



# El kilo de reineta se disparó hasta en \$18 mil en toda la comuna de Iquique

JOSÉ PORTALES



DESDE SEMANA SANTA A LA FECHA EL PRECIO DE LA REINETA SE HA INCREMENTADO EN MÁS DE \$4 MIL PESOS.

**Pescaderías y gremio de pescadores artesanales recomiendan consumir pescados de la zona.**

José Portales Durán  
 cronica@estrellaiquique.cl

La reineta, uno de los pescados favoritos de los iquiqueños, está con uno de los precios más elevados de su historia. ¿La razón? Producto de los temporales y marejadas en el Biobío, aquí en Iquique ha provocado escasez y su precio se ha disparado a \$18.500. Pese a no ser un pescado de la zona, esta proteína es una de las más demandadas por los diferentes restaurantes y casas, quienes la eligen por su versatilidad, ya que queda bien en un frito, ceviche e incluso al horno.

Luis Sáez, dueño del local 29 del Mercado Centenario, explica la situación: "La reineta está cara por los temporales y marejadas. El cambio climático ha afectado mucho a las regiones".

Indicó que este pescado que proviene, preferentemente de Lebu, enfrenta costos elevados por la logística y transporte, consignó Sáez.

"El trayecto del sur es largo y la realidad del mercado es cruda. Una caja de 23 kilos está llegando a los 145 mil pesos, solo se le puede sacar el 30% de ganancia", dijo. "Lamentablemente es mucha inversión, por lo que estamos sacando pocas cajas y quienes mas se la llevan son los restaurantes y uno que otro cliente que en vez de llevarse un kilo, se llevan tres filetes", declaró.

Moisés López, dueño de la pescadería López del mismo mercado, señala que a

pesar del alto precio la gente sigue comprando, aunque en menor cantidad. "Para la Semana Santa estuvo mucho más económica, cuatro o cinco mil pesos menos y aunque vienen las familias a preguntar por el precio de la reineta, se asustan. A uno le duele venderle a este precio, pero de lo contrario no hay ganancias y tampoco sabemos cuándo se va a mejorar la temporada", advirtió.

**“Las familias vienen a preguntar por el precio de la reineta y se asustan”**  
 Moisés López, pescadería López

**MÁS FACTORES**

Alberto Olivares, presidente de la Federación de Pescadores artesanales y buzos Mariscadores de la Primera Región (Febupesca), confirmó esta situación. "Lamentamos que los precios estén



RESTAURANTES SON QUIENES MÁS COMPRAN LA REINETA.

tan altos, porque es un pescado muy consumido en la zona norte, pero la mayoría no tiene los recursos para pagar estos precios tan elevados", afirmó.

Olivares reconoció que las marejadas en el sur son intensas y ha provocado esta escasez por el elevado costo de los fletes.

"Es compleja la situación, porque esto no tiene relación directa con los pre-

cios. Sabemos que en Lebu la reineta está a \$3.000, pero son el traslado y los intermediarios los que suben los costos y encarecen los precios que llegan a las mesas de quienes vivimos en la zona norte y es una cadena, porque aquí los comerciantes también tiene que tener ganancias", señaló.

"Entendemos que en todo Iquique está ese precio de la reineta y la gente

**DE LA ZONA**

Con el alto precio de la reineta, Moisés López, de la pescadería López del Mercado Centenario, recomendó que hay variedad de pescados que salen en la zona y la gente debería aprovechar. "La albacora está saliendo bien fresquita y sale a \$8 mil el kilo, lo que es prácticamente menos de la mitad de lo que está saliendo la reineta y es buena opción. También lo son los monitos que son los clásicos y más económicos del norte y el dorado que está a \$7.500 el kilo y la cojinova a \$8 mil el kilo, entera".

debería buscar otras soluciones para no encarecer la canasta familiar y (tendrían que) preferir los pescados de la zona, como el monito o la albacora, que son igual o más nutritivos y a mitad de precio, por lo que puede comer toda la familia", concluyó el dirigente.