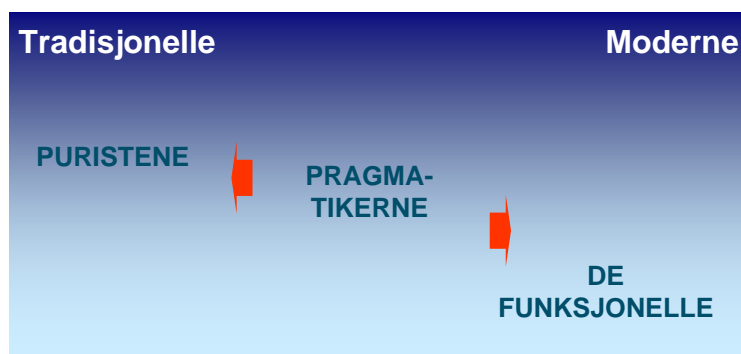
Det ble ikke avdekket oppfattede forskjeller mellom Island og Færøyene i denne sammenhengen



De som spiser  
"bacalao"

## Konsumentprofiler (1)

Studien avdekker tre ulike profiler med saltfisk som referanse



## Konsumentprofiler (2)

PURISTENE

- Hjemmевærende kvinner 46 - 60 år samt menn/kvinner 30-45 år i Bilbao.
- Saltfisk er uttrykk for tradisjon, for kulturell - og for regional tilhørighet
- Sterkt assosiert med å spise saltfisk i stedet for kjøtt ved spesielle katolske anledninger, eksempelvis fasten (særlig i Sevilla, men også nevnt andre steder)
- Han incorporado el bacalao mas allá de la cuaresma por medio de tradisjonelle og avanserte oppskrifter egnet for spesielle anledninger.
- Er veldig opptatt av saltfisk og må vite at de kjøper kvalitetsfisk, det være seg stykningene eller "smaken"
  - Kjøper saltfisk i spesialbutikker (bacaladerías) og i tradisjonelle butikker.
  - Kjøper rene, pent oppdelte biter som ser fine ut
- Den sterke interessen skyldes:
  - Nødvendigheten av å bevare nedarvede tradisjoner fra foreldre til barn, gjelder både oppskrifter og innkjøpssted
  - Saltfiskens symbolske verdi blir også begrunnet med høy produktpriis og at det er et spesielt produkt → Kjøper av og til, men alltid til spesielle anledninger

For "Puristene" har saltfisk en sterk følelsesmessig forankring og dette gir seg også utslag i "ritualene" rundt innkjøp, utvanning, oppskrifter, når det spises osv

## Konsumentprofiler (3)

### FUNKSJONELLE

- Utearbeidende menn og kvinner
- 30-40 år.
- Lever et aktivt liv hvor tid er et knapphetsgode
- Ofte familier med minst 2 barn
- Leter etter og bruker produkter som er praktiske, funksjonelle, tidsbesparende og som bidrar til et variert kosthold
- Har torsk på menyen, både fersk og fryst fordi dette tilfredsstiller deres krav til å spare tid.
- Oppfatter saltfisk som det beste av bacalao, men samtidig er det nærmest uaktuelt å kjøpe og tilberede det selv. Spiser det på restaurant eller hjemme hos foreldre
- Er ikke "overivrige" etter å oppleve saltfiskens spesielle lukt, smak og tekstur: Fersk og fryst torsk synes å være greitt nok!
- Kjøper fersk torsk for å fryse inn hjemme. Brukes for å variere fiskepisingen

Bacalao vekker visse følelser for denne konsumentprofilen, men følelsene synes primært å være av rasjonell/funksjonell karakter → saltfisk er et produkt som er i ferd med å miste status som unik og spesiell

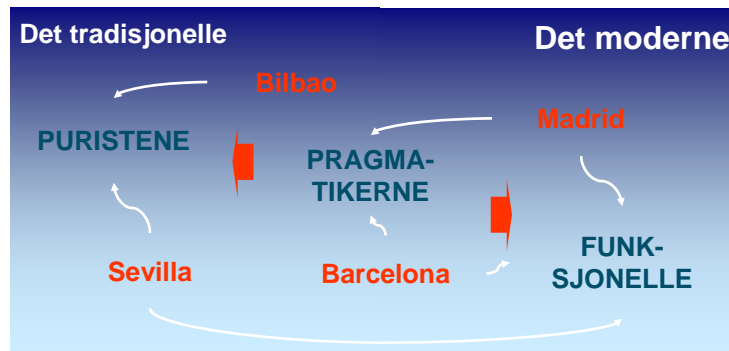
## Konsumentprofiler (4)

### PRAGMATIKERNE

- Kvinner
- 30 - 60 år
- De fleste er husmødre/hjemmeværende.
- **Kjøper og spiser de fleste produkter av torsk, dvs saltfisk og fersk/fryst torsk**
  - **Saltfisk:** Innkjøp, tilberedning og konsum er sterkt preget av ritualer
    - Vedlikeholder forestillingen om at saltfisk er et spesielt produkt
    - Velegnet til særskilte anledninger, i helga eksempelvis
    - Bruker tradisjonelle oppskrifter eller varianter av disse
  - **Fersk og fryst torsk:** Er lettvin/bekvemt og brukes til hverdags og i uohytidelige anledninger
    - **Fersk torsk** brukes som annen fersk fisk. Er velegnet for barn da den har liten egensmak
    - **Fryst torsk** har i tillegg noen fordeler:
      - Kan oppbevares lenger
      - Mer smak enn fersk
      - Brukes i noe mer avanserte hverdagsretter

## Konsumentprofiler (4)

Studien avdekker et geografisk skille mellom profilene



## Regionale forskjeller (i Spania)

Studien avdekker ulike regionale holdninger og forhold rundt "bacalao"

### Bilbao og Sevilla


- Konsumentene her har en klar oppfatning av bacalao som noe tradisjonelt → saltfisk
- Tydelige generasjonsforskjeller
- ↓
- **Bilbao:** tilhører lokale mattradisjoner og regional identitet:
  - Saltfisk er noe typisk for Baskerland
  - Baskerland oppfattes også som referanse for saltfisk fordi de har de beste oppskriftene
- **Sevilla:** Saltfisk er sterkt knyttet til religiøse feiringer → "sesongpreget" konsum

### Madrid og Barcelona

- Konsumentene her synes mer åpne for torsk i mange varianter → fersk, fryst og saltfisk
- Bacalao er noe hverdagslig, har en mindre tydelig profil
- ↓
- I disse to byene synes innbyggerne å lettere ta til seg/akseptere nye produkter av torsk
- Forestillingen om saltfisk knyttet opp mot tradisjon er i ferd med å viskes ut til fordel for det som fersk og fryst torsk tilbyr: Enkelt og bekvemt

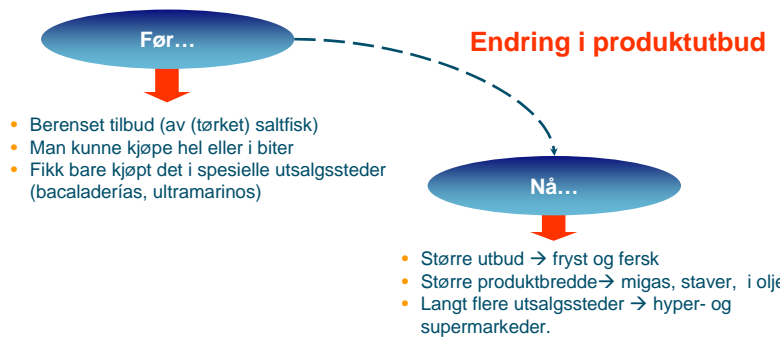
# Bacalao: Produktvarianter

**Produktvarianter av bacalao (1)**



Deltagerne mener at det har vært en betydelig endring i tilbudet av torskeprodukter i dag sammenlignet med tidligere

**Endring i produktutbud**





**Før...**

- Berenset tilbud (av (tørket) saltfisk)
- Man kunne kjøpe hel eller i biter
- Fikk bare kjøpt det i spesielle utsalgssteder (bacaladerías, ultramarinos)

**Nå...**

- Større utbud → fryst og fersk
- Større produktbredde → migas, staver, i olje
- Langt flere utsalgssteder → hyper- og supermarkeder.

Nye produkter av bacalao blir av deltagerne oppfattet som den viktigste endringen som har skjedd innen kategorien

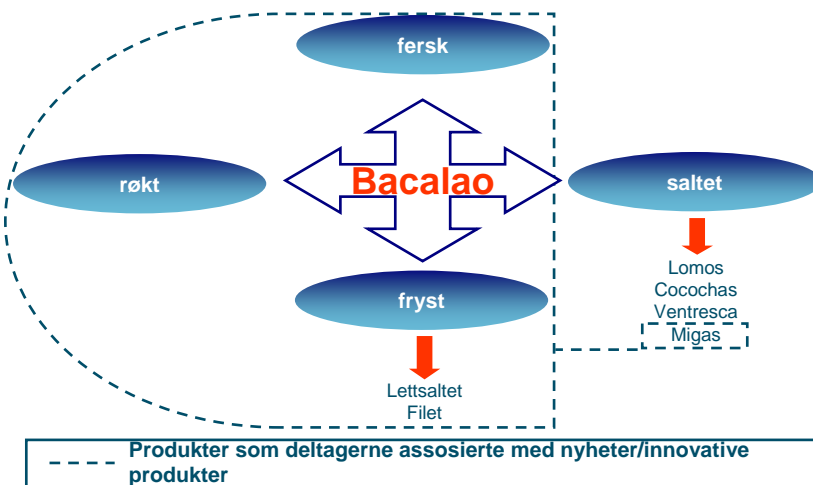
 

© Synovate 2008 27



## Produktvarianter av bacalao (2)

Når de ble spurt om produktvarianter, ble fire varianter nevnt spontant



## Bacalao, fersk (1)

### “Mindre saltfisk og mer fisk”

Fersk torsk er noe som har vært fraværende i lang tid, men som deltagerne nå oppfattet at igjen fantes i fiskediskene.

Oppfattes mer attraktivt blant de yngre og de som selv synes at de er pragmatiske i matveien.



- Gunstig pris (6 - 9 €).
- Man kan kjøpe fersk og fryse selv
- Lett å tilberede
- Passer godt for barn (lite smak)



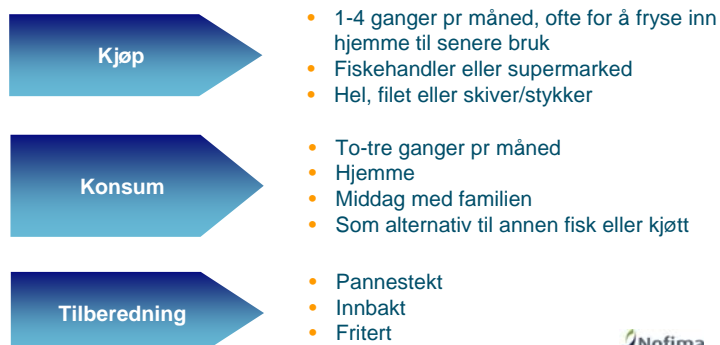
- Kun tilgjengelig visse tider
- Har veldig lite smak



## Bacalao, fersk (2)

Fersk torsk gjør at man kan variere hverdagsmenyen og siden den selges der man vanligvis kjøper sine varer, glir den inn som et alternativ til en hvilken som helst annen fersk hvitfisk.

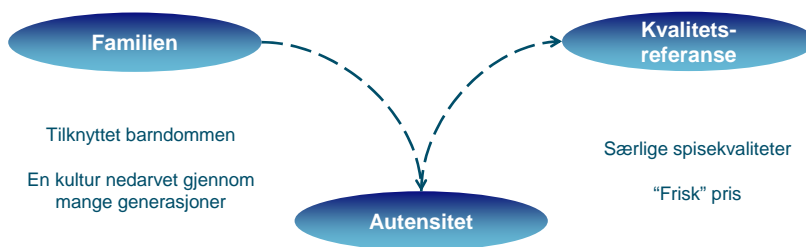
Grunnet tilgjengelighet/sesong, synes kjøp av fersk torsk å være impulsivt: **“Cuando veo que hay aprovechado y lo compro”** → Det viktigste er tilgjengelighet og ferskhetsgrad



## Bacalao, saltet (tørket) (1)

Saltfisk utløser sterke følelser fordi det er et sterkt tradisjonssymbol

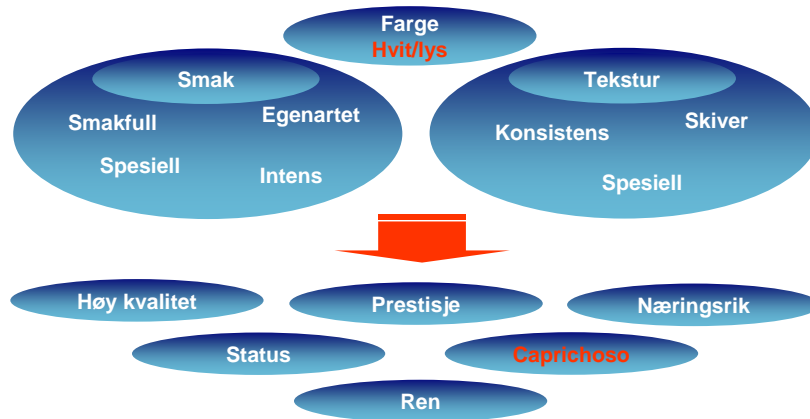
Saltfisk er “top of mind” hos mange av deltagerne/forbrukerne



Den "ekte". Slik det alltid har vært

## Bacalao, saltet (tørket) (2)

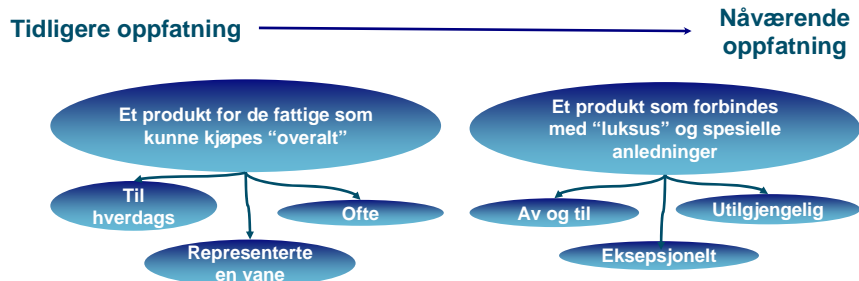
Som "referanse" i produktkategorien har det en rekke attributter ved seg som sammenlagt gjør at saltfisk framstår som et enestående produkt



## Bacalao, saltet (tørket) (3)

På tross av at produktet oppfattes som enestående (ment svært positivt), finnes det ulike barrierer som bidrar til å bremse/hindre et høyere konsum.

