

MINISTRO DE AGRICULTURA, ESTEBAN VALENZUELA

Destacan baja de precios en alimentos de temporada y se abren oportunidades para la cocina familiar

Diario Concepción
 contacto@diarioconcepcion.cl

Según el último informe de ODEPA, los precios muestran señales de estabilización, lo que representa un alivio para los consumidores y una oportunidad para fomentar una alimentación saludable y económica. “Estamos muy orgullosos de la familia agrícola, porque en las primeras semanas de julio, según la medición realizada por ODEPA, observamos una estabilidad en los precios y, además, una baja en algunos productos. El precio del huevo comienza a ceder, al igual que el trutro entero, cuyo valor por kilo se sitúa en torno a los \$3.300. También vemos una caída en muchas hortalizas y frutas”, destacó el ministro de Agricultura, Esteban Valenzuela, durante la entrega de una nueva versión del informe Mejores Alimentos de Temporada (MAT), elaborado por la Oficina de Estudios y Políticas Agrarias (ODEPA).

Las principales bajas de esta semana, según explicó la subdirectora de ODEPA, Daniela Acuña, se registraron en el apio, con una disminución que varía entre el 3% y el 15%, alcanzando un valor cercano a los \$1.000. “Es una muy buena alternativa para aprovechar en esta temporada. El tomate,



FOTO: MINAGRI

En medio de la temporada invernal, jefe de cartera destacó una baja sostenida en productos clave como el pollo, los huevos y diversas hortalizas.

que proviene principalmente de Arica ha reducido su valor. Los cítricos también están a la baja, ya que están en plena cosecha, por lo que hay una muy buena oferta de limones, naranjas y mandarinas. Lo mismo para las papas, los tomates y las cebollas”, señaló.

“El llamado es a informarse, a revisar la página

web de ODEPA, www.odepa.gob.cl, donde se publica la información sobre los precios por región y por canales de comercialización”, agregó Acuña.

El chef ejecutivo del Hotel Regal Pacific, Enrique Araya, destacó que estos precios permiten preparar recetas entretenidas, accesibles y rendidoras para

toda la familia, muchas de las cuales preparó en el mismo hotel. “Podemos cocinar cosas como, por ejemplo, zapallo italiano, berenjena, un pollo relleno preparado con un poco de garbanzo, una juliana de zapallos italianos y zana-horia. Y qué mejor, y qué fácil, que hacer un rico ají en escabeche, una cebolla en escabeche, unas papas salteadas, y presentarlas bien, en una ensalada a la chilena muy bien hecha, con una variedad de pebre. Así que de verdad los invito, porque los precios están, la verdad, extraordinarios”, señaló.

OPINIONES

Twitter @DiarioConce
 contacto@diarioconcepcion.cl