

Originalpaella.es y la Escuela de Paella y Arroces presentan los datos del Estudio Internacional de la Paella más importante de cuantos se han realizado

## LA PAELLA ES EL PLATO ESPAÑOL MÁS BUSCADO Y CONOCIDO EN INTERNET

La paella tradicional y la paella mixta son los arroces preferidos de los españoles

**Madrid 16 de junio de 2016.** Originalpaella.es y la Escuela de Arroces y Paella de Valencia han presentado los resultados del Estudio Internacional de la Paella más importante de cuantos se han realizado hasta ahora y que ha contado con la colaboración de diferentes blogs y webs especializadas en la receta valenciana como *recetapaellavalenciana.com*, *paellafromvalencia.com*, *lapaella.net*, etc.

Como punto de partida el estudio ha realizado una investigación a partir de las búsquedas en internet de una selección de los platos y recetas más populares de cada país, con el objetivo de conocer cuáles son las recetas que despiertan más interés en internet, a escala mundial.

**A nivel mundial las búsquedas en internet de la Paella ocupan el cuarto lugar con 5,4 millones de búsquedas en 2015**, solo por detrás de la pizza (con 26,8 millones de búsquedas) o el sushi (con 12 millones de búsquedas) y el risotto y muy por delante de iconos gastronómicos como la hamburguesa, la pasta, el hot dog, los spaguettis y el rost beef. En relación al interés creciente por la Paella en Internet, hay que destacar que entre 2014 y 2015 se han incrementado un 18,57% sus búsquedas.

Teniendo en cuenta todo lo anterior, hay que destacar que **la Paella es el plato español más conocido** en internet muy por encima de las tapas, el gazpacho, la tortilla, el cocido o la fabada asturiana entre otros.

Con respecto a las búsquedas de la Paella en internet que tienen lugar en España **el ranking de las 9 provincias con más visitas a los blogs de recetas de paella lo encabeza Madrid, seguido de Barcelona, Valencia, Sevilla, Palma, Málaga, Zaragoza, Granada y Bilbao.**

### LA PAELLA PREFERIDA PARA LOS ESPAÑOLES

Junto con el análisis de las búsquedas en internet el estudio promovido por [www.originalpaella.es](http://www.originalpaella.es) y la Escuela de Paella, ha realizado más de 1.700 encuestas, en 56 países de los 5 continentes, para conocer las preferencias del público sobre los diferentes tipos de paellas, segmentando las respuestas a nivel territorial para conocer las opiniones de los ciudadanos de la Comunitat Valenciana, de España y del mundo.

**En el conjunto de la Comunitat Valenciana, el 60% de todos los encuestados prefieren la paella tradicional**, seguido, en segundo lugar por los arroces marineros o de marisco con un 21%, y en tercer lugar la paella mixta con el 10%.

**En España, la paella tradicional sigue ocupando el primer lugar con un 33,62% de preferencias pero casi empatado con la paella mixta con un 33,1%** de preferencia. Para los españoles, no obstante, el estudio refleja el interés por una gran variedad de paellas y arroces, como la Paella de Mariscos con un 18,47% que ocupa el tercer lugar, seguido del Arroz Negro con 5,05% y la Paella de Verduras con el 3,14%.

A nivel mundial, la Paella Mixta es la favorita con un 48,30%, seguida de la paella tradicional con un 23,47% y ocupa el tercer lugar la Paella de Mariscos con un 19,71%.

Con respecto a la exportación de ingredientes y utensilios de la Paella, según Originalpaella.es, las ventas se extienden por los 5 continentes siendo **Francia, Italia, Reino Unido, Australia y EEUU los países que más demandan los productos de la Paella**, y que solo durante el último año han incrementado sus ventas un 50%, según los datos del portal originalpaella.es.

A nivel de la Escuela de Arroces y Paellas Valenciana, desde su inauguración, más de 3.000 alumnos, han aprendido a hacer la tradicional Paella Valenciana, de los cuales más del 90% son extranjeros. **Los principales países de procedencia de sus alumnos son Estados Unidos, Brasil, Holanda, Italia y Australia.**

