



EN EL MERCADO CENTENARIO DESTACARON LA LLEGADA Y VENTA DE LA ALBACORA Y REINETA EN SEMANA SANTA.

En pescaderías anuncian que mantendrán los precios

La reineta, aseguran, se mantendrá en \$13 mil, pero llaman a consumir productos de la zona durante Semana Santa.

José Portales Durán
 cronica@estrellaiquique.cl

En esta Semana Santa, diversas pescaderías de Iquique destacan que la reineta y la albacora están a buen precio y que están siendo los pescados más cotizados por los iquiqueños.

Omar Díaz, vendedor del local "Donde La Vivi" de la Caleta Riquelme, dijo que esta semana ha comenzado más lento de lo normal, y que recién se está recomponiendo las ventas. "La gente está llevando albacora a \$9 mil el kilo y, congrio colorado a \$8 mil y queremos mantener los precios, porque queremos que nos vaya mejor. La reineta también la compran bastante, sobre todo para los niños y la tenemos a \$13 y tampoco la vamos a subir, porque sino no te llevan el pescado y aunque vendemos, está cada vez más complicado porque hay muchos vendedores, más pescaderías y también, porque la gente está compra mucho por las aplicaciones y prefieren el delivery a su casa".

Ayer llegó bastante

mercadería al Mercado Centenario y se mantendrán los precios de reineta y albacora, que se encuentran a \$13 mil y 10 mil el kilo, respectivamente.

Pese a esos precios, Pedro Grandón del Local 55 "El Chunchito" del Mercado Centenario, llamó a consumir los pescados de roca. "Son 10 veces mejor que el de red, como la reineta", recomendó quién dice que tiene papanágua a \$12 mil el kilo. "Cada año que pasa van disminuyendo las ventas, pero siempre hay expectativas altas, sobre todo para que la gente compre los pescados de roca, como el pejeperro, el mulato, que son mucho más sabrosos".

A su turno, Marcus Garrido, del Local 47 del mismo Mercado de calle Sargento Aldea, entre Barros Arana y Amunategui, destacó que la reineta llegó más económica que meses anteriores. "La mayoría de los socios se abasteció esta semana y como te digo, llegó más barata la reineta, está a 13 mil que es un precio más razonable en comparación a otros meses, donde incluso llegó a estar \$18 mil el kilo. Así que es-

peramos buena afluencia de clientes, ya que también los precios están más accesibles para el bolsillo".

La albacora está económica y también es fresca, destacó el presidente del Mercado. "Está saliendo con fuerza la albacora y eso es bueno, porque es fresca, y también se llevan harto la albacorilla a \$8.500 el kilo, pero hemos notado una baja en los pescados de roca, la mayoría del pescados como el congrio colorado, mulato y pejeperro lo traen de Caldera", advirtió el dirigente.

Yenny Molinero, quién atiende en la pescadería 49, agregó que recién ahora está tomando forma la Semana Santa. "En sí llegó harto pescado y gracias a Dios vamos a poder mantener el precio de la reineta, pero también le recomiendo a la gente que lleve el pescado de la zona, de acá salió harto monito, que siempre es relativo pero que se encuentra entre \$3 mil o \$5 mil el kilo y es una opción económica y fresca, y la albacora".

Durante esta semana la Seremi de Salud acudió a la pescaderías del Mercado Centenario de Iquique a

“
Esperamos buena afluencia de clientes, ya que también los precios están más asequible”.

Marcus Garrido,
 presidente del Mercado
 Centenario de Iquique.

fiscalizar y llamar a consumir únicamente productos provenientes de locales establecidos. En ese operativo, la autoridad sanitaria, destacó la importancia de que los productos del mar estén bien cocidos para evitar cualquier tipo de contaminación, mantener una adecuada manipulación de los alimentos y a respetar la cadena de frío, para prevenir enfermedades asociadas al consumo de alimentos en mal estado.

De esa forma, informaron que a la fecha lleva más de 40 fiscalizaciones a locales en el marco de Semana Santa y que seguirán con sus labores preventivas de fiscalización.