For deltagerne (konsumentene) dreier det seg om et produkt som har endret seg både fysisk og mentalt.



Prisen oppfattes å være den største hindringen for økt konsum

## Bacalao, saltet (tørket) (4)

Utvanningsprosessen representerer også en barriere, i sær for de yngre

<b>Merarbeid</b>	Krever at man bruker (mer) tid og krefter	<b>Usikkerhet</b>	Utvanningen krever erfaring for at man skal være garantert et godt resultat
	Foretrekker produkter som er lettere og mer praktisk å lage til → fersk og fryst.		Finner at man kan redusere denne usikkerheten gjennom å bruke nye produkter. Bedre garanti for et godt resultat.

**I korthet så matcher ikke saltfisk på en tilfredsstillende måte de krav eller ønsker som moderne forbrukere har, det mangler tilstrekkelig tilpasning både til den rytmen og improvisering som mange konsumenter har/lever med i dag.**

På tross av dette viser undersøkelsen at det finnes unntak:

- Mange av de eldre (puristene): Disse har tilstrekkelig erfaring og tid.
- Yngre i Bilbao: Kjøper gjerne saltfisk i tradisjonelle bacaladerías, på tross av en "frisk" pris.

## Bacalao, saltet (tørket) (5)

Fordi det er et tradisjonelt produkt, så har det utviklet seg en egen kultur rundt det å kjøpe, vanne ut og tilberede saltfisk.

### INNKJØP

- **Innkjøpssted** → Spesialforretninger (bacaladerías) og andre tradisjonelle utvalgssteder (ultramarinos) fordi de oppfattes som garantister for kvaliteten.
  - Man "arver" innkjøpssted fra sine foreldre
  - Skaffer/gir produktinformasjon: Hva som er lurt å gjøre, oppskrifter, oppbevaring etc.
  - Stort utvalg som gjør at man kan se og velge.
  - Selger også andre produkter som migas, cocoxas og ingredienser som olje, pepper/paprika, hvitløk etc.
  - Noen av disse utvalgsstedene er viden kjent og folk kan reise langveisfra for å kjøpe akkurat der.
- **Frekvens** → synes å være to ulike "strategier":
  - Impulskjøp eller kjøp når man trenger, eksempelvis fordi man skal spise saltfisk på lørdag.
  - Kjøp for å ha i huset. For noen synes det å være viktig at det bestandig er saltfisk i huset.

**Innkjøpsprosessen er viktig og dette medfører at valg av utvalgssted blir tilsvarende viktig: Saltfisk kjøpes ikke hvor som helst!**

## Bacalao, saltet (tørket) (6)

### Tilberedning

- **Utvanning**
  - Utvanning førte til en livlig diskusjon i alle gruppene og deltagerne hadde mange synspunkter på hvilke stykninger som egnet seg til hva og hvor lang tid og hvordan man vannet ut. Det ble også snakket om ulike knep/triks for å kontrollere utvanningen
  - Bli oppfattet å være en krevende prosess, særlig fordi man måtte huske på å skifte vann 3-4 ganger i løpet av 24-48 timer.

**Utvanningen oppfattes å være komplisert, men når det blir gjort riktig, blir man svært fornøyd. Det er også den delen hvor man fort konstaterer hvem som kan og hvem som ikke kan**

- Utvanning er håndverk og en "tradisjonsbærer".
  - Er helt nødvendig for å framskaffe saltfiskens spesielle smak
  - Kan variere endelig saltinnhold avhengig av egen preferanse og den retten fisken skal inngå i.
- **Stykninger** → Veldig viktig avhengig av hvilken rett man skal lage
    - Las cocochas (kinn): lite tilgjengelig og meget dyrt
    - Los lomos (tjukkfisk): "frisk" pris og brukes bare i spesielle/avanserte retter.
    - La cola (halestykket): Akseptabel pris og egnet til stuinger, "lapskauser" og lignende
    - Migas (opprevet): "Billig", har en rekke bruksområder og er egnet til hverdagsretter som croquetas, pavías, revuelto, tortilla, etc

## Bacalao, saltet (tørket) (7)

### Lage til saltfisk

- Saltfisk brukes i prinsippet til to typer retter/anledninger
  - Tradisjonelle og spesielle retter:
    - Ofte arbeids- og tidskrevende: Bacalao al Pil-Pil, Bacalao a la Vizcaína.
    - Krever at saltfisk "presterer" på alle mulige måter: Den skal se god ut på tallerkenen, selve stykket skal være riktig og utvanningen må være korrekt.
  - Tradisjonelle hverdagsretter:
    - Mindre kompliserte oppskrifter.
    - Krever god saltfisk, men ikke så rigid som over. Kan eksempelvis bytte ut lomos med haler
    - For de forbrukerne som vi har kalt "Funksjonelle", så kan de her bruke utvannet og fryst eller lettsaltet.

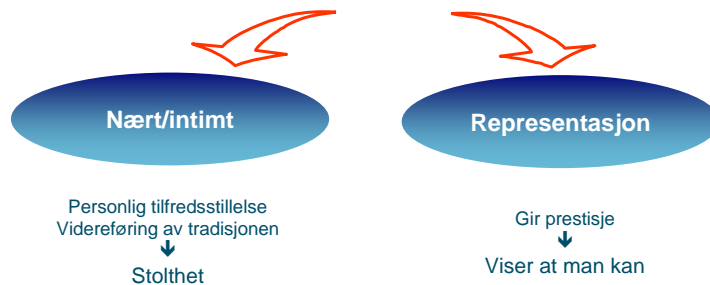
### Når spises bacalao?

- Uansett anledning, synes saltfisk å spises i noe mer spesielle anledninger
  - Man har gjester
  - Med familien } Når det er om å gjøre å overraske eller gjøre noe ekstraordinært, også for å "imponere", dvs vise at man er god til å lage mat

## Bacalao, saltet (tørket) (8)

Saltfisk oppfattes som "mentalt krevende" fordi det er så mye man må passe/ritualer for at det skal bli riktig.

Et vellykket måltid gir personlig tilfredsstillelse. Når det er saltfisk som serveres, er det om mulig enda mer tilfredsstillende



**Den tradisjonelle saltfisker er omgitt av en egen "vitenskap", sin egen "religion" med tilhørende eksperter og menighet**

## Bacalao, fryst (1)

En del av deltagerne visste ikke hva dette var, dvs at de ikke assosierte noe spontant med begrepet "fryst torsk".

- For de som ikke visste hva dette var, ble det assosiert med fryst torskfilet fordi de ikke forstod at dette kunne være en variant av saltfisk. Saltfisk ble ikke oppfattet å kunne være et fryst produkt.



- Salting og (så) frysing ble oppfattet å være feil. Denne dobbelkonserveringen måtte påvirke produktkvaliteten negativt → Saltingen bidrar i seg selv til å bevare produktet



Tap av spisekvalitet

- For en del av de som kjente til fryst torskfilet, så ble introduksjonen av "lettsaltet" (a su punto de sal) møtt med nysgjerrighet og undring

## Bacalao, fryst (2)

Både de som bruker og de som ikke bruker fryst torsk(efilet) har en felles oppfatning om hva dette produktalternativet er for noe

*"Svært praktisk. Du åpner fryseren og kan bruke det mer eller mindre direkte"*

Fra det øyeblikket produktet er fryst, blir det "smittet" med de generelle oppfatningene og verdiene til frysede produkter

### + Praktisk og bekvemt

- Man unngår utvanningsprosessen
  - Er sikrere nettopp fordi det ikke skal vannes ut → det er passe salt
  - Har et bruksområde tilsvarende mange andre produkter.
  - "Oppnåelig" pris (10-12€)
  - Attraktiv produktform → Stykkene er like store og de er av tjukkfisken
- ↓
- "Når og hvordan du vil lage det til, så finnes det i fryseren"

### - Tap av spisekvalitet

- Smaken er noe mellom fersk torsk og saltfisk
  - Teksturen er "løs", faller lett fra hverandre
  - Man kan ikke selv bestemme saltinnholdet
- ↓
- Representerer mindre nytelse/glede, er ikke så godt
  - Man taper de emosjonelle koblingene til den tradisjonelle saltfisken → lavere kvalitet

Disse forholdene ble også bekreftet av de som i dag bruker slike produkter

## Bacalao, fryst (3)

Mindre saltfisk, mer fryst fisk

- Fryst torsk synes å være en produktvariant som "mentalt" befinner seg mellom saltfisk og fryst fisk

Mangelen på smak og tekstur gjør at slike produkter fjerner seg fra tradisjonell saltfisk

- Uttalelsene fra deltagerne tyder allikevel på at "lettsaltet/a su punto de sal" peker "mer" mot saltfisk og at produktet derfor oppfattes å være bedre enn annen fryst fisk



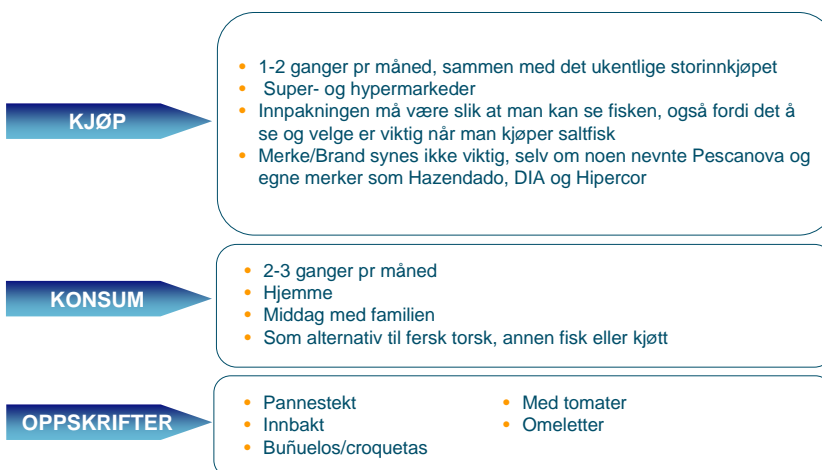
## Bacalao, fryst (4)

Grunnet dette blir fryst og lettsaltet torsk sett på som positivt fordi er praktisk og funksjonelt



## Bacalao, fryst (5)

Konsumentene krever/forventer mindre av fryst torsk fordi den "settingen" det konsumeres i er veldig forskjellig fra ditto for tradisjonell saltfisk





## Bacalao, fryst (6)

Kombinasjonen av innkjøpssted og hvor/hvordan det spises forsterker inntrykket av at dette er et "ordinært" produkt



**Fryst torsk oppfattes å være et produkt som er ordinært og hverdagslig**

Produktgruppen synes å ha større aksept hos yngre konsumenter samt konsumenter som oppfatter seg selv som tilpasningsdyktige. Forbrukere med en mer tradisjonsorientert profil forkaster fryst torsk

### Puristene

- Oppfatter at man mister tilhørighet til tradisjon og autensitet
- Er ikke noe alternativ til saltfisk

### De yngre og de funksjonelle

- Aksepteres som et alternativ i hverdagen
- Vil ikke bruke lettsaltet og fryst som et substitutt til saltfisk når man har tradisjon for å spise saltfisk, ei heller bruke det i retter som tradisjonelt krever saltfisk

## Bacalao, lettsaltet og fryst (7)

### Al punto de sal

- Presentasjonen av dette produktkonseptet vakte reaksjoner som vekslet mellom nysgjerrighet og mistillit
- I begge tilfeller hadde man problemer med å forestille seg hva dette var

### Nysgjerrighet

Ble oppfattet å være arbeidskrevende og produsere og vanskelig å forstå → Først salte, så vanne ut og fryse?

