



# Consumidores esperan que precios del pescado no aumenten en Semana Santa

ALFREDO BRAVO.  
FOTOS: NICO CARRASCO

Más que una tradición familiar o fecha comercial, el consumo de pescado en los días de Semana Santa, es una costumbre que se basa en una normativa de la Iglesia Católica, que tiene que ver en la práctica del ayuno como signo de penitencia y purificación; y es por ello que comer pescado en lugar de carne, es una manera de honrar el sacrificio de Jesús.

Más allá del origen de la tradición lo cierto es que por estos días se consume una mayor cantidad de pescado, en este contexto quisimos hacer un recorrido por el Mercado Municipal de Rancagua, para conocer el movimiento comercial y los precios del pescado y mariscos, días previos a esta fecha.

Poca afluencia de consumidores se apreció por este céntrico mercado de la capital regional este lunes. Lo que para algunos locatarios los precios del pescado se podrían mantener, para otros podrían variar, aunque para este martes llegaban a los establecimientos mercadería nueva y más fresca, para ofrecer a sus clientes calidad y mejor precio del



El Mercado Municipal de Rancagua, espera una alta demanda de consumidores de pescado para esta Semana Santa.

producto tan codiciado para estas fechas santas. Algunas de las ofertas ofrecidas por los locatarios y dueños de pescadería varía según el método de pago, ya que, en caso de pagar en efectivo, el precio del producto es más bajo, como el caso del Ceviche y Mariscal, si se cancela en efectivo el cliente paga 2 mil pesos; pero si lo hace con tarjeta, en 2 mil 500 pesos.

Para el Ceviche Salmón, el usuario sólo podrá cancelar 2 mil 500 en caso de que sea en efectivo; pero con tarjeta podrá pagar 3 mil pesos. En la mayoría de los establecimientos los precios del pescado fresco coincidían,

tales como: la Merluza en \$4.500; Reineta en \$6.800; Jurel en \$3.000; Sierra en \$3.800; Corvina en \$7.800; Congrio en \$8.800; Almejas en \$3.500 y Choritos en \$2.500.

### ORLANDO MOYA: "LOS PRECIOS HAN AUMENTADO"

Orlando Moya, dueño de Pescadería Rosario dijo que, por el momento están escasos de pescado y con respecto al mariscos, tienen problemas por el mal tiempo, por lo que desconocen si llegará con nuevos precios, en vista que en los últimos días ha llegado muy caro. Comentó, además, que des-

de la semana pasada los precios han experimentado un alza y que el mismo ha variado con respecto al año pasado y que para este martes y miércoles esperan el arribo de más productos del mar, para surtir sus negocios.

Según Moya, los productos que más se consumen para esta fecha, es la merluza (pescada) y el marisco (almejas y choritos), así como también la Reineta, que tiene una alta demanda. El horario de atención al público será normal hasta el jueves; mientras que el viernes feriado se cierra el mercado a las 13:30 horas; y el sábado retornan al turno normal.

### RUBÉN ROMERO: "LOS PRECIOS SE MANTIENEN"

Rubén Romero, encargado de la Pescadería Super Mar, dijo que esta fecha es muy especial, sobre todo, para las personas religiosas e importante para el comercio de productos del mar, donde se esmeran en vender lo más fresco del mercado y la mejor atención para los clientes.



Gastón de La Fuente Flores, dueño de un local de verduras, frutas y huevos.



Orlando Moya, dueño de Pescadería Rosario.



Rubén Romero, encargado de Pescadería Super Mar.



Francisco Cabezas, encargado de Pescadería Delfinal.



Las pescaderías de la ciudad se preparan para la llegada de los consumidores de este rubro en estos días santos.



Romero coincide que el tipo de pescado que más se consume para esta fecha es la Merluza (pescada), que está en \$4.500, dependiendo de la demanda; pero aclara que, igual tiene mucha salida la Reineta, Salmón, Congrio, dependiendo del gusto del cliente.

Expresó el encargado de la pescadería, que "los precios se mantienen, pero pueden bajar o mantenerse, pero todavía no está confirmado".

### FRANCISCO CABEZAS: "ESTÁ SALIENDO POCO PESCADO Y MÁS CARO".

Otro de los locatarios consultados fue Francisco Cabezas, encargado de la Pescadería Delfinal, dijo que la Merluza (pescada) y Reineta, son las que más se venden para este Semana Santa, pero "creo que para este año tenemos problemas con el asunto del pescado, porque



Angélica Soto, tiene previsto preparar un rico menú para viernes y sábado santo.

está saliendo muy poco y los precios han subido mucho". Señaló que todavía no les llega nueva mercancía, porque muchas veces les ofrecen y al final no llegan todos los productos, por lo que esperan que les llegue entre martes y jueves toda la mercancía, siendo el día viernes más fuerte para la venta de productos de mar.



Angela Rodríguez, consumidora que se prepara con tiempo para conseguir productos baratos.

### CONSUMIDORES ESPERAN QUE LOS PRECIOS SE MANTENGAN

Entre los consumidores de pescado, conversamos con Angélica Soto, quien expresó que es una tradición familiar consumir pescado durante la Semana Santa, quien dijo que los precios están accesibles, porque a su parecer

"no están tan caros".

La señora Soto, quien reside en el campo, prefiere comprar los productos los primeros días de la semana y no tener que venir al mercado cerca de la fecha santa, por la gran cantidad de personas que asisten al final de estos días, porque se les hace más difícil hacer sus compras.

El menú que Angélica Soto tiene preparado para Semana Santa es pescado frito con ensalada, para el día viernes; y para el sábado una ensalada de Almejas, con zapallo italiano y arroz. Por su parte, Angela Rodríguez dijo que "yo me preparo con tiempo y siempre vengo al mercado, en busca de productos baratos, buenos, sanos y frescos" y sobre todo con buenos precios.

Indicó que llevará Reineta para hacerle a sus nietos en jugo y un Congrio para hacerlo frito, pero los precios

están casi iguales en todos los locales, pero varían muy poco; pero "me interesa la frescura de lo que compro". Otro de los productos que tienen una alta demanda son las frutas y hortalizas, las cuales los dueños de estos establecimientos del mismo mercado, manifiestan que por lo general los precios se mantienen durante la Semana Santa.

Por ello, Gastón de La Fuente Flores, propietario del local Gastón, Verduras y Huevos, nos confesó que lo que más tiene demanda para esta fecha es el limón, cebolla y el tomate, ingredientes para la preparación de la ensalada chilena.

Gastón no cree que los precios sufran un alza, para estos días, pero que tiene suficiente mercadería para ofrecer a los clientes que lo requieran. ☞

En el mercado Municipal de Rancagua, por excelencia es el sitio donde existen la mayor venta de pescado y mariscos, donde sus locatarios esperan en las próximas horas una mayor dotación de productos del mar para esta semana mayor.