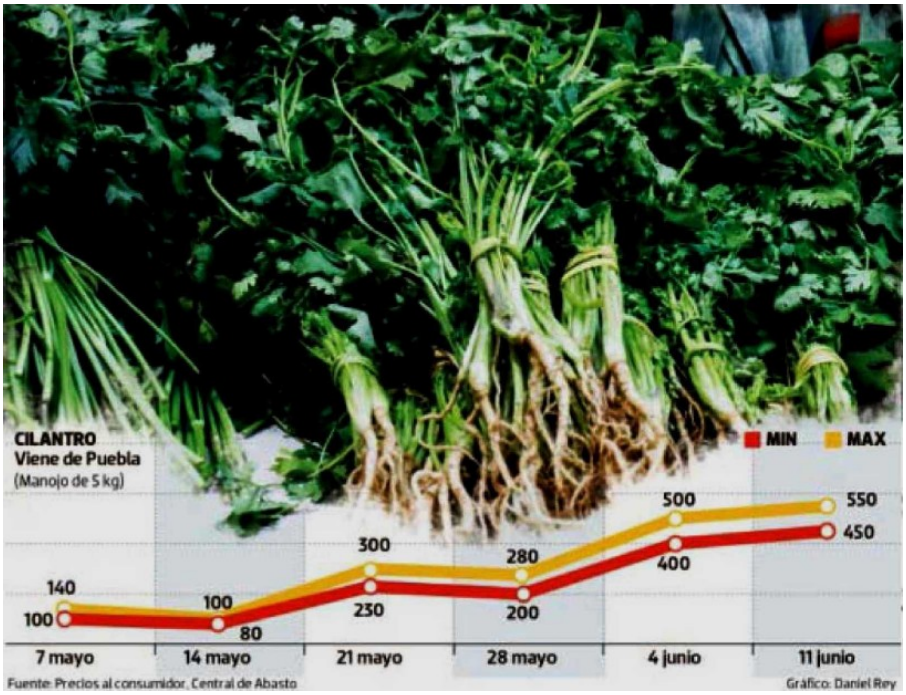
El Sol de México

Fecha	Sección	Página
13.06.2024	Metrópoli	PP-16

CILANTRO, POR LAS NUBES

Un manojo de cinco kilos de cilantro en la Central de Abasto de la Ciudad de México pasó, en un mes, de 140 pesos a 550 pesos. "Quienes se han visto afectados son los taqueros", cuenta Fernando Hernández. Mientras que James Salazar Salinas, subdirector de análisis económico de CIBanco, dice que el aumento obedece a una combinación de factores que incluyen la granizada que destruyó cultivos en Puebla, que concentra casi la mitad de la producción nacional. I



MARCHANTES PADECEN EN LA CENTRAL DE ABASTO

El costo del cilantro deja sin sabor al taco

Algunos taqueros chilangos ya no pueden comprar sus manojos pues pasaron de 140 a 550 pesos

GLORIA LOPEZ


El Sol de México
La ONU acusa a Israel de exterminio en Gaza

$ 45200.00
Tam: 904 cm2

Continúa en siguiente hoja

El Sol de México

Un manojo de cinco kilos de cilantro que se vende en la Central de Abasto de la Ciudad de México pasó, en un mes, de 140 pesos a 550 pesos, eso provocó que los taqueros se olviden de este ingrediente.

Fernando Lorenzo Hernández lleva más de 20 años vendiendo en la Central de Abasto, ubicada en Iztapalapa, donde cuenta, es la primera vez que los precios de las hierbas y verduras aumentaron el doble o más por la sequía y su escasa producción.

"Lleva dos semanas que el cilantro no baja de precio. Nosotros hacemos manojos que tenemos que vender en 10 pesos, lo damos en el mismo precio, pero disminuimos el manojo con solo unas ramitas", explicó.

"Ahorita quienes se han visto afectados son los taqueros porque vienen y ya no se llevan el cilantro por el costo, ya solo se llevan la cebolla para los tacos porque está muy caro", agregó.

El comerciante confirmó que el precio de las verduras hervidas, como el chayote, aumentó de 30 a 80 pesos el kilo. "La espinaca ahorita está en 500 pesos el manojo, a ese sí le aumentamos el manojo a 20 pesos y antes costaba 10", explicó.

James Salazar Salinas, subdirector de análisis económico de CIBanco, considera que el encarecimiento se debe a una combinación de elementos. Citó la información del Consejo Nacional Agropecuario sobre la producción. "Contrario a las sequías, que también influyeron, hubo unas granizadas que destruyeron parte de los cultivos. Y Puebla produce cerca de la mitad del cilantro de todo el país, en gran parte se justifica el incremento por la baja producción ahí", dijo a este diario.

Taquerías de carnitas, pastor y suadero han dejado de ofrecer cilantro. A pesar de que la gente lo pide, sus tacos van solo con cebolla.

"Nosotros no lo metemos por lo mismo porque está muy caro, lo metemos por temporadas. Cuando metemos suadero, metemos un manojo de 400 pesos que nos dura como dos días", resaltó Manuel Sánchez, dueño de una de las taquerías de la Central de Abasto. "Aunque la gente prefiere los tacos con cebolla y cilantro, sí entiende la situación", agrego.

El señor Ernesto, quien vende tacos de carnitas, explicó que debido a que está muy caro el cilantro, sólo les ponen cebolla picada.

"Nosotros los vendemos al puro estilo de Michoacán, eso le decimos a la gente, porque así los venden allá pero también es porque está muy caro", expresó.

No son los únicos producto afectados. En un recorrido realizado por **El Sol de México**, los locatarios que venden fruta señalaron que el plátano, las uvas y fresas son las que maduran más rápido y se echan