Dia refuerza su apuesta por el producto fresco local aumentando su inversión en bonito del norte del Cantábrico en un 10% respecto a 2024

/ La compañía apuesta por este pescado local, con sello MSC, que tiene una sólida presencia en sus tiendas y que este año cuenta con una inversión de más de 700.000 euros, un 10% más que el año pasado.

/ Dia se abastece directamente de las lonjas de Galicia, Asturias y País Vasco. Gracias a ello se asegura que el pescado llegue a las tiendas en menos de 24 horas desde su descarga, garantizando su frescura.

/ El impulso de productos frescos y de alto contenido nutricional como es el bonito de norte, rico en proteínas de alta calidad, forma parte del compromiso de Dia con la alimentación saludable que promueve a través de su programa "Comer mejor cada día".

23 de julio de 2025, Madrid. Dia reafirma su compromiso con el producto de cercanía y la sostenibilidad con el inicio de la campaña del bonito del norte, un pilar de la tradición pesquera del Cantábrico. **La compañía apuesta por este pescado local que tiene una sólida presencia en sus tiendas con mostrador de pescadería y que este año cuenta con una inversión de más de 700.000 euros, un 10% más que el año pasado**. De esta forma, la red líder en tiendas de proximidad ofrece a sus clientes un producto fresco y de la máxima calidad, procedente del Mar Cantábrico y con el sello MSC (Marine Stewardship Council).

El bonito del norte, también conocido como atún blanco, es una especie de gran valor gastronómico, apreciada por su carne clara, fina y su sabor inconfundible. Tradicionalmente, su temporada de pesca se extiende de junio a septiembre. Para poder ofrecer este producto a sus clientes, **Dia se abastece directamente de las lonjas de Galicia (Vigo y Celeiro), Asturias (Avilés) y País Vasco (Getaria y Ondarroa)**. Gracias a ello, se asegura que el pescado llegue a las tiendas en menos de 24 horas desde su descarga, garantizando su frescura.

Dia ofrece a sus clientes una variedad de presentaciones de bonito del norte para adaptarse a todas sus preferencias. De esta manera existen desde piezas enteras (grande, mediano, pequeño) hasta despieces como las rodajas (extra grande, grande, mediano).

Las rodajas son el corte más utilizado porque, dependiendo de su grosor, se pueden emplear en cualquier preparación culinaria y por su precio más económico. La ventresca es considerada la parte más noble del bonito o atún, siendo el corte más exquisito y gourmet, ideal para preparar a la plancha, al horno, en ensaladas e incluso a la barbacoa. Por último, el corte en lomos es el más práctico, ya que se adapta a diversas preparaciones culinarias, como filetes para la plancha, tacos para sofritos y guisos, o filetes gruesos para la barbacoa.

El impulso de productos frescos y de alto contenido nutricional, forma parte del compromiso de Dia con la alimentación saludable que promueve a través de su programa "Comer mejor cada día" Bajo esta iniciativa, Dia quiere contribuir a mitigar las barreras alimentarias y facilitar la adopción de unos buenos hábitos de alimentación. Y lo hace acercando productos de máxima calidad a través de sus más

de 2.300 tiendas en España y un servicio online que llega al 84% de la población, así como con consejos, trucos y recetas que ayudan a sus clientes a seguir una dieta equilibrada.

Un compromiso con la tradición y la sostenibilidad

Asimismo, hay que destacar que la pesca del bonito del norte en el Cantábrico se realiza con métodos tradicionales y selectivos que minimizan la captura accidental de otras especies. De hecho, este tipo de pesca está regulada por cuotas anuales que aseguran la salud y el futuro del caladero. La obtención del **certificado MSC** es una prueba más del compromiso con la viabilidad a largo plazo de la especie.

