

**E**

Editorial

# Los frutos del mar como alternativa

**A pesar de la identidad ganadera de la zona, el consumo de pescados y mariscos se consolida como una opción económica, saludable y de demanda constante.**

Osorno es reconocida históricamente como la “tierra de la leche y la carne”, un sello de identidad que define no sólo su economía, sino también su cultura gastronómica. Sin embargo, tras esta fachada de praderas y ganado, emerge con fuerza una realidad comercial que muchas veces pasa desapercibida: el vigoroso mercado de pescados y mariscos. A diferencia de las estadísticas nacionales que muestran un consumo de pescado de apenas 3,6 veces al mes, el comportamiento en los centros de abastecimiento locales sugiere un arraigo mucho más profundo de los productos marinos en la dieta de los osorninos.

La vigencia de recintos como la Feria Pedro Aguirre Cerda y la Feria Libre de Rahue demuestra que la demanda por productos del mar no es estacional ni anecdótica. Para muchos consumidores, la visita semanal a la pescadería se ha vuelto una rutina ineludible, impulsada por una oferta que ha sabido mantener la variedad -desde la tradicional merluza hasta la reaparición de la corvina, el atún y el congrio- y, sobre todo, por una competitividad de precios que el retail difícilmente puede igualar.

En un contexto económico donde el valor de la carne roja ha experimentado alzas significativas, el mar se presenta como un refugio para el presupuesto familiar. La estrategia de los comerciantes locales de absorber parte de los costos de proveedores para evitar traspasarlos al público ha permitido que mariscos como almejas, cholgas y choritos se mantengan como proteínas accesibles. Esta gestión comercial no sólo asegura la rotación de toneladas de mercadería cada fin de semana, sino que cumple un rol social al facilitar el acceso a alimentos que, como bien destacan los expertos en nutrición, son fundamentales por sus propiedades nutritivas.

Fomentar el consumo de los “frutos del mar” es, por tanto, una tarea que va más allá de la salud pública; es un ejercicio de soberanía alimentaria en una región con un potencial costero privilegiado. El desafío actual radica en romper con la inercia de los promedios nacionales y reconocer que, incluso en el corazón de la zona ganadera, el mar ofrece una alternativa de calidad, fresca y economía que los consumidores locales ya han aprendido a valorar.