### Mistillit

Ble oppfattet å være mer industri og mindre håndverk

- Når man forklarte at produksjonen gikk ut på å sprøyte inn saltlake forsterket dette følelsen av at lettsaltet ikke var saltfisk fordi det ikke var fullsaltet

**"A su punto de sal" kan ikke bli som saltfisk fordi den ikke er (full)saltet med de endringer denne prosessen medfører for smak og tekstur.**

**Lettsaltet torsk står (langt) under tradisjonell saltfisk**

## Bacalao, røkt (selges i tynne skiver, vakument)



### Delikatesse

Et nytt produkt som har sterke likhetstrekk med røkelaks



Blir oppfattet å være et sofistikert produkt i klassen **gourmet**.

#### Kjøp

- Sjelden til svært sjeldent

#### Konsum

- Av og til, ved spesielle anledninger
- På restaurant
- Hjemme, i anledninger hvor man ønsker å servere noe annet

#### Tilberedning

- Forrett
- Tilbehør i salater



## Oppsummering



	Betydning	Kjøp	Når spises det	Tilberedning	Pris	Oppskrifter
Fersk	Praktisk og funksjonelt	Ofte	1- 4 ganger pr måned	Lett og bekvemt	€	Hverdagslige
Fullsaltet	Emosjonell	En gang i blant	Spesielle anledninger	Vanskelig og tidkrevende	€€€	Tradisjonelle
Fryst	Praktisk og funksjonelt	Ofte	1- 4 ganger pr måned	Lett og bekvemt	€€	Hverdagslige
Røkt	Emosjonell	Svært sjelden	Spesielle anledninger	Lett og bekvemt	€€€€	Avansert

Den tradisjonelle saltfisen taper terreng grunnet produkttegenskaper som ikke er til stede i de andre variantene av torskprodukt





Eksempler på saltfisk (bacalao) på nettet

[www.boqueria.info/Cat/index.php](http://www.boqueria.info/Cat/index.php)

[www.euroresidentes.com/Recetas/pescado/recetas-con-bacalao.htm](http://www.euroresidentes.com/Recetas/pescado/recetas-con-bacalao.htm)

[www.arecetas.com/bacalao](http://www.arecetas.com/bacalao)

[www.pescadosymariscos.consumer.es/bacalao](http://www.pescadosymariscos.consumer.es/bacalao)

<http://www.mundorecetas.com>



## “Knep/Tricks” ved utvanningen

Noen “knep” som deltagerne nevnte i forbindelse med utvanningen av saltfisk :

- Klemme/klype: Man klemmer/klyper i fisken under utvanningen for kontrollere at den blir passe salt
- Brød: Litt brød i vannet bidrar til at utvanningen går fortere også fordi brødet trekker til seg saltet
- Tørking: Den ferdig utvannede fisken må tørkes grundig for å unngå at den “skyter” vann under den videre bearbeidingen
- I kjøleskapet: Saltfisk som vannes ut må stå i kjøleskapet for å få den beste utvanningen
- Alltid skinnsiden opp for at utvanningen skal gå fortere
- Melk i vannet: Utvanningen går fortere, gir en mer svampaktig tekstur og “bleker” fisken. Den ser bedre ut

## Konklusjoner

## Konklusjoner

- **Tradisjonell saltfisk oppfattes svært positivt og er også referansen/viktigste assosiasjonen til begrepet "bacalao":**
  - Farge, lukt og smak er unik, finnes ikke tilsvarende fiskeprodukt
  - Sterk forankring i tradisjon og matkultur i ulike regioner i Spania
  - Er omgitt av en rekke ritualer fra man kjøper til det blir servert
- Saltfisk er kvalitetsreferansen og saltfisk er også forbundet med sterke emosjonelle assosiasjoner

## Konklusjoner

- Fersk torsk: Et alternativ, men "uten glede"
  - Liten egensmak, omtrent som mange andre hvitfisker. Egner seg godt til barn.
  - Begrenset tilgjengelighet.
  - Brukes som alternativ i kjente oppskrifter og brukes fordi den har en grei pris
- Røkt torsk er en delikatesse grunnet
  - Meget frisk pris
  - Begrenser når og hvor det kan spises
  - Spises vanligvis ute (ikke hjemme)
- Fryst torsk tilbyr bekvemmelighet og er praktisk, men er "low involvement"
  - Mindre utpreget smak—>
  - Mindre utpreget konsistens
  - Hverdagsprodukt

Hvis man ser på image og posisjon til disse produktene, representerer de i seg selv neppe noen stor trussel for tradisjonell saltfisk

## Konklusjoner

- Den største trusselen ligger antagelig i at tradisjonell saltfisk oppfattes å være lite tilpasset hverdagen, den krever planlegging og er tidkrevende. Dette i motsetning til lettsaltede varianter (*"a su punto de sal"*).
- Oppsummert kan styrken og svakheten i de to produktkategoriene beskrives på følgende måte:

### TRADISJONELL

- Oppfattes som mer tilgjengelig i spesialforretninger/markeder enn i dagligvareforretninger
- Oppfattes å være vanskelig å lage, dvs at det finnes "betydelig" risiko for å mislykkes
- Friskt priset
- Færre anvendelser, gjerne i forbindelse med høytid
- Oppskriftene er "faste", tillater lite improvisasjon

VS

- Tilgjengelig hele året
- Er bekvent
- Er "bankers" → lav risiko for å få et godt resultat.
- Grei pris
- Kan brukes i mange anledninger.
- Kan lages til på et utall måter, tillater improvisasjon

### FRYST

### **3 Spansk utgave av presentasjonen "Bacalao: En fokusgruppestudie i Spania"**









## Estudio base de bacalao en España


Preparado para  
**Nofima Marked y SINTEF fiskeri- og havbruk**





### Synovate Qualitative Noviembre 2008

**Copyright:**  
 © 2008. Synovate Ltd. Todos los derechos reservados.  
 Los conceptos e ideas aquí presentados son propiedad intelectual de Synovate Ltd. Son de naturaleza estrictamente confidencial y son presentados bajo el conocimiento que son considerados en la estricta confianza/confidencia y que no se hará uso de estos conceptos e ideas, incluyendo comunicación a terceras partes sin que Synovate Ltd. de su previo consentimiento y/o pago de las tasas completas de los servicios profesionales.

**Bacalao en España: 06147**



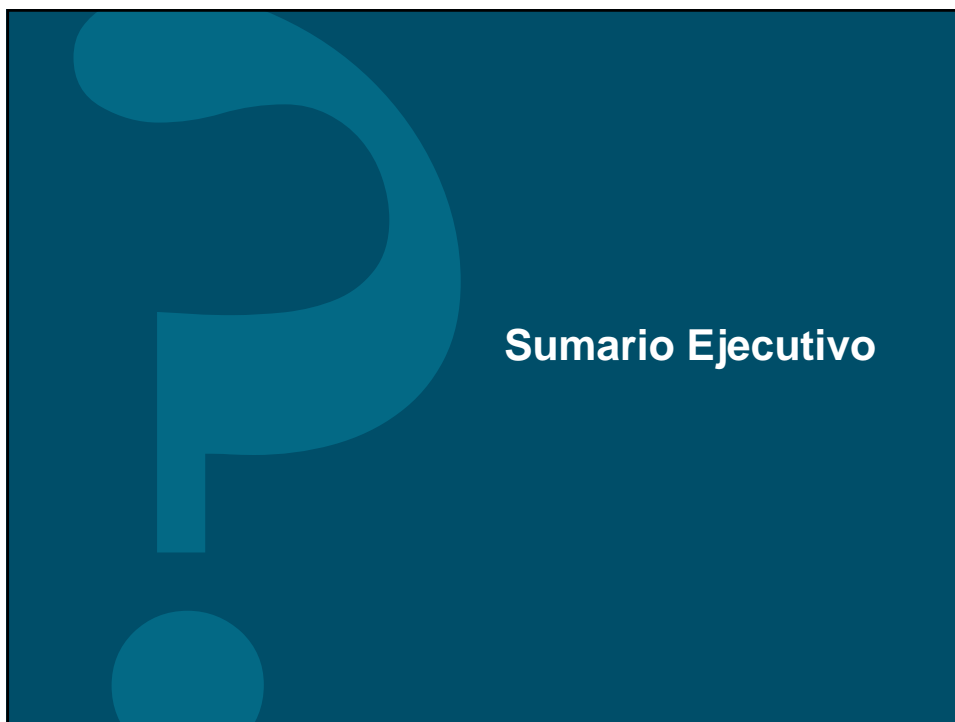


## Contenidos

- Sumario Ejecutivo 2
- Enfoque de la Investigación 5
- Significado del bacalao 11
- Perfiles de consumidor 22
- El bacalao y sus variedades 29
- Apéndice 51
- Conclusiones y recomendaciones 65

© Synovate 2008

**1**



## Sumario Ejecutivo



**El bacalao tradicional** se encuentra inscrito, de manera cada vez mas acusada, en un contexto asociado al **consumo ocasional/estacional**.

Esto se debe a la imagen con la que a día de hoy cuenta el bacalao seco salado, que se configura en torno a los siguientes aspectos fundamentales:

- **El carácter diferencial de sus cualidades organolépticas.**
- **La complejidad asociada a su preparación y a las recetas para las que se utiliza.**
- **El elevado precio que ha ido adquiriendo con el paso de los años.**

Además, esta imagen, no se ve reforzada por un contexto social en el que se demandan un tipo de productos con un carácter mas práctico y funcional, que se adapten al ritmo de vida actual.

## Sumario Ejecutivo

En este sentido, **el bacalao tradicional**, parece que a día de hoy, **no está sabiendo adaptarse y responder a las demandas de los consumidores**, quedándose relegado a un status de producto **Premium y poco accesible**.

De cara a hacer frente a esta situación, deberían desarrollarse estrategias orientadas a comunicar los aspectos en los que esta variedad se percibe claramente superior a su principal competidor en la actualidad (el bacalao congelado al punto de sal).

- **Cualidades organolépticas superiores, conseguidas a través del secado y salazón del producto** vs. inyección de salmuera.
- Introducir la variable **origen como argumento que justifique la diferencia de producto** (calidad, sabor y precio) vs el bacalao congelado de Islandia.
- **Desactivar la imagen de producto excepcional** a través de los puntos de venta, potenciando el uso de esta variedad para la elaboración de recetas con un carácter mas cotidiano.
- Ofrecer **extensiones de gama** que se adapten mejor a la necesidad de mayor practicidad y funcionalidad de los consumidores.



Enfoque de la investigación

## Enfoque de la investigación

### Objetivo

Realizar un estudio base sobre el bacalao que aporte información sobre:

- El grado de **conocimiento** del bacalao en España
- **Hábitos de consumo** del bacalao en España.
- **Hábitos de preparación** del mismo.
- **Hábitos de compra** del bacalao en España.
- **Conocimiento y análisis comparativo de las cuatro variedades de bacalao:** tradicional, desalado, aspds y en filetes naturales.

Los contenidos del presente informe, permitirán a Nofima Market contar con herramientas que les permitan afrontar en el mercado español dos situaciones:

- Un creciente volumen de otras variedades congeladas de bacalao provenientes de Islandia y China,
- La falta de producto tradicional en los supermercados frente al incrementos de estas otras variedades en los mismos.

## Metodología y Muestra

- Técnica y número:
  - 10 Grupos de 8 asistentes cada uno de 120 min. de duración.
- Target:
  - Sexo: Hombres y mujeres
  - Edad: 30-60 años
  - Clase social: media amplia.
  - Consumo:
    - Consumidores – compradores:
    - Les gusta la cocina.
    - Encargadas/comparten la compra del hogar.
    - Consumen y cocinan bacalao, al menos con frecuencia mensual, de al menos dos variedades diferentes.
- Método de captación (telefónica con cuestionario de reclutamiento, utilizando la base de reclutamiento interno y/o externo)
- Tipo de incentivos: Tarjeta El Corte Inglés
- Ámbito: Madrid, Barcelona, Sevilla y Bilbao
- Nº de moderadores / Entrevistadores: 3

## Metodología y Muestra

### Distribución de la muestra

	MADRID	BCN	SEVILLA	BILBAO	TOTAL
<b>30-45 años</b>	2 GD's Mixto (50% hombres, 50% mujeres)	1GD Mixto (50% hombres, 50% mujeres)	1 GD Mixto (50% hombres, 50% mujeres)	1 GD Mixto (50% hombres, 50% mujeres)	5
<b>65-60 años</b>	2 GD's Mujeres	1 GD's Mujeres	1 GD's Mujeres	1 GD's Mujeres	5
<b>total</b>	4	2	2	2	10

NOTA: Esta muestra cualitativa no es representativa de la población desde una perspectiva distributiva. No obstante, reproduce la estructura poblacional para las variables consideradas más relevantes al objeto de estudio.

**Fechas de campo: el campo se ha realizado entre los días  
18 y 20 del mes Noviembre del 2008**

## Contenidos

### Grado de conocimiento del bacalao en España :

- **Variedades** que se conocen y su origen
- **Propiedades** del mismo (organolépticas, para la salud...)
- Estereotipos y **prejuicios** hacia el mismo.
- **Evolución** de este producto en la mente de los consumidores españoles ....

### Conocer los hábitos de consumo:

- **Razones** del consumo.
- **Frecuencia**.
- **Situaciones** más habituales de consumo.
- **Público asociado**.