"*En Dia, entendemos la importancia de ofrecer a nuestros clientes productos que no solo sean de calidad, sino que también respeten el medio ambiente y las tradiciones locales",* explica José Manuel Blanco, director de Frescos de Dia España. "*Nuestra apuesta por el bonito del norte es un reflejo de este compromiso. Trabajamos mano a mano con las lonjas del Cantábrico para llevar a la mesa de nuestros clientes un producto que es sinónimo de frescura, sabor y sostenibilidad*." añade Blanco.

Esta apuesta por el producto fresco local se enmarca en el Plan Estratégico 2025–29 de Grupo Dia, que bajo el lema 'Creciendo cada día' persigue, entre otros aspectos, garantizar a los consumidores un surtido de máxima calidad, con un firme compromiso conlos productos frescos y con generar valor sostenible en las comunidades donde opera.

En esta línea, Dia continúa **fortaleciendo relaciones estables y transparentes con sus proveedores,** lo que le permite garantizar la calidad y el sabor de cada alimento, a la vez que impulsa el empleo local y contribuye a una cadena de valor más sostenible y próxima.

Bonito del Norte: Un tesoro nutricional

Más allá de su exquisito sabor, el bonito del norte es un auténtico aliado para la salud. Se trata de una excelente **fuente de proteínas de alta calidad, esenciales para la masa muscular y el sistema inmunológico.** Además, es rico en ácidos grasos Omega-3 (EPA y DHA), conocidos por sus beneficios para la salud cardiovascular, la reducción de la inflamación y el buen funcionamiento cerebral. También aporta vitaminas del grupo B (como B12 y niacina) y minerales como selenio, magnesio, fósforo y potasio, fundamentales para diversas funciones corporales.

Además, introducir el Bonito del Norte en la dieta es más fácil de lo que parece. Preparaciones sencillas como a la plancha, al horno o en ensaladas permiten disfrutar de todo su sabor de forma saludable. También para recetas tradicionales como las ensaladas de verano, los guisos de pescado o tostadas con tomate, aportando un extra de nutrientes y textura. Las conservas de calidad, especialmente en aceite de oliva o al natural, son una opción práctica para el día a día, ya que conservan gran parte de sus beneficios nutricionales.

Sobre Grupo Dia

Cada día más cerca

Somos Grupo Dia, la red líder de tiendas de proximidad con casi 4.000 establecimientos en España, Argentina y Brasil. Somos la tienda del barrio, la que facilita una experiencia de compra fácil, rápida y completa, cerca de casa y con productos de gran calidad a un precio asequible, tanto a través de nuestras tiendas físicas como de nuestro canal online.

Nuestra primera tienda Dia abrió sus puertas en Madrid en 1979. Hoy, cuatro décadas después, con la proximidad como fortaleza y la diversidad como bandera, las más de 23.000 personas que forman nuestro equipo en tienda, almacén y oficina, y las 17.000 de nuestra red de franquiciados se mueven por un mismo propósito: estar cada día más cerca para ofrecer gran calidad al alcance de todos. Juntos, hemos construido una compañía que cotiza en la bolsa de España desde 2011 y que logró una facturación de 6.759 millones en 2023.

Para lograr nuestro propósito, nos apoyamos en una sólida red de proveedores, realizando el 96% de nuestras compras de manera local. Esto nos permite ofrecer a nuestros más de 13 millones de clientes fidelizados en el mundo una alimentación accesible y al alcance de todos, con un surtido completo, una clara apuesta por los productos frescos y una marca Dia renovada. Además, trabajamos para generar un impacto positivo allí donde operamos. Gracias a las oportunidades de empleo y autoempleo que fomentamos en cada barrio, generamos más de 151.000 puestos de trabajo directos e indirectos en 2021 y nuestra contribución al PIB de los cuatro países superó los 9.200 millones de euros.

www.diacorporate.com **#CadaDiaMasCerca** **Linkedin:** Grupo Dia

Para más información:

Dia España

Raquel González
raquel.gonzalez.rodriguez@diagroup.com
+34 655712890

Comunicación Dia España
comunicacion@diagroup.com