

# Cómo golpea a verduleros y gastronómicos la escasez de naranjas en Mendoza

24 febrero, 2023



**Una medida del SENASA generó inconvenientes con el abastecimiento de cítricos y aumentó su valor.**

Vendedores del Mercado Cooperativo del Acceso Este sonríen con resignación cuando los mendocinos van a sus puestos a comprar naranjas, mandarinas o pomelos. Niegan con su cabeza y comienzan a explicarles que, a partir de un conflicto Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (Senasa), estas frutas no llegan a Mendoza.

“Esto surge por un cargamento de pomelos que salió de Salta, y no se le hizo la fumigación por la cámara, ni controlada por la gente de Senasa, y llegó a la Patagonia con larvas. Por eso Senasa, prohíbe la circulación del cítrico al Sur de la provincia de Mendoza y a la Patagonia”, explicó un comerciante a El Sol.

En una recorrida por esta feria de Guaymallén se podían ver limones en abundancia y sólo en un puesto una mujer exhibía las pocas naranjas que le quedaban. Las vendía a 800 pesos el kilo, pero señaló que en otros lugares llegan a pedir casi 2 mil pesos.

La escasez de este cítrico se podía ver en todas las verdulerías y los comerciantes señalaron que aquellos que tienen varios cajones es porque lograron conseguirlas en un mercado informal. Es decir, no pasaron por los controles del Iscamen.

“Cuando este tema se solucione, seguro que el precio se va a disparar porque la gente va a comenzar a comprar y la demanda va a crecer”, sostuvo una vendedora, quien explicó que los precios podrían rondar entre 2 mil y 4 mil pesos por kilo y la caja tendría un valor que oscilaría los 12 mil pesos.

Uno de los cítricos que no fue perjudicado por esta medida fue el limón que se podía ver en abundancia en el mercado. “Es que es una fruta que no requiere de desinfección, porque no la ataca la mosca del mediterráneo”, explicó un vendedor.

El precio llega a los 3 mil pesos el cajón, pero explicaron desde el comercio que podría variar.

La preocupación y la incertidumbre abundan en el mercado por la falta de frutas cítricas y los precios que podrían alcanzar una vez que esta medida se resuelva.

“Nos perjudica mucho esta medida porque tenemos el puesto casi vacío y las ventas comienzan a bajar, la gente deja de venir y eso podría afectar hasta el trabajo de los empleados, si no tenemos con qué pagarles”, comentaron los mercaderes.

Además, señalaron que esta situación podría incluso complicar la venta que tienen con los restaurantes, hospitales y hasta la Dirección de Escuelas, ya que la Provincia compra fruta para las viandas y los elegían por el precio.

## La decisión de la DGE

Este lunes 27 de febrero, miles de estudiantes mendocinos vuelven al aula y muchos recibirán su vianda para alimentarse. Entre los alimentos, se destina una fruta que en la mayoría de las ocasiones eran naranjas o mandarinas.

“Vamos a empezar con manzanas y bananas que es lo que se está consiguiendo”, indicaron desde la DGE. Además, señalaron que la decisión la toman los proveedores y son ellos lo que dictaminarán cuál es el cítrico más conveniente con respecto a los precios.

## Qué pasa en los restaurantes

En los restaurantes hay incertidumbre, no sólo por la escasez de estas frutas, sino también por los altos precios que deben pagar para obtenerla.

“Comenzamos a sentir la escasez y el aumento y estamos preocupados porque tenemos que comprar muy caro o elegir otras alternativas como el envasado o los jugos en caja y perdemos mucho la calidad”, comentó Farid Massud dueño del Arabian Food.

“En cualquier bar o restaurante servir el jugo de naranja exprimido va a ser imposible”, opinó Beatriz Barbera presidenta de la Asociación Empresaria de Hoteleros, Gastronómicos y Afines (AEHGA).

A pesar del aumento de los cítricos, los propietarios de bares y cafés han decidido no trasladarlos a la carta que ofrecen a sus clientes y prefieren solventarlos ellos mismos, ya que señalan que es una “situación pasajera”.

Mantener la calidad y respetar todos los ingredientes que indica una receta que lleva cítricos, obliga a los dueños de los locales gastronómicos a pagar casi 10 mil pesos el cajón.

Fuente: El sol