### Conocer los hábitos de preparación :

- **Formas** más comunes de preparación.
- El tema de la **desalación**. Qué significa, cómo se vive...
- **Ventajas** e **inconvenientes** del bacalao desde un punto de vista funcional: comodidad, rapidez....

## Contenidos

### Hábitos de compra de cada una de las variedades :

- Cuándo y dónde se compra
- Variedad que se compra y motivos de la elección
- Productos que compiten con él en el imaginario del consumidor. Productos sustitutivos.
- Épocas del año donde se compra más. Motivos.

### Conocimiento y análisis comparativo de las cuatro variedades de bacalao: tradicional, desalado, aspds y en filetes naturales.

- Rango de posibilidades que ofrece para su preparación
- Comodidad y rapidez en la preparación.
- Organolepsia: sabor, olor, textura, presentación (vista)...
- Facilidad – comodidad para la conservación.
- Propiedades – beneficios para la salud.
- Precio y relación calidad – precio.
- En síntesis, comprender la ventajas y desventajas que tienen estas cuatro variedades para los consumidores.



## Significado del Bacalao

## El significado del bacalao (1)

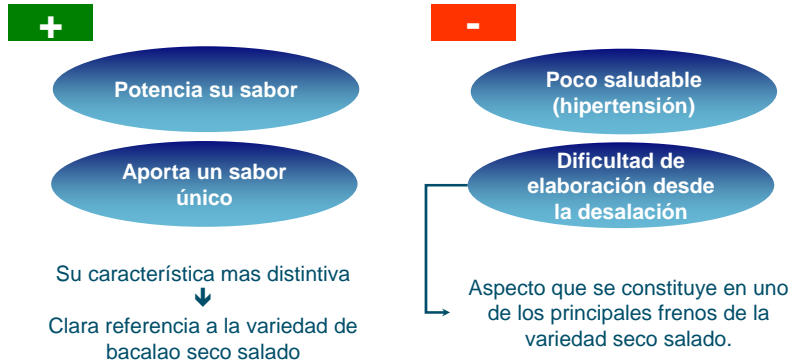
Cuando se piensa en bacalao, en el imaginario de los consumidores aparecen de manera espontánea asociaciones vinculadas mayoritariamente al bacalao tradicional:

<b>Sal</b>		<b>Organolépsia</b>	
Seco salado	Desalado	Sabor	Textura
<b>Propiedades</b>		Olor	
Sano	Selenio	Maravilla	Distinto
Nutritivo	Blanco	<b>Elaboración</b>	
Omega3		Todo se aprovecha	
<b>Tradición e innovación</b>		Muchas formas de preparación/recetas	
Semana Santa	Comodidad	Todo el año	Difícil
Madres/abuelas	Cotidiano	<b>Referentes geográficos</b>	
Mercado		Aguas frías	Atlántico Norte
<b>Precio</b>		Islas Feroe	Islandia
Caro	Buen precio	Norte	Terranova
		Portugal	

## El significado del bacalao (2)

### Sal

Una de las asociaciones que surgen con mas fuerza en los grupos y que es percibida de dos maneras distintas → la cara y la cruz:



## El significado del bacalao (3)

### Organolepsia

Desde la asociación a sal, se resaltan a su vez atributos que definen de manera diferencial al bacalao vs. resto de pescados.

Olor y sabor intensos

Textura, olor y sabor únicos

Apariencia apetecible/ "el corte"

Un producto que no deja indiferente y que polariza desde sus cualidades organolépticas

### Propiedades

Si bien desde la asociación a la sal se apunta como poco saludable, consigue apropiarse del terreno de la alimentación saludable gracias a dos aspectos:

El pescado en genérico como referente de alimento sano vs. la carne

Su condición de pescado blanco lo hace más saludable y nutritivo vs pescado azul

$\Omega_3$

## El significado del bacalao (4)

### Elaboración

Un producto que se define como "versátil" en cuanto a su preparación:

Disponible durante todo el año

Ofrece variedades entre las que elegir

Múltiples formas de preparación

### Tradición e innovación

Desde las múltiples formas de preparar el bacalao y las variedades que ofrece, encontramos a su vez asociaciones a valores y atributos relevantes para el consumidor:

A partir de las recetas:

Innovación

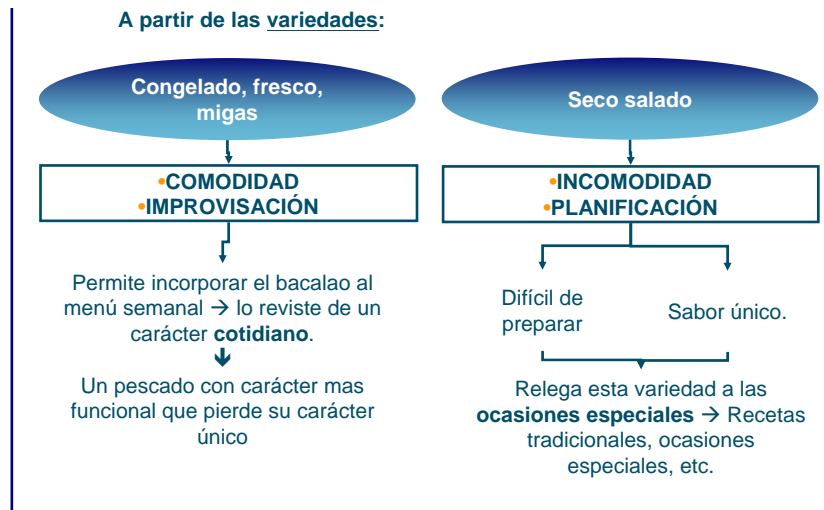
- Nuevas recetas y formas de preparación (fresco).
- Variedades de bacalao
- Recetas en viajes (restaurantes)

Tradición

- Plato típico de Cuaresma, recetas tradicionales heredadas de generación en generación → fuerte carga afectiva
- Asociado en el pasado a clases sociales humildes vs. el pescado fresco, más caro y selecto..



## El significado del bacalao (5)



## El significado del bacalao (6)

### Referentes geográficas

Referencias geográficas que remiten a dos tipos de significados:



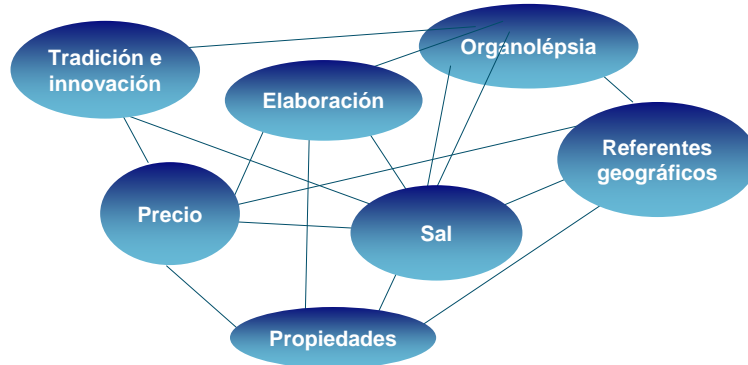
### El precio

Un pescado que como producto se percibe al mismo tiempo caro y barato, en función de las variedades



## El significado del bacalao (7)

Nos encontramos ante campos semánticos que remiten en su mayoría a la variedad de **bacalao seco salado** → el referente de la categoría.

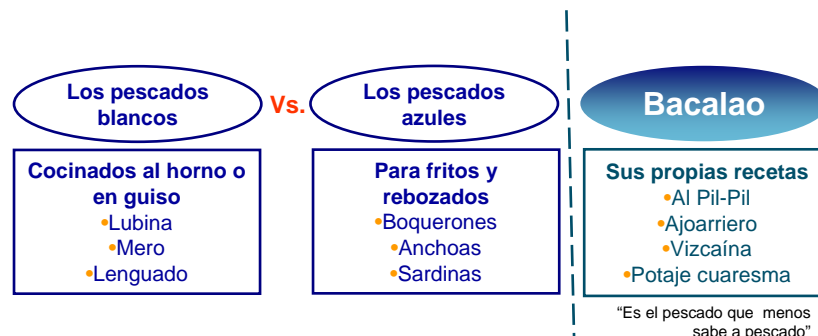


Asociaciones que se entrelazan e interrelacionan entre sí, enriqueciendo el imaginario asociado al bacalao → un producto que a modo de poliedro, ofrece al consumidor múltiples y variadas caras.

## El significado del bacalao (8)

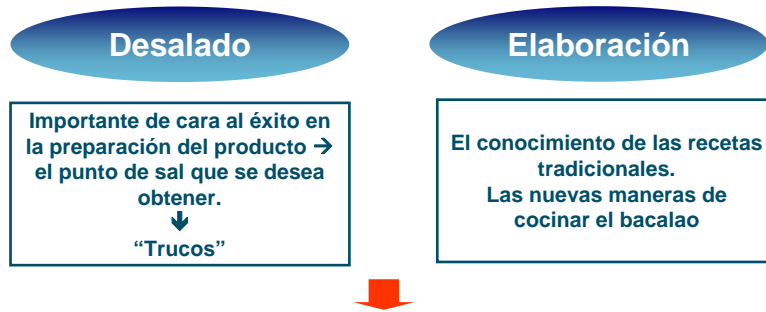
Pero sin lugar a dudas, es en sus cualidades organolépticas donde el bacalao (desde el referente seco salado) adquiere mayor notoriedad ya que se constituye en su atributo más diferenciador.

En este sentido, **se trata de un pescado que se considera incomparable a cualquier otra especie** y desde ahí, parece poseer en el imaginario de los consumidores, un territorio propio asociado a su elaboración.



## El significado del bacalao (9)

Por lo tanto, los conocimientos de los consumidores consultados en torno al mundo del bacalao se centran casi de manera exclusiva en torno a aspectos técnicos:



Un producto que mas allá de lo técnico, invita/proyecta **disfrute**

## El origen como variable de diferenciación

El origen de producción del bacalao no se constituye en una variable a tener en cuenta.

- Escasa repercusión en la imagen percibida de las diferentes variedades.
- Aspecto que resulta irrelevante en el momento de la compra.

Este hecho se debe a que a día de hoy, el origen no está siendo comunicado de manera adecuada y por lo tanto no transmite ningún tipo de diferenciación



Lo importante en el bacalao es que su origen y pesca se de en aguas frías de cara a desarrollar la capa de grasa da origen a su sabor y textura diferencial.



NO se perciben diferencias entre las aguas de Islandia o las de las Islas Feroe.

# Los consumidores de bacalao

**Perfiles de consumidor (1)**

Identificamos **tres perfiles de consumidor** de bacalao en base a al significado que se le atribuye al bacalao desde el referente seco salado

The diagram illustrates three consumer profiles of cod fish, positioned on a spectrum between 'La tradición' (Tradition) and 'La Modernidad' (Modernity). The profiles are: LAS PURISTAS (Purists) on the left, LOS ADAPTATIVOS (Adaptives) in the middle, and LOS JOVENES FUNCIONALES (Young Functionals) on the right. Red arrows point from the middle profile towards both the left and right profiles.

© Synovate 2008 23

## Perfiles de consumidor (2)

### LAS PURISTAS

- Mujeres amas de casa de 46 - 60 años y el target mixto de 30 a 45 años en Bilbao.
- El bacalao se constituye en una expresión de aspectos tradicionales de la cultura y la identidad regionales.
- Fuerte asociación del producto con la tradición de abstenerse de comer carne en Cuaresma (relevante en Sevilla, aunque mencionado en todos los grupos).
- Han incorporado el bacalao mas allá de la cuaresma por medio de recetas tradicionales y muy elaboradas, propias de ocasiones especiales.
- Se muestran muy exigentes hacia el producto y necesitan la seguridad de un bacalao de buena calidad → organolepsia → **variedad seco salado**.
  - Compra en lugares especializados (bacaladerías) y tiendas tradicionales.
  - Cortes limpios y que ofrezcan un buen aspecto
- Han establecido un fuerte vínculo con este producto desde dos aspectos fundamentales:
  - La necesidad de conservar las tradiciones heredadas de padres a hijos → las recetas, el lugar de compra, etc.
  - El significado simbólico que se le atribuye al bacalao desde su precio elevado y su carácter de producto único → compra ocasional para momentos especiales.

El bacalao se viste de un **fuerte significado emocional** en el que todos los aspectos relacionados con el mismo se encuentran inscritos en un contexto fuertemente ritualizado → la compra, la desalación, las recetas, los momentos, etc.

## Perfiles de consumidor (3)

### LOS JOVENES PRAGMÁTICOS

- Hombres y mujeres trabajadores
- 30-40 años.
- Llevan un ritmo de vida muy activo y con escaso tiempo libre.
- Suelen ser familias con al menos dos hijos.
- Buscan productos prácticos y funcionales que les ayuden en su día a día y que les permitan llevar una dieta variada.
- Han integrado el bacalao en sus menús desde la variedades de congelado y fresco, ya que responde de manera adecuada a sus necesidad de ahorrar tiempo y esfuerzo.
- Mantienen el referente de máxima calidad en el bacalao tradicional pero les resulta incomodo y poco funcional → se consume fundamentalmente fuera del hogar (restaurante o en visitas familiares a los padres).
- Se muestran menos exigentes hacia las expectativas que depositan en el producto (cualidades organolépticas) y en este sentido, las variedades de bacalao fresco y congelado satisfacen sus demandas.
- Compran de manera frecuente bacalao como "fondo de frigorífico" → uso mas innovador.