## **CONCLUSIONES ESTUDIO: EXPECTATIVAS Y POTENCIALIDADES DE LA PAELLA Y LOS ARROCES VALENCIANOS COMO ICONO TURISTICO**

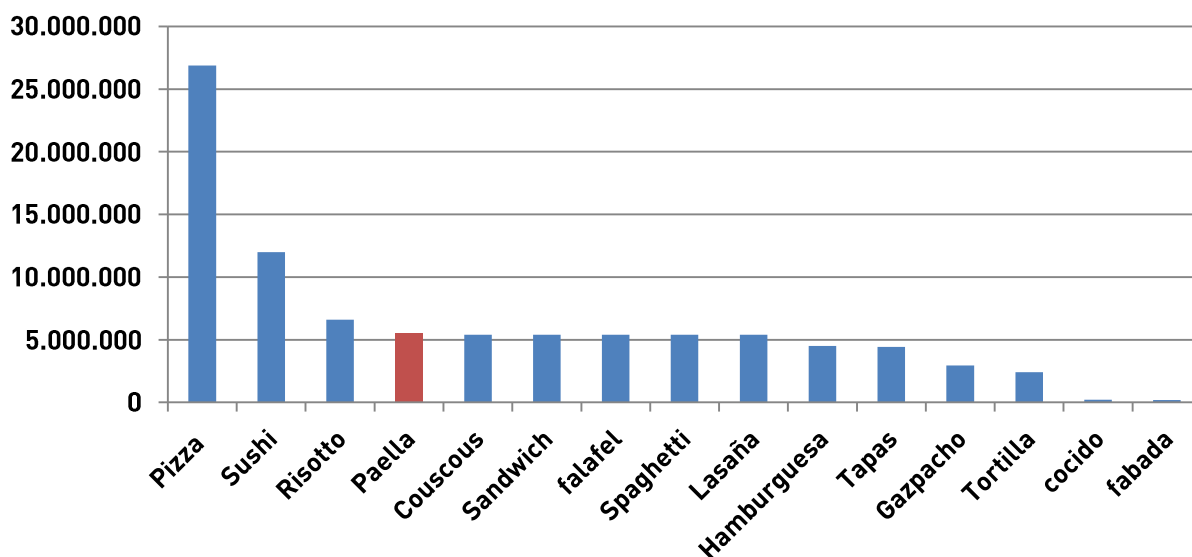
Como conclusión de todo lo anterior y sin temor a caer en chovinismos, **España y la Comunitat Valenciana dispone de uno de los principales atractivos gastronómicos y turísticos a nivel internacional** con grandes posibilidades de explotación a nivel cultural, paisajístico, agrícola, gastronómico y turístico. En este contexto, los promotores del estudio pretenden contribuir e impulsar a la puesta en marcha de un plan capaz de explotar todas las potencialidades de la cultura del arroz, contando con la participación y colaboración de todos los organismos, colectivos y entidades que forman parte de la misma.

**El éxito de la Paella tiene que ver tanto con los productos e ingredientes acompañan al arroz, como con su especial proceso de elaboración** que permite explotar al máximo las posibilidades gastronómicas del arroz y su capacidad de absorción de todo tipo de aromas y sabores. En este sentido el reconocimiento nacional e internacional de la Paella, se debe a su capacidad de adaptación y maridaje con las materias primas, gustos y preferencias gastronómicas de los ciudadanos del mundo entero.

