

Fecha 03.08.2022	Sección Primera	Página 1-22
----------------------------	---------------------------	-----------------------

Sigue la inflación

Maíz cacahuazintle, caro y subirá más en septiembre

Maíz cacahuazintle se encarece; en septiembre repercutirá en platillos

De lujo. En 2012 el plato de pozole costaba 92 pesos, incluyendo complementos; actualmente llega hasta 153

ALONDRA ÁVILA
TOLUCA

Falta un mes para los festejos patrios y el elote cacahuazintle para el tradicional pozole ya está por los cielos, en la entidad la pieza cruda al mayoreo se vende en 6.67 pesos y preparada con queso, mayonesa y chile cuesta 35 pesos en lugares turísticos como Valle de Bravo y otros. Tan solo en 10 años el plato de pozole preparado un tuvo un incremento de 80 por ciento.

"Datos del Coneval señalan que en 2012 el plato de pozole estaba en 92 pesos, incluyendo complementos como la verdura y la bebida. Actualmente está en 153 pesos", detalló el presidente de la Unión Ganadera Región Centro-Norte del Estado de México, Javier Reyes Escamilla.

En la Central de Abastos de Toluca -refirió- la docena de elote cacahuazintle está entre 80 y 100 pesos, según la calidad; mientras que el costal con 170 piezas o al mayoreo oscila en 300 pesos. "Hablar de 35 pesos la pieza preparada es una locura, se está convirtiendo en un producto de lujo si se compara con lo que regularmente se paga por él", lamentó.

Valle de Toluca, con calidad

A la fecha otros estados como Sinaloa y Jalisco producen grandes cantidades de maíz cacahuazintle, sin embargo, el de mayor calidad es el del Valle de Toluca, por la altura y la cercanía a los volcanes. En la capital mexiquense -dijo- los principales sembradíos están en Santiago Tlacotepec, Cacaloman y San Juan Tilapa, además de municipios como Calimaya, Rayón, Tenango del Valle, Temascaltepec; Amecameca y otros de la zona oriente.

Por la demanda y los festejos patrios -apuntó- se espera que el precio de este tipo de maíz vaya en aumento en la primera semana de septiembre, pero una vez que pase tendrá una tendencia a la baja hasta diciembre. "El pozole incluye carne de puerco o pollo, aguacate, lechuga, cebolla, chile y limón, en suma su precio será de más de 150 pesos el plato; solo el kilo de aguacate rebasa los 60 pesos y la cebolla está en 25 pesos esta semana en la Central.

La carne en canal bajó de 97 a 93 pesos esta semana, no así en las carnicerías, donde el precio se mantiene al consumidor final". Aunado a que por los altos costos de los fer-

tilizantes, la semilla y el diésel, en los últimos meses, la producción de 2022 tendrá una baja significativa en comparación del año pasado. ■

Y ADEMÁS

Urge apoyo a la producción

Si bien los sindicatos y de las organizaciones gremiales son quienes determinan el precio del maíz, según el pago de impuestos, la utilidad y la inversión, el aumento seguirá -dijo Javier Reyes- mientras no haya un programa que beneficie a los productores y facilite la adquisición de sus insumos.

A la fecha 60% del maíz en harina que se utiliza en México para la producción de tortilla proviene de Sudáfrica, el resto surge de Sinaloa y Jalisco, no así del Estado de México. "Esto va de la mano con los recientes incrementos a la tortilla, por ello urge el apoyo de las autoridades federales y estatales a productores".



Página 1 de 2
\$ 28635.00
Tam: 415 cm2

Continúa en siguiente hoja

Fecha 03.08.2022	Sección Primera	Página 1-22
---------------------	--------------------	----------------



La inflación se resiente en el sector gastronómico. ARCHIVO