El bacalao carece de vínculo emocional con el consumidor, cobrando un **significado puramente racional/funcional** → un producto que pierde distinción y diferenciación.

## Perfiles de consumidor (4)

### LOS ADAPTATIVOS

- Mujeres
- 30 a 60 años
- Perfil mayoritario de ama de casa.
- Combinan la compra y consumo, tanto de bacalao tradicional como de las variedades fresco y congelado.
  - **El bacalao seco salado:** la compra, preparación y consumo se encuentra fuertemente ritualizado
    - Se mantiene en su imaginario como referente de producto especial y diferente,
    - Apropiado para **momentos y ocasiones especiales** (fines de semana).
    - Utiliza en recetas de carácter tradicional
  - **El bacalao fresco y congelado:** aporta un toque de funcionalidad cuando se trata de platos con un carácter más cotidiano y en días entre semana.
    - **La variedad fresco** se asimila en sus hábitos y usos a cualquier otro pescado fresco, percibiéndose más apropiado para los niños (sabor suave).
    - **La variedad congelado:** ofrece importantes ventajas desde:
      - Su mayor tiempo de conservación.
      - Mayor intensidad de sabor vs bacalao fresco
      - Recetas cotidianas pero algo más elaboradas

## Perfiles de consumidor (4)

Además, es importante señalar algunas diferencias encontradas por regiones:



## Diferencias regionales

Además, encontramos diferencias regionales en relación a las actitudes y motivaciones mostradas hacia el bacalao

### Bilbao y Sevilla

- Consumidores con una actitud hacia el bacalao orientada de manera clara hacia la tradición → seco salado.
- Mayores diferencias generacionales  
↓
- **Bilbao:** forma parte de sus tradiciones culinarias y de su identidad regional:
  - Apropiación del bacalao como producto típico del País vasco.
  - El País Vasco como referente nacional en el mundo del bacalao → las mejores recetas.
- **Sevilla:** un producto que se vive muy vinculado a la tradición religiosa → mayor estacionalidad del consumo.

### Madrid y Barcelona

- Consumidores con actitudes hacia el bacalao más innovadoras y abiertas → fresco, congelado y seco salado.
- Se encuentra integrado en el día a día pero posee un carácter menos trascendente (emocional)  
↓
- Dos ciudades cuyos consumidores demuestran mayor apertura hacia las nuevas variedades de bacalao.
- La concepción del bacalao ligado a la tradición (religiosa) pierde relevancia ante las posibilidades más funcionales que ofrecen el bacalao fresco y congelado

## El bacalao y sus variedades

## Variedades de Bacalao (1)

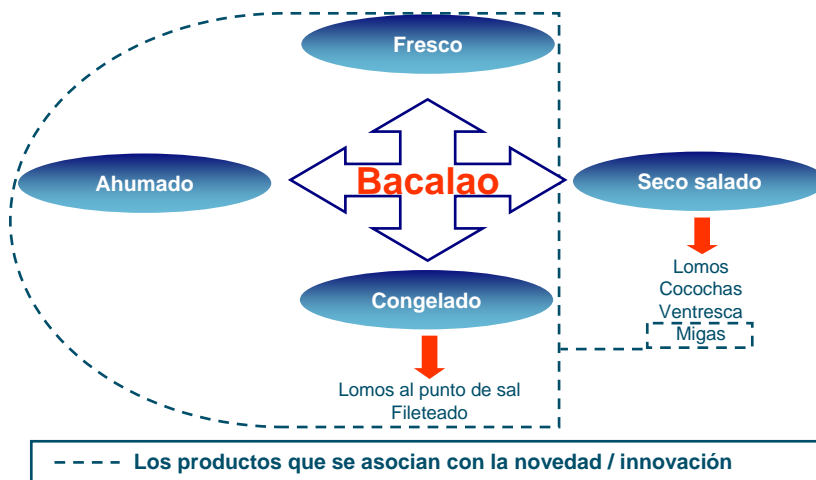
Los consumidores perciben que se ha producido un cambio sensible en la oferta de bacalao actual con respecto a la oferta existente en el pasado.



La aparición de nuevas variedades de bacalao en el mercado se percibe como el principal exponente del cambio que se ha producido en la categoría → abre el producto a nuevas posibilidades.

## Variedades de Bacalao (2)

En este sentido se mencionan de manera espontánea, cuatro variedades de bacalao.





## Bacalao Fresco (1)

### Menos bacalao y mas pescado

Una variedad que tradicionalmente ha estado ausente de la oferta de bacalao y que se percibe de reciente incorporación.

Resulta especialmente atractiva para los target mas jóvenes aunque no es rechazada por los perfiles de consumidores mas innovadores.

+

- Precio económico (entre 6 y 9 €).
- Se compra fresco y se puede congelar → "fondo de frigorífico"
- Fácil de cocinar
- Mas apropiado para los niños

-

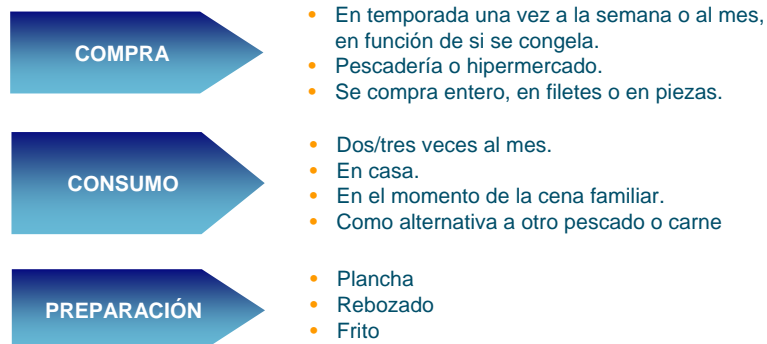
- Accesible solo en temporada.
- Pérdida de atractivo desde sus cualidades organolépticas menos relevantes: sabor suave, casi sin sabor.



## Bacalao Fresco (2)

El bacalao fresco permite introducir variedad en la dieta y en el menú semanal de las familias y desde ahí, se produce un acercamiento de sus hábitos de compra y consumo al de cualquier otro pescado.

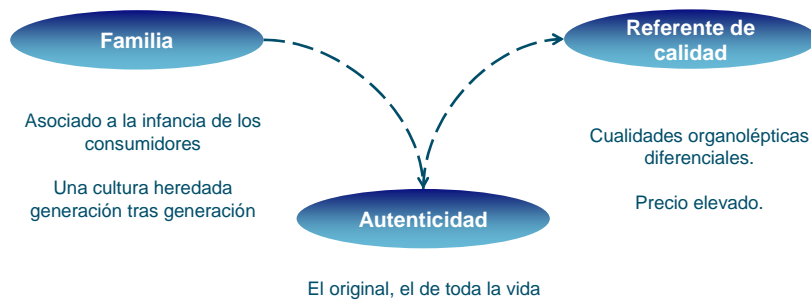
Dada la estacionalidad de esta variedad, su compra suele ser de carácter impulsivo. **"Cuando veo que hay aprovechamiento y lo compro"** → Lo importante es la disponibilidad y la frescura del producto.



## Bacalao Seco salado (1)

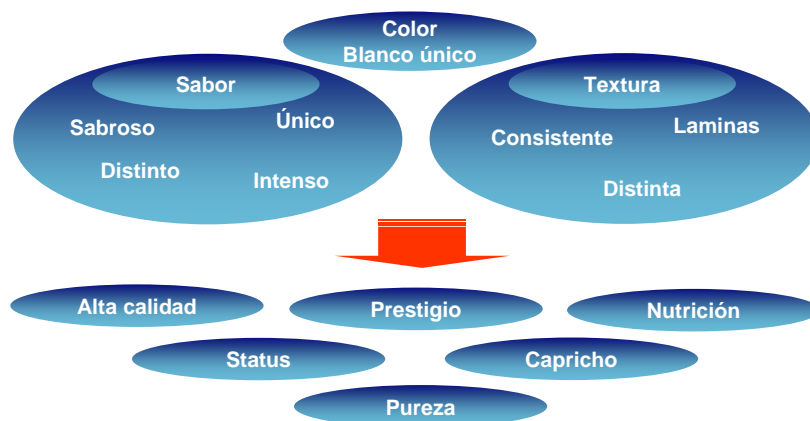
El bacalao seco salado posee una fuerte carga emocional dado el significado simbólico que se le atribuye desde su imaginario asociado a la tradición

Una variedad que se encuentra en el top of mind de los consumidores



## Bacalao Seco salado (2)

Como referente de la categoría, reúne a sus alrededor valores y atributos que conforman su imagen de producto diferente y único.

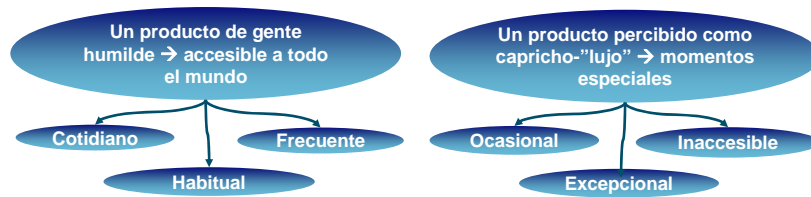


## Bacalao Seco salado (3)

Sin embargo, hay aspectos en esta variedad que se presentan como frenos importantes hacia su consumo.

Para los consumidores, se trata de un producto que ha evolucionado con el tiempo produciéndose un cambio sensible en la percepción de su imagen.

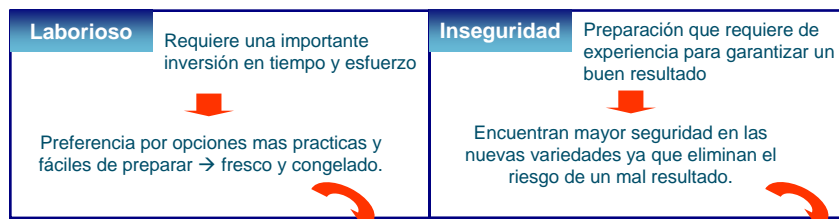
Imagen en el pasado → Imagen actual



Un producto que cuenta con el **precio como principal barrera** para su consumo mas frecuente

## Bacalao Seco salado (4)

Además, el proceso de la desalación, supone un freno importante para el target mas joven



**Un producto que no parece que responda de manera adecuada a las necesidades actuales de este target → adaptación a la improvisación y al ritmo de vida actuales**

Una barrera que tan solo parece desactivarse en dos casos :

- **Target de mayor edad (puristas):** disponen de mayor experiencia y tiempo para dedicarle a la desalación.
- **Target joven en Bilbao:** venta en bacaladerías de bacalao seco desalado, aunque a un mayor precio → refuerza la percepción de su carácter ocasional.

## Bacalao Seco salado (5)

Por su imagen de producto tradicional, se ha desarrollado toda **una cultura** en torno a la compra, la preparación y la elaboración de esta variedad de bacalao.

### COMPRA

- **Lugar de la compra** → Tiendas especializadas (bacaladerías) y/o de venta tradicional (ultramarinos) relevante como garante de calidad.
  - En muchos casos se transmiten de generación en generación
  - Proporcionan información sobre el producto: trucos, recetas, conservación, etc.
  - Muestran el producto a granel: permiten ver y elegir aquella pieza con mejor aspecto o que mas se adecua a la receta que se va a elaborar.
  - Venta de variedades como las migas o el bacalao seco ya desalado, y de ingredientes adicionales para preparar las recetas → aceite, pimientos, ajo, etc.
  - Algunos son referentes locales/nacionales (renombre y prestigio) y motivan el desplazamiento para la compra.
- **Frecuencia** → identificamos dos comportamientos distintos:
  - Compra ad-hoc: planificada cuando surge la necesidad → *compro bacalao para la comida del sábado*.
  - Compra para stock o de reposición: puede ser impulsiva o planificada, con la intención de tener siempre disponible algo de producto.

**Un proceso de compra que exige de gran implicación: no se compra en cualquier sitio.**

## Bacalao Seco salado (6)

### PREPARACIÓN

- **Desalado**
  - Concentra gran parte del saber existente sobre esta variedad. Es en este momento donde encontramos un discurso mas rico acerca de los trucos existentes para lograr un adecuado punto de sal.
  - Un proceso muy exigente en cuanto a la inversión de tiempo y esfuerzo → desalar el bacalao entre 24 y 48 horas antes, estar pendiente de hacer tres o cuatro cambios de agua, etc.

**Se vive como un proceso complicado pero que a su vez, es donde reside gran parte de la satisfacción.**

- El proceso artesanal, tradicional.
- Garantía de obtención de un sabor especial del producto.
- Permite adecuar el desalado al propio gusto

**Una parte muy importante donde se ponen de manifiesto los conocimientos y la experiencia del consumidor.**

- **Los trozos** → Un aspecto muy relevante en función de la receta que se vaya a preparar.
  - Las cocochas: poco accesibles y excesivamente caras.
  - Los lomos: precio alto y utilizadas para las recetas mas elaboradas.
  - La cola: precio accesible y apropiadas para guisos (potaje).
  - Las migas: mas cotidianas, permiten improvisar y son apropiadas para platos cotidianos (croquetas, pavías, revuelto, tortilla, etc.)