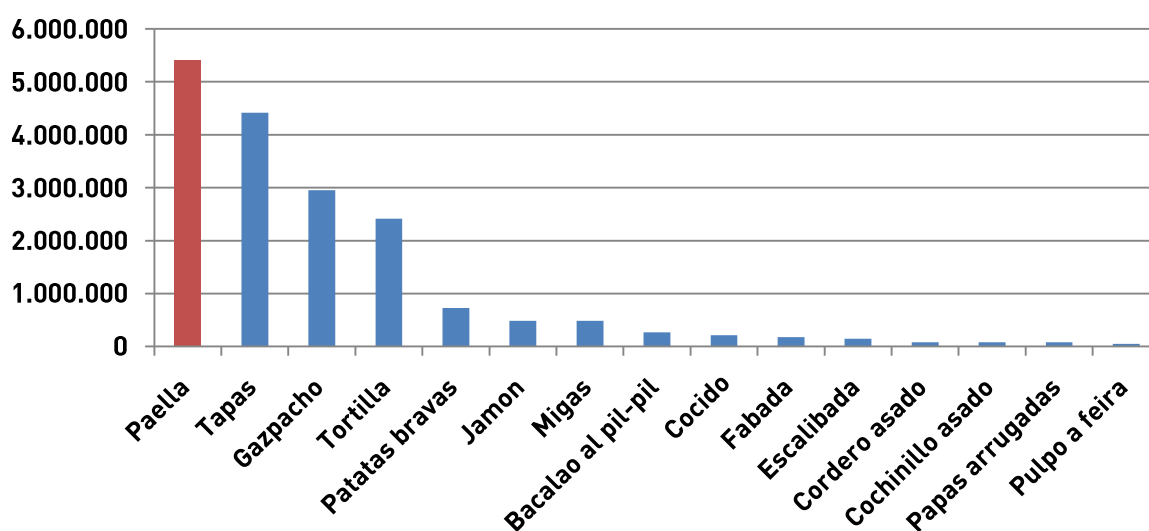


# ESTUDIO INTERNACIONAL SOBRE LA PAELLA EN INTERNET Y SUS PREFERENCIAS GASTRONÓMICAS 2015

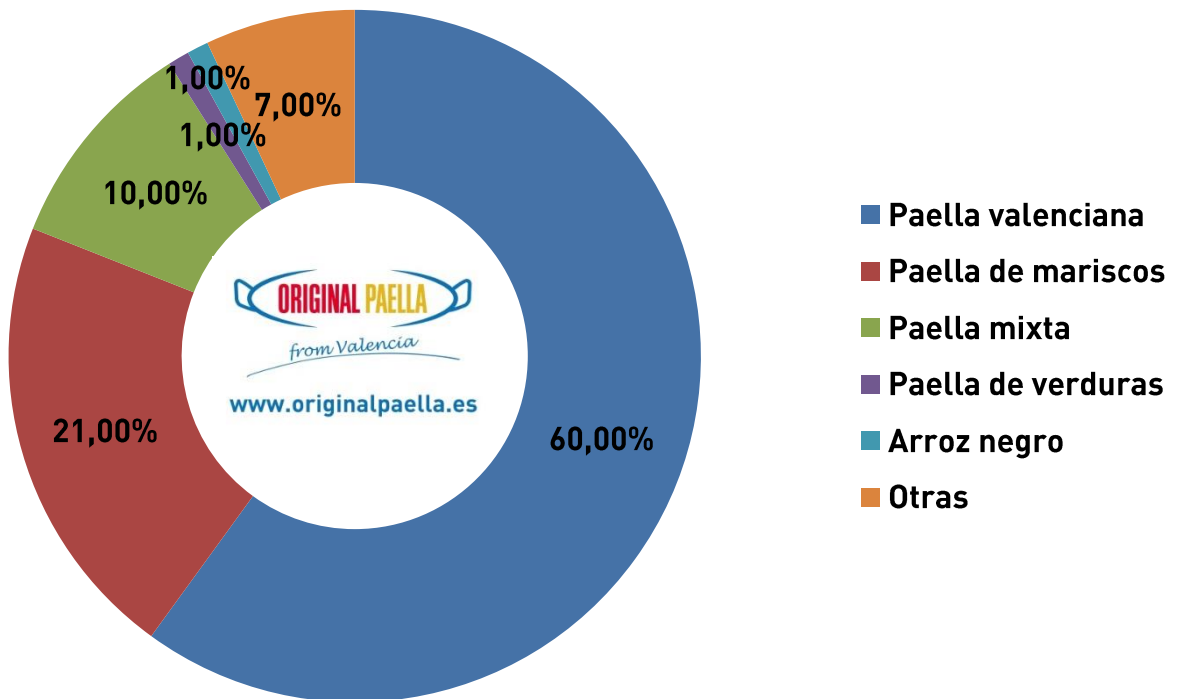
## TOP MUNDIAL Búsquedas Recetas Gastronómicas 2015



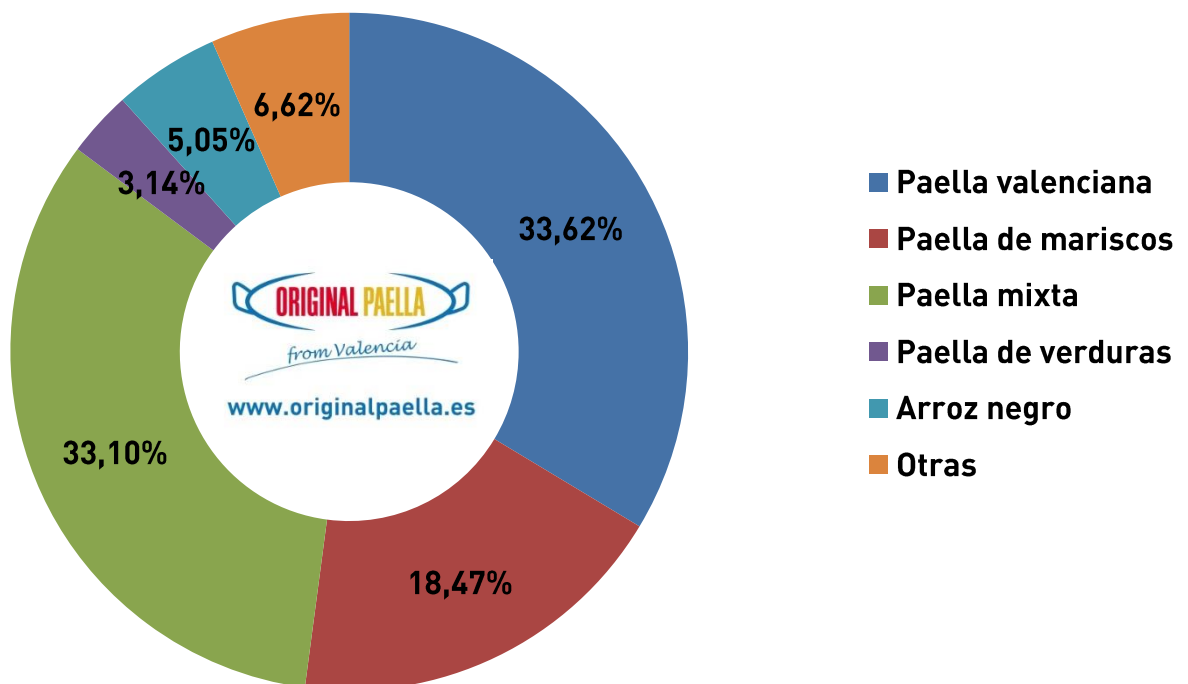
## Ranking gastronomía española en internet



