

Cholgas rondan los \$1.800 el kilo

## Pescaderías: precios se mantienen estables pese al alza en costos del transporte

**E**n la víspera de Semana Santa, el movimiento en las pescaderías de la capital regional se intensifica. Los locatarios ya han comenzado a recibir importantes cargamentos de mercadería para asegurar el abastecimiento de los productos más demandados por los magallánicos: la cholga, el choro y la almeja.

A diferencia de otros años, la tendencia general es la estabilidad. Natalie Cárdenas, de la pescadería El Caleuche, en Avenida José Martínez de Aldunate, señaló que los precios se han mantenido con variaciones mínimas de apenas \$100 en productos como la cholga. Esta percepción es compartida por Omar Ovando, de la pescadería La esquina del Cholo, quien explicó que el incremento de \$100 respecto al año pasado se debe exclusivamente al alza en el precio de la gasolina que afecta a los proveedores.

Por su parte, en el local La Picada, de Avenida Frei, Carmen Blanco Sánchez, detalló sus valores actuales: los choros y almejas se comercializan a \$2.800, mien-



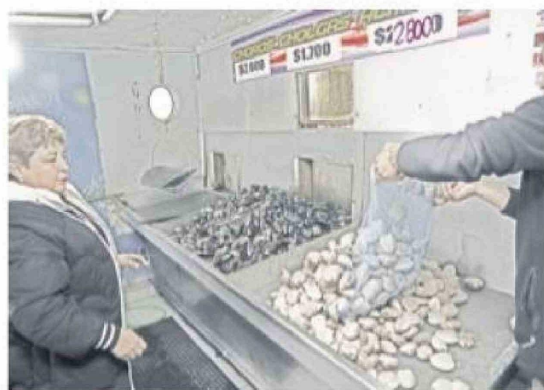
Cholgas, choros, almejas y grandes róbalo ofrece la pescadería La esquina del Cholo.

tras que las cholgas a \$1.700. A pesar de los rumores de alzas futuras tras la festividad debido al costo del petróleo, los comerciantes aseguran que para esta

semana los precios no sufrirán modificaciones.

Uno de los puntos críticos para esta temporada es la disponibilidad de almejas. Según los testimonios recopilados, este producto está "muy escaso" en Punta Arenas. Omar Ovando precisó que la almeja está llegando principalmente desde Puerto Natales, ya que las zonas aledañas a Punta Arenas se encuentran bajo veda o afectadas por marea roja. En otros locales, como El Caleuche, esperan que el abastecimiento de este recurso se normalice durante este jueves.

Para quienes buscan alternativas al marisco con cáscara, la oferta es variada pero con precios superiores. En la pescadería Valle Esmeralda, en el Mercado Municipal, Noelís Bracho destacó que, aunque son productos más costosos, el salmón y la merluza austral son "estelares" durante todo el año. El filete de salmón y congrio se vende a \$14.000 el kilo; pejerrey y merluza austral a \$13.000; y el róbalo a \$5.000 el kg. /LPA



En La Picada, de Avenida Frei, ya cuentan con almejas disponibles y frescas.



Noelís Bracho de la pescadería Valle Esmeralda, en el Mercado Municipal.