## Bacalao Seco salado (7)

### ELABORACIÓN

- Con esta variedad, se elaboran principalmente dos tipos de recetas
  - Las recetas tradicionales-especiales:
    - Muy elaboradas y que requieren una importante inversión de tiempo y esfuerzo: Bacalao al Pil-Pil, a la Vizcaína.
    - Exigen conseguir un buen producto: el aspecto, la pieza adecuada y el desalado al punto.
  - Las recetas tradicionales-cotidianas:
    - Menor complejidad en la elaboración.
    - Requieren de un buen producto pero aquí la exigencia es menor → mayor flexibilidad para sustituir lomos por colas
    - En el caso del perfil "Funcional" se puede sustituir esta variedad por bacalao congelado al punto de sal.

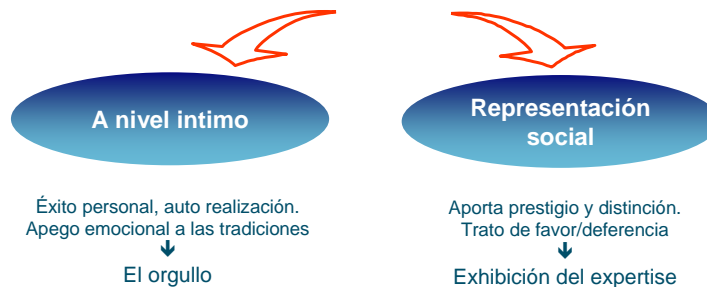
### MOMENTOS DE CONSUMO

- Una variedad que por todo lo dicho hasta ahora, se asocia con **momentos de consumo especiales**:
  - Con invitados
  - Con familia } Cuando la intención es sorprender y quedar bien ante los invitados → exhibir las cualidades como cocinero/a, agasajar.

## Bacalao Seco salado (8)

Una variedad con una importante **carga emocional** desde la exigencia de un alto grado de implicación con todos los rituales asociados al mismo

Un producto a través del cual, el consumidor obtiene un alto grado satisfacción → añade valor



***El bacalao tradicional posee su propia ciencia, su propia religión y sus propios científicos y feligreses***

## Bacalao congelado (1)

Nos encontramos ante una variedad que resulta desconocida para una parte de los consumidores consultados.

- Para aquellos que la desconocen, el bacalao congelado se asocia al bacalao fresco congelado (fileteado o en lomos) por la dificultad para entender un formato congelado para la variedad del seco salado.



- Un doble proceso de conservación innecesario y que a la fuerza ha de afectar a la calidad del producto → la sal como conservante en sí mismo.



**Pérdida de cualidades organolépticas**

- La introducción por parte de los usuarios de bacalao congelado del concepto “al punto de sal/listo para cocinar” genera en los no usuarios sorpresa y curiosidad por el producto.

## Bacalao congelado (2)

**Consumidores y no consumidores coinciden en la proyección de la imagen asociada a esta variedad de bacalao.**

*“Es muy cómodo porque cuando lo necesitas tiras de él. Abres la nevera y ya está, lo usas en el momento”*

**Desde la congelación se contagia de los valores y atributos asociado a los productos congelados (genérico)**

### + Un producto cómodo y práctico

- Evita la incomodidad del proceso de la desalación
  - Aporta seguridad al evitar el proceso de desalación → en su punto de sal.
  - Sustituye a cualquier plato y a su vez es fácil de sustituir.
  - Precio accesible (10-12€)
  - Lay out atractivo → piezas de tamaño uniforme: lomos
- ↓
- “Cuando quieras y como quieras → fondo de frigorífico”.

### - Pérdida de cualidades organolépticas

- Sabor intermedio entre fresco y seco salado
  - Textura frágil, se rompe.
  - Limita la posibilidad de conseguir el punto de sal deseado en función del propio gusto.
- ↓
- Menor disfrute
  - Pérdida de componente emocional vs bacalao tradicional → menor calidad

**Aspectos que se ven confirmados desde los usuarios del producto**

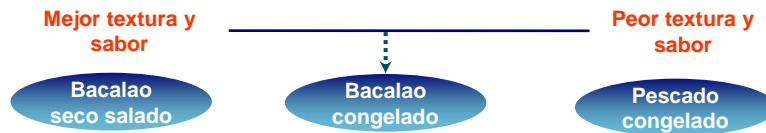
## Bacalao congelado (3)

### Menos bacalao pero mas que pescado congelado

- Una variedad que en el imaginario de los consumidores se encuentra a medio camino entre la categoría de pescado congelado y el bacalao tradicional → menor personalidad.

La pérdida de sabor y textura le resta diferenciación y lo aleja del imaginario asociado al bacalao tradicional

- Sin embargo, el concepto de **“al punto de sal”** remite al bacalao seco salado y desde ahí, se percibe como un producto superior a cualquier otro pescado congelado.



## Bacalao congelado (4)

De esta manera, el bacalao congelado es valorado de manera muy positiva ya que resulta un producto que seduce desde su carácter práctico y funcional

*“Tampoco es tan barato, pero si te ahorras los dos días para desalarlo, donde va a parar/ Hombre, no es lo mismo que el bacalao de toda la vida, pero es socorrido/ con la vida que llevamos no tienes tiempo para prepararlo en condiciones y esto es una opción mas ”*



## Bacalao congelado (5)

En este sentido, se trata de un producto al que se le exige menos y para el que se proyectan hábitos y setting de consumo diferenciados vs. el bacalao seco salado.

### COMPRA

- Aproximadamente una o dos veces al mes, junto con la compra semanal.
- Supermercados e hipermercados.
- Importancia de un envasado transparente que deje ver el producto → reminiscencia de la compra del bacalao tradicional. **“También se compra por la vista”**
- Escasa relevancia de las marcas en el momento de la compra. Se mencionan fundamentalmente Pescanova y marcas blancas (Hazendado, DIA e Hipercor).

### CONSUMO

- Dos/tres veces al mes.
- En casa.
- En el momento de la cena familiar.
- Como alternativa al bacalao fresco a otro pescado o carne

### PREPARACIÓN

- Plancha
- Rebozado
- Buñuelos/croquetas
- Con tomate
- En tortilla

## Bacalao congelado (6)

El lugar de compra y los momentos de consumo vienen a reforzar su carácter de producto más modesto y desde ahí, se aleja del imaginario asociado al bacalao tradicional



El bacalao congelado se constituye en la alternativa “de batalla”

Sin embargo, se trata de una variedad que tiene un mayor grado de aceptación entre los target de menor edad y en los perfiles actitudinales más innovadores, mientras que cuenta con el rechazo del perfil más tradicional.

### Los puristas

- Se rechaza desde la percepción de pérdida de autenticidad y tradición.
- No representa una alternativa de consumo

### Los adaptativos y jóvenes

- Se acepta por su comodidad y practicidad como alternativa más cotidiana.
- Los adaptativos lo rechazan como sustituto del bacalao seco salado en ocasiones especiales y recetas tradicionales.



## Bacalao congelado (7)

### Al punto de sal

- La introducción de este concepto en los grupos generó reacciones que alternaban entre la curiosidad y la desconfianza.
- Un proceso que en ambos casos cuesta imaginar

#### Curiosidad

Un proceso que se percibe muy laborioso y difícil de entender → salar el bacalao, desalarlo y congelarlo

#### Desconfianza

Se proyecta un proceso con un carácter muy industrial → artificialidad

- Una vez que se explica en los grupos el proceso de conseguir el punto de sal a través de una inyección de salmuera, las reacciones en los grupos tienden a reforzar el alejamiento de este producto del bacalao tradicional desde la ausencia del proceso de salazón.

Carece de las propiedades y el efecto que la salmuera y el secado propician en el sabor distintivo del bacalao tradicional.

**Un producto que por necesidad ha de ser inferior al tradicional**

## Bacalao ahumado

### La opción Delicatessen

Una novedad en el mercado que se asemeja al salmón ahumado.

Precio elevado

Presentación cuidada

Tipo de consumo

Se percibe con un **carácter sofisticado y gourmet.**

#### COMPRA

- Muy ocasional, sin periodicidad determinada

#### CONSUMO

- Ocasional, momentos especiales
- En restaurantes
- En casa, en momentos en los que se busca algo diferente

#### PREPARACIÓN

- Entrantes/aperitivos
- Complemento en ensaladas

## En síntesis

	Significado	Compra	Ocasiones consumo	Preparación	Precio	Recetas
Fresco	Práctico Funcional	Frecuente	Semanal, 2-3 veces al mes	Fácil y cómoda	€	Cotidianas
Seco salado	Emocional	Ocasional	Momentos especiales	Difícil y muy elaborada	€€€	Tradicionales
Congelado	Práctico Funcional	Frecuente	Semanal, 2-3 veces al mes	Fácil y cómoda	€€	Cotidianas
Ahumado	Emocional	Muy ocasional	Ocasiones especiales	Fácil y cómoda	€€€€	Sofisticadas

**El bacalao tradicional cuenta con importantes frenos que le hacen perder terreno ante nuevas variedades, mas cómodas, fáciles y prácticas**

  
Otras  
consideraciones

## El mundo del bacalao en la web

[www.boqueria.info/Cat/index.php](http://www.boqueria.info/Cat/index.php)  
[www.euroresidentes.com/Recetas/pescado/recetas-con-bacalao.htm](http://www.euroresidentes.com/Recetas/pescado/recetas-con-bacalao.htm)  
[www.arecetas.com/bacalao](http://www.arecetas.com/bacalao)  
[www.pescadosymariscos.consumer.es/bacalao](http://www.pescadosymariscos.consumer.es/bacalao)  
<http://www.mundorecetas.com>



**CONSUMER EROSKI** BOLETINES  Alta | Baja | Más opciones **BUSCADOR**

**Pescados y Mariscos** Guía Práctica

Portada > Pescados de mar > Bacalao Tamaño

**BACALAO. Gadus morhua**

Imprimir  Enviar a otra persona

**INTRODUCCIÓN**  
 El bacalao es un apreciado pez que pertenece a la familia de los Gádidos, orden de los Gadiformes. De la misma familia que el bacalao son el abadejo, el carbonero, la brótola y la faneca. Existen unas 60 especies distintas, aunque el más conocido y de mayor importancia comercial es el bacalao común

**ZONAS DE PESCA**  


**MES DE TEMPORADA**  

E	F	Mr	Ab	My	Jn	Jl	Ag	S	O	N	D
---	---	----	----	----	----	----	----	---	---	---	---

¿Dónde se pesca?

**Portada**  
**Todos los pescados**

Derivados del pescado  
 Calendario de temporada  
 Los niños y los pescados  
 Conozcamos algo más  
 Cuestionario personal  
 El valor nutritivo de pescados y mariscos  
 El pescado en relación con la salud  
 Consejos y técnicas culinarias  
 Métodos de conservación  
 Toxinfecciones alimentarias  
 Las partes del pez

Guías prácticas  
 Ver otras guías

**Ver todo sobre ALIMENTACIÓN**

**WIKIPEDIA**  
La enciclopedia libre

**Gadus morhua**  
(Redirigido desde [Bacalao](#))

Para otros usos de este término, véase *bacalao* (desambiguación).

El **bacalao común** (*Gadus morhua*) es una de las cerca de 60 especies de una misma familia de peces migratorios. Vive en mares fríos del norte. Por lo general el bacalao es de tamaño pequeño, aunque algunos ejemplares pueden llegar a alcanzar los cien kilogramos de peso con un tamaño de hasta casi dos metros. Se alimenta de otros peces más pequeños, como el arenque.

El origen etimológico presenta ciertas dudas, a pesar de que la RAE afirme que procede del euskera *bakailao*, y éste a su vez del neerlandés *bakeljauw*, variante de *kabeljauw*, que justifica el *cabillaud* francés, que se refiere al bacalao fresco frente al seco, *morue*.

**Usos del bacalao** [editar]

El bacalao es apreciado por su carne y por el aceite de su hígado. El aceite de hígado de bacalao es extremadamente rico en ácidos grasos Omega-3 así como en vitamina A y vitamina D. De hecho, estas propiedades fueron muy explotadas durante años, suministrándose el aceite crudo a los niños como complemento alimenticio para la fijación del calcio en los huesos.

Otras especies comestibles incluyen el abadejo, el **bacalao del Pacífico** y el eglefino. Este último, en particular, ha sido esquilado por las redes de arrastre de los grandes **barcos factoría**.

El bacalao también es objeto de pesca abusiva en el Atlántico norte, donde, desde el siglo XVI, faenan los barcos europeos, especialmente en **Terranova** y **Gran Sol**. La importancia económica, social y cultural de esta pesca se pone de manifiesto por los numerosos enfrentamientos entre las potencias por el control de los caladeros, que es el origen del actual sistema de **Derecho internacional marítimo**, del desarrollo de asentamientos humanos de enorme importancia, y de muchas obras literarias.


El bacalao puede consumirse fresco o seco. Éste último permitió durante siglos a numerosas poblaciones continentales europeas disponer de reservas proteínicas. De hecho, muchos de los viajes de los navegantes ibéricos no habrían sido posibles sin contar con este producto.