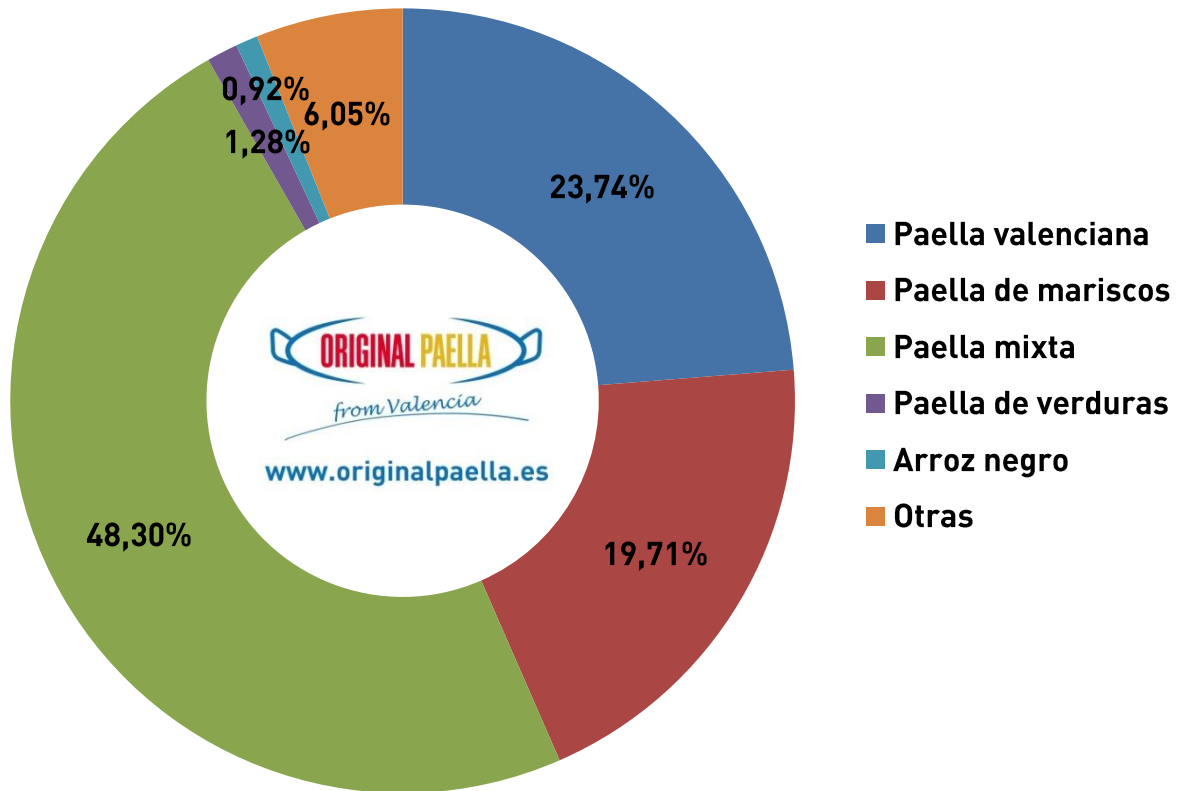
## Cuál es la paella que más le gusta? Comunidad Valenciana



## Cuál es la paella que más le gusta? ESPAÑA



## Cuál es la paella que más le gusta? MUNDO



## Procedencia de Alumnos Cursos:

