

Pescaderías osorninas destacan el consumo permanente de alimentos del mar a nivel local

NUTRICIÓN. De acuerdo a estudios, la dieta de los chilenos incorpora estos productos muy pocas veces al mes, sin embargo, en Osorno, locatarios de ferias afirman que la demanda es constante, sobre todo ahora que son más baratos que la carne.

Paola Rojas
paola.rojas@australosorno.cl

Osorno es conocida a nivel nacional como la "tierra de la leche y la carne". No obstante, las pescaderías locales aseguran que existe una alta demanda local por productos del mar. Desde el rubro observan que el consumo de pescados y mariscos en la zona se mantiene constante, especialmente en la actualidad, debido a sus precios y a la variedad disponible.

Sin embargo, de acuerdo con un estudio del Instituto Milenio en Socio-Ecología, en Chile el consumo de pescado alcanza apenas 3,6 veces al mes, mientras que el de mariscos llega a sólo 2,3 veces mensuales.

El chef nacional Guillermo Rodríguez, a través del podcast "Nutrisco a la Carta", destacó el gran potencial del mar de Chile como fuente de alimentos ricos en sabor y propiedades nutritivas, e instó a reincorporar estos productos a la dieta de manera más frecuente.

DEMANDA PERMANENTE

El dueño de la pescadería del local 21 de la Feria Pedro Aguirre Cerda, Luis Uribe, lleva más de 40 años en el rubro, por lo que conoce de cerca las tendencias de consumo. En ese sentido, aseguró que el público

\$4

mil o 5 mil pesos puede costar un kilo de pescado en las ferias y un kilo de carne parte en los 10 mil pesos.

ha mantenido una demanda sostenida por pescados y mariscos en este recinto.

"La gente ha seguido consumiendo igual mariscos, merluzas, salmones y congrios; no han dejado de servirse este tipo de platos. Nosotros tenemos los mismos precios de siempre", indicó.

Asimismo, la oferta de estos productos continúa siendo variada en la zona. Incluso han reaparecido algunas especies, como la corvina y el atún, además de las habituales, como merluza, sierra y salmón.

El comerciante agregó que lo mismo ocurre con el consumo de mariscos, como almejas, cholgas, choritos, maltones y quilmahues, entre otros.

"Yo traigo todos esos mariscos y pescados, así que los clientes siempre vienen los días viernes, sábados y domingos", manifestó.

Luis Uribe señaló que uno de los factores que ha permitido mantener una buena demanda es que en la feria se manejan precios competitivos y con calidad garantizada, a diferencia de otros canales de ven-



EN OSORNO HAY UNA GRAN DISPONIBILIDAD DE PESCADOS Y MARISCOS EN LAS FERIAS Y A BUENOS PRECIOS.

ta, como el retail, donde los valores suelen ser más elevados.

"Se sabe que la feria es mucho más barata, por eso no nos fallan las ventas y se encuentra todo tipo de mariscos y pescados. Eso lo vemos porque nunca nos queda mercadería: se vende todo y seguimos trayendo las mismas cantidades; 30 o 40 mallas de mariscos, que superan los mil kilos y se venden a buenos precios", afirmó.

MÁS CONVENIENTES

Luis Cárdenas, vocero de las pes-

caderías de la Feria Libre de Rahue y propietario de dos locales, explicó que en este recinto la demanda por productos del mar también se mantiene activa.

"La gente siempre está consumiendo pescados y mariscos. Yo me fijo en mis clientes habituales, que vienen todas las semanas al local, y así uno va observando el comportamiento, aunque, como en todo negocio, hay semanas buenas y otras malas", expresó.

En esa línea, Cárdenas indicó que la demanda se mantie-

ne estable, por lo que ajusta sus compras según las fechas del mes, como periodos de pago o quincenas, además de fechas específicas como Semana Santa. No obstante, recalcó que siempre es necesario contar con stock disponible.

"La gente no deja de consumir pescados y mariscos; forman parte de la dieta, porque es lo que recomiendan los médicos y los mismos clientes vienen, como mínimo, una vez a la semana a comprar", señaló.

El dirigente añadió que,

"Nunca nos queda mercadería, se vende todo y seguimos trayendo las mismas cantidades".

Luis Uribe
pescadería de la Feria PAC

frente al alza en los precios de la carne, muchos consumidores están optando por proteínas provenientes del mar, debido a que resultan más económicas en ferias libres.

"Nosotros hemos tratado de mantener los precios; hemos negociado bastante con nuestros proveedores. El precio de los mariscos se ha mantenido y el pescado subió 500 pesos el kilo, porque nos aumentó entre 700 y 800 pesos. Tratamos de subir lo mínimo, con un margen menor para nosotros, pero la idea es mantener a los clientes", sostuvo.

Entre los productos más consumidos en la Feria Libre de Rahue destacan mariscos como cholgas, almejas, choritos y maltones, mientras que en pescados predominan la merluza y el salmón. Otras especies, como el congrio, presentan menor disponibilidad, mientras que corvinas, peje-reyes y sierras aparecen principalmente en determinadas épocas del año.