Existen numerosas recetas para cocinar el bacalao, agrupándose en cinco grandes familias culinarias: crudo (*esqueixadas*, *sushis*), asado (*à brasa*, *a la vizcaína*), con aceite (*oil-poil*, *à Braz*), con crema de leche o mantequilla (*com natas*, *conventual*) y dulce (*a la mel*). El bacalao en sus diversas formas de preparación es plato común en países como España, Portugal y Puerto Rico.

**Véase también** [editar]

- Bacalao en salazón
- Bacalao antártico

**Bacalao** ?



**Clasificación científica**

Reino: Animalia  
Filo: Chordata  
Clase: Actinopterygii  
Orden: Gadiformes  
Familia: Gadidae  
Género: *Gadus*  
    Linnaeus, 1758  
Especie: *G. morhua*

**Nombre binomial**

*Gadus morhua*  
Linnaeus, 1758

Edición Ver Favoritos Herramientas Ayuda

Atrás Búsqueda Favoritos

http://www.bcngourmet.com/barcelona.asp?tienda=la-casa-del-bacalao

**BcnGourmet.com**

- ◆ **Página de inicio**
- ◆ **Bcnrestaurantes**
- ◆ **Contactar**
- ◆ **Búsquedas**
  - Vino, cava y cerveza
  - Cafés y téis
  - Carnes y aves
  - Pescados y mariscos
  - Frutas y verduras
  - Charcuterías
  - Delicatessen
  - Chocolates y dulces
  - Productos del mundo
  - Panaderías
  - Pastelerías
  - Helados y horchata
  - Churrerías y granjas
  - Comida para llevar
  - Bio y zumos
  - Otras búsquedas
- ◆ **Preferidos**
- ◆ **Incorporaciones**

Valore esta tienda
- ◆ **Regístrese**

© TRAMA 2007

**LA CASA DEL BACALAO**



→ DENOS SU OPINIÓN  
→ VER OPINIONES  
→ MAPA SITUACIÓN  
→ MAPA TRANSPORTE

Catalunya (L1-L3-FGC)  
 Bertrellans, 6



**Dirección:** Comtal, 8  
**Teléfono:** 93 301 65 39  
**Zona:** Gòtic. Precio: €€ 2 (2/5)  
**Horario:** De lunes a domingo de 9-14 h y de 17:30-20:30 h

**Categoría:** Bacalao.  
**Productos:** Bacalao.

**Comentario:** Este establecimiento lleva 20 años preparando bacalao con métodos de hace más de 50 años. La materia prima es de primerísima calidad y es cocinada en todas y cada una de las múltiples variedades, siempre con mucho cariño. Todo ello ha contribuido a crear una clientela fija que sabe apreciar la calidad de este pescado.

Internet

Edición Ver Favoritos Herramientas Ayuda

Atrás Búsqueda Favoritos Ir Vínculo

http://www.bcn gourmet.com/barcelona.asp?tienda=la-botiga-del-bacalla

**Bcn Gourmet.com**

**LA BOTIGA DEL BACALLÀ**

◆ **Página de inicio**  
 ◆ **Bcnrestaurantes**  
 ◆ **Contactar**  
 ◆ **Búsquedas**  
 Vino, cavá y cerveza  
 Cafés y téis  
 Carnes y aves  
 Pescados y mariscos  
 Frutas y verduras  
 Charcuterías  
 Delicatessen  
 Chocolates y dulces  
 Productos del mundo  
 Panaderías  
 Pastelerías  
 Helados y horchata  
 Churrerías y granjas  
 Comida para llevar  
 Bio y zumos  
 Otras búsquedas  
 ◆ **Preferidos**  
 ◆ **Incorporaciones**  
 ◆ **Regístrese**

**LA BOTIGA DEL BACALLÀ**

→ DENOS SU OPINIÓN  
 → VER OPINIONES  
 → MAPA SITUACIÓN  
 → MAPA TRANSPORTE  
 📍 **Torras i Bages (L1)**  
 📍 **Av Meridiana, 564**

Dirección: Ribes, 16. Parada 15, 16.  
 Teléfono: 93 247 18 39  
 Zona: Clot. Nou Barris. Sant Andreu. Precio: €€€ 3 (3/5)  
 Horario: De martes a sábado. Cerrado: Lunes y Domingo

Categoría: Conservas. Bacalao.  
 Productos: Conservas y bacalao

Comentario: Bacalao en todas sus fórmulas además de sardinas o arenque en salazón. También tienen olivas negras de Aragón, arberquina o manzanilla. Fantásticas patatas chips caseras de la casa Torres.


© TRAMA 2007

Internet

**Recetas (1)**


**AJOARRIERO**

- Ingredientes 800 gr de bacalao, 8 dientes de ajo, 189 grs de tomate frito casero, 4 pimientos choriceros, 1 dl de aceite de oliva, 1 patata de 200 gr, 1 cucharadita de perejil picado
- Preparación: Se desmiga el bacalao y se pone en agua durante 24 horas cambiándosela cada 8 horas y guardándolo en el frigorífico. Transcurrido este tiempo, se escurre bien y se deja que suelte todo el agua. Mientras, picamos los ajos y las patatas de forma muy menuda y lo añadimos a una cazuela de barro con aceite. Cuando esté todo pochado se agregan las tiras de pimientos choriceros que previamente estaban en remojo. Se deja todo a fuego lento y cuando los ingredientes estén listos se echa el bacalao. Se le da un par de vueltas, intentando que no se rompa mucho y se añade el tomate. Se le imprime a la cazuela unos movimientos circulares y cuando hayan transcurrido 10 minutos, se espolvorea con perejil picado y se sirve a la mesa.



**PIL-PIL**

- Ingredientes: 4 tajadas delgadas de bacalao desalado, Un cuarto de litro de aceite de oliva 0,4, Un cuarto de litro de aceite oliva virgen, 4 dientes de ajos, 1 guindilla
- Cómo se prepara: Desalar el bacalao durante 36 horas, cambiando el agua cada 8 horas. Secar el bacalao con un trapo limpio.
- Filetear el ajo y la guindilla.
- En una cazuela de barro poner el aceite de oliva 0,4 mezclado con el aceite de oliva virgen.
- Poner la guindilla y los ajos en el fuego hasta que éstos últimos se doren.
- Apagar el fuego y retirar del aceite los ajos y la guindilla. En el aceite caliente colocar las tajadas de bacalao hasta que burbujeen y suelten el jugo. A continuación, sacarlas a otra cazuela que esté a fuego muy suave.
- Para montar la salsa pil-pil: Revolver los jugos de bacalao dando vueltas con ayuda de un colador en la cazuela con aceite.
- Añadir el bacalao y terminar de montar. Decorar con los ajos y la guindilla.



© Synovate 2008

## Recetas (2)

### BACALAO CON TOMATE .

- Ingredientes: 50 gr. de aceite de oliva, 2 dientes de ajos, 100 gr. de cebolla, una cucharadita de azúcar sal y pimienta roja, 6 lomos de bacalao
- Instrucciones: Ponemos en el vaso el aceite y programamos 3 minutos, temperatura varoma, velocidad 1. añadimos los ajos y la cebolla y trituramos 10 segundos, velocidad 5. a continuación programamos 7 minutos, temperatura varoma, velocidad 3 1/2.
- Trituramos unos segundos en velocidad 5. añadimos el tomate el azúcar la sal y la pimienta programamos 30 minutos, temperatura varoma, velocidad 1. colocamos el cestillo con el bacalao, se ara todo a la vez, una vez terminado ponemos el bacalao en una fuente y ponemos la salsa de tomate por encima.



### BACALAO CON CIRUELAS PASAS

- Ingredientes: 8 lomos de bacalao desalado, 12 ciruelas pasas, 2 cebolletas, Una pizca de azafrán, 1 cuch. de harina, Huevo batido y harina para rebozar, 2 dientes de ajo, 1 vaso de caldo de verduras, Perejil picado, Aceite de oliva, Sal
- Instrucciones: En una tartera con aceite, pochá las cebolletas picaditas y los ajos también picados. Agrega la harina y rehoga. Seguidamente, incorpora el azafrán y moja con el caldo. Remueve y deja reducir unos minutos. Añade las ciruelas pasas, que habrás remojado en agua durante 2 horas.
- Aparte, reboza las tajadas de bacalao en harina y huevo batido. Fríelas en una sartén con aceite caliente. Escúrrelas y añádeselas a la tartera con la salsa. Pon a fuego lento durante 5 minutos, rectificas de sal, espolvorea con perejil picado y sirve. MundoRecetas.com



## Recetas (3)

### BACALAO REBOZADO CON PIQUILLOS

- Introducción: Los lomos de bacalao yo los tengo 48 horas remojando y cambio el agua 5 a 6 veces y dentro frigorífico
- Ingredientes: Lomos de bacalao sin piel ni espinas y bien seco, Aceite de oliva para freír abundante, Harina y huevo para rebozar, Unos pimientos piquillo, sal, 5 ajos 2 cucharadas de aceite de oliva.
- Instrucciones: Poner abundante aceite de oliva en sartén, cuando esté caliente ponemos el bacalao rebozado en harina y huevo.
- Para los pimientos: freír los ajos cortados en láminas y poner por encima de los pimientos en una fuente que pueda ir al microondas temperatura máxima 5 minutos



### CROQUETAS DE BACALAO

- Ingredientes: Bacalao desalado, 2 ó 3 patatas, 1 huevo, 1 vaso de leche, pan rallado, perejil y ajo, sal y pimienta
- Instrucciones: Cocer las patatas y realizar un pure con ellas. Poner a calentar la leche y cocer en ella unos segundos el bacalao.
- Añadir a las patatas el bacalao, la yema de huevo, el ajo y el perejil, la pimienta. Mezclar muy bien. Añadir la clara a punto de nieve y si esta demasiado espeso poner un poco de leche.
- Formar las croquetas y pasarlas por pan rallado y freír en abundante a ceite muy caliente. Se pueden acompañar con alioli.



## Recetas (4)

### ESQUEIXADA DE BACALAO

- 4 personas
- 30 minutos, ingredientes: 300 g. de bacalao , 4 cebollas tiernas , 2 tomates maduros y grandes, 1,5 dl. De aceite , 0,5 dl. de vinagre , 150 g. de aceitunas verdes y negras, 2 pimientos verdes, 2 huevos duros, sal y pimienta.
- Para desalar el bacalao, cortarlo a tiras y ponerlo a remojo durante 3 o 4 horas: cambiar el agua un par de veces; después prensarlo y secarlo con un trapo.
- Escaldar los tomates y pelarlos; sacar las semillas
- En una bandeja de servir, poned el bacalao bien escurrido, comprobad el punto de sal (porque tiene que tener un punto salado)
- Añadid las cebolletas cortadas longitudinalmente, los tomates a gajos, y los pimientos a rodajas, poned las olivas encima.
- Preparad una vinagreta: mezclar el aceite, el vinagre, la sal y la pimienta con un batidor de mano, con esta salsa aliñareis el plato.
- Adornarlo con los huevos duros cortados. Servirlo fresco.



© Synovate 2008

### BUÑUELOS DE BACALAO

- 4 personas, 50 minutos
- Ingredientes: 300 g de bacalao remojado, 1/2 vaso de leche, 2 cucharadas de harina, 2 gajos de ajo, 2 huevos, 1 cucharadita de levadura en polvo, perejil, aceite para freír.
- En una fuente honda, poned las dos yemas de huevo, reservando las claras. Añadir la harina y la leche. Trabajad los ingredientes para formar una pasta homogénea.
- Añadir el ajo y el perejil cortados y la levadura
- Desmigajar el bacalao y añadirlo a la pasta preparada. Dejarlo reposar 10 minutos
- Batir las claras de huevo a punto de nieve fuerte.
- Después incorporar a la masa en el último momento y con mucho cuidado, para que no se pierda la consistencia.
- Comprobar el punto de sal. Escaldar el aceite en abundancia en una paellera.
- Con una cuchara pequeña, tomad las porciones de pasta y ponedlas a freír en aceite bien caliente. Los buñuelos giran sobre sí mismos.
- Escurridlos sobre papel absorbente o un trapo seco, para eliminar el exceso de aceite. Ya son a punto para servir bien calientes.



60

## Recetas (5)

### BACALAO A LA LLAUNA

- 4 personas, 40 minutos
- Ingredientes: 600 g. de bacalao de la parte gruesa (morro), 4 gajos de ajos, 1 vaso de vino blanco, 15 gramos de pimienta roja, harina, 2 dl. De aceite de oliva, perejil, sal y pimienta.
- Cortar el bacalao a trozos medianos y dejarlos en remojo 24 horas, durante este tiempo cambiad 3 o 4 veces el agua. Una vez desalado lo tenéis que escurrir y secar con un trapo.
- Poner aceite en una paellera. Cuando esté caliente, freír los trozos de bacalao, enharinados y sacudidos de la harina que sobre.
- Cuando estén dorados, colocadlos en una bandeja de lata para poner al horno.
- En el mismo aceite que habéis freído el bacalao, freíd ahora los gajos de ajo, pelados y cortados finos.
- Cuando empiecen a tomar color, retirar la paellera del fuego y añadir el pimentón; removed rápidamente. Volcad el vaso de vino blanco y devolver otra vez al fuego para que se evapore un poco.
- Volcar la mezcla encima del bacalao. Poner perejil picado encima del bacalao y poner un rato en el horno calentado antes.
- Servir en la misma lata, caliente.



© Synovate 2008

### BACALAO CON MIEL

- 4 personas, 35 minutos
- Ingredientes:
- 800 g. de bacalao, 1/2 L de aceite, 200 g. de harina, canela en rama, 2 tazas de café llenas de miel, 1 hoja de laurel, 1/4 L de agua, perejil sal
- Colocar el bacalao con la piel hacia arriba en una cazuela, cubierto de agua, con la hoja de laurel, la canela en rama y el perejil. Dejarlo cocer sin que el agua hierva, unos minutos, hasta que se haga la espuma blanca.
- Sacar el bacalao y ponerlo en una bandeja con una servilleta para escurrirlo. Dejarlo enfriar. Cortarlo a tiras de un dedo de anchura, más o menos.
- Preparar una pasta con el agua, la harina y la miel, ha de quedar una pasta ligera, ni clara ni espesa, que vaya bien para cubrir.
- Enharinar el bacalao cortad (con un poco de harina que habréis reservado) y en seguida pasarlo por la pasta preparada.
- Freír en una paellera al fuego con el aceite no muy caliente.
- Servir inmediatamente después de sacarlo del fuego.



61

## Recetas (6)

### BACALAO DE CUARESMA

- 4 personas, 45 minutos
- Ingredientes: 8 trozos de bacalao de 120 g. cada uno, 100 g. de piñones, 50 g. de pasas de Málaga, 16 ciruelas de confitar, 4 tomates maduros, 2 cebolletas, 2 porros, 2 dientes de ajo, 1 vaso de vino blanco, 1/4 L de aceite de oliva, harina
- Sal, pimienta, perejil
- Desalar el bacalao. Hay que tenerlo 24 horas en remojo y cambiarle el agua tres veces como mínimo.
- Enharinar el bacalao después de haberlo secado bien con un trapo.
- En una cazuela al fuego con el aceite bien caliente, freír el bacalao.
- Después sacarlo y reservarlo.
- Pelar y cortar finamente las cebollas y los puerros, y ahogarlos en el mismo aceite de freír el bacalao. Cuando todo esté dorado, añadir los dientes de ajo y el perejil picados, remover durante un rato y después poner un tomate rallado. Dejar que se cueza lentamente hasta que el sofrito esté a su punto.
- En una cazuela aparte hervir las pasas, los piñones y la ciruelas con el vaso de vino blanco, dejar cocer lentamente, tapado durante quince minutos aproximadamente.
- Finalmente, mezclar todo en la cazuela, el bacalao, el sofrito y los frutos secos hervidos con el vino, remover con cuidado con una cuchara de madera y ponerlo en el horno precalentado 15 minutos antes.
- Servir caliente, en la misma cazuela.

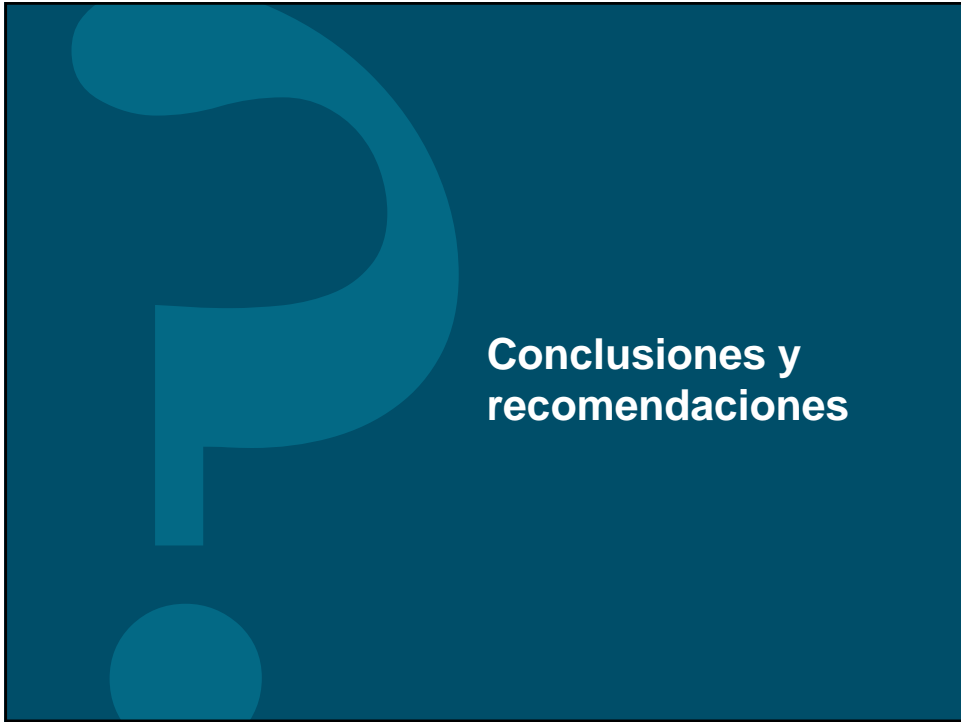


## Los trucos

Algunos trucos sobre la preparación del bacalao seco :

- El pellizco: durante la desalación se suele pellizcar el bacalao para controlar el punto de sal adecuado.
- El pan: cuando el bacalao se encuentra en remojo, es conveniente introducir en el recipiente un trozo de pan para acelerar el desalado ya este absorbe la sal.
- El secado: una vez se termina el desalado y se consigue el punto de sal deseado, es recomendable secar el producto para evitar que suelte agua durante la elaboración de la receta.
- La nevera: el bacalao en remojo ha de dejarse en la nevera para optimizar el proceso de desalación.
- La piel hacia abajo: favorece el proceso de desalación.
- Con leche: acelera el proceso, le da una textura esponjosa y tiene un efecto blanqueador, mas agradable a la vista.





## Conclusiones



- **El bacalao tradicional posee una imagen muy positiva que le posiciona como referente de la categoría:**
  - Color, olor, sabor y textura únicos e incomparables vs otros pescados.
  - Asociado a la tradición y a la cultura culinaria de diferentes regiones españolas (las recetas, los trucos, etc.).
  - Se acompaña de rituales con una importante carga emocional que van desde la compra al consumo.
- En este sentido, desde el lugar que ocupa en la categoría, concentra a su alrededor los máximos valores asociados a la **calidad**, así como la mayor **carga emocional**

## Conclusiones

- Bacalao fresco: una alternativa de consumo pero que ofrece escaso disfrute.
  - Sabor muy suave que le acerca a cualquier otro pescado y a un público infantil.
  - Disponibilidad limitada a la temporada de Bacalao.
  - Devaluado desde el tipo de recetas que se conciben y su precio accesible
- Bacalao ahumado se percibe como delicatessen y por tanto se aleja emocionalmente del consumidor medio:
  - Precio muy elevado.
  - Restringe los momentos y ocasiones de consumo.
  - Consumo mayoritario fuera del hogar
- Bacalao congelado: ofrece comodidad y practicidad pero menor implicación emocional con el producto.
  - Sabor menos intenso.
  - Textura menos diferencial.
  - Escasa implicación en la compra y elaboración del producto.

**Por lo tanto, a nivel de imagen y posicionamiento, ninguna de las variedades mencionadas se encuentran en condiciones de suponer un riesgo para el bacalao tradicional.**

## Conclusiones

- Sin embargo, la principal amenaza del bacalao tradicional, la encontramos en una dimensión mas racional y practica, ante la cual, juega en clara desventaja frente a una variedad con mayor potencial, el bacalao congelado a su punto de sal.
- De esta manera, el bacalao tradicional muestra claramente sus debilidades:

TRADICIONAL

- Deja de ser la única variedad disponible todo el año.
- Presenta dificultades en el momento de la preparación (desalado) y la elaboración (recetas) → inseguridad en el resultado.
- Precio menos accesible.
- Desde el imaginario proyectado:
- Su compra se circunscribe a tiendas especializadas vs el supermercado y el hipermercado.
- Menos versátil
- En la elaboración de recetas, no permite la improvisación.
- En los momentos de consumo.

VS

- Disponible todo el año/conservación.
- Aporta comodidad en la preparación.
- Ofrece seguridad en el resultado → menor riesgo en el resultado.
  - Versátil en la elaboración de recetas, permite improvisar.
  - Amplía las ocasiones de consumo.
- Precio accesible.
- Mayor disponibilidad → supermercados e hipermercados.

CONGELADO

## Recomendaciones



- Apropiarse del **proceso de preparación del bacalao como forma de diferenciación vs el bacalao congelado** → incidir en la diferenciación de procesos mas que en la diferenciación geográfica.
- En este sentido habría que comunicar los **beneficios que sobre la organolepsia del producto ejerce el secado y la salazón del bacalao noruego** vs la inyección de salmuera de la variedad congelado a su punto de sal proveniente de Islandia, para de esta manera justificar:
  - El carácter autentico y diferente del bacalao seco salado noruego.
  - La laboriosidad del proceso de desalado.
  - La diferencia de precio.
- El menor valor otorgado a la variedad congelado a su punto de sal, no ha de ponerse de relieve desde su condición de congelado sino desde su proceso de elaboración.

## Recomendaciones



- Además, se hace necesario **desactivar los frenos asociados al bacalao tradicional** relativos a su falta de adecuación a las necesidades derivadas del ritmo de vida actual.
- **Ofrecer una imagen del bacalao tradicional mas practica y funcional** a través, por ejemplo de productos desalados
- Finalmente, habría que **reforzar los aspectos mas emocionales** que a día de hoy solo está ofreciendo el bacalao tradicional → ofrece la posibilidad de personalizar el resultado, obtener el propio punto de sal, al gusto.

## Calidad



### Compromiso con la calidad

Synovate tiene un firme compromiso con las normas de calidad. AENOR ha concedido y renovado periódicamente a Synovate el Certificado 'Registro de Empresa', de acuerdo con la norma UNE-EN-ISO 9001. Además le ha concedido y renovado el certificado de producto según la Norma Española UNE 161001 hasta su sustitución por la norma Internacional. Synovate ha sido la primera empresa de estudios de mercado que ha obtenido la certificación internacional Norma UNE – ISO 20252 Investigación de Mercados, de Opinión y Social. Dicha norma internacional establece requisitos de calidad y buenas prácticas para el desarrollo de la actividad en el sector de investigación de mercados y es aplicable a todos los procesos clave.

La importancia que la calidad tiene para SYNOVATE queda reflejada en nuestra continua participación como miembro en el AEN/CTN 161-Investigación de mercados y en el hecho que su director general es, a su vez, Presidente del ISO/TC 225 responsable de la creación del Estándar Internacional ISO 20252.

<http://www.esomar.org/index.php/who-is-ready-for-the-iso-normes.html>



## Calidad



### Controles de Calidad en estudios cualitativos:

Todo el trabajo de campo y de reclutamiento se lleva a cabo por personal formado de Synovate con amplia experiencia en la realización de este tipo de investigaciones.

- Reclutamiento interno y supervisión
  - Synovate dispone de un equipo de reclutamiento interno cualificado.
  - El control del reclutamiento es del 100% de las entrevistas realizadas, mediante la comprobación de la correcta cumplimentación de los cuestionarios
  - La supervisión del reclutamiento es, igualmente, de la totalidad de las personas convocadas, mediante la comprobación telefónica y/o personal previa al trabajo de campo del target especificado.
  - En función del volumen de trabajo, de la cantidad de contactos necesarios y del tiempo estimado de la captación necesaria para este proyecto, SYNOVATE se responsabiliza del 100% del reclutamiento, disponiendo para ello de la red propia de captadores y de proveedores debidamente especializados y evaluados.
- Realización de dinámicas de grupo
  - Synovate dispone de salas propias con avanzadas instalaciones para la audición y visualización de las reuniones de grupo en Madrid, Barcelona y Lisboa.
  - Para la realización de dinámicas de grupo en otras zonas o ciudades de España, se subcontratan los servicios de salas con las instalaciones adecuadas para el perfecto desarrollo de los grupos con la asistencia de los clientes.
  - Los grupos se realizan en salas de visionado, lo que permite al cliente (y a la agencia) su seguimiento.

# Calidad



## Sistema Aneimo de Calidad de Captaciones

Los participantes en los grupos y/o entrevistas de este proyecto, serán contrastados en cuanto a su idoneidad a través del SACC, el Sistema ANEIMO de Calidad de las Captaciones. Dicho sistema garantiza que las personas que participan en los estudios cualitativos de cualquier empresa asociada a ANEIMO, cumplen el requisito de no haber participado en otro proyecto de similares características de cualquiera de dichas empresas, en un tiempo mínimo de 1 año, en caso del mismo sector, o 6 meses para sector distinto.

Visite la web [www.aneimo.com](http://www.aneimo.com)



## Gracias por tu tiempo Nuestra curiosidad es tuya



© Synovate 2008

Reservados todos los derechos. No se permite la explotación económica ni la transformación de esta obra. Queda permitida la impresión en su totalidad.

© Synovate 2008

Reservados todos los derechos. No se permite la explotación económica ni la transformación de esta obra. Queda permitida la impresión en su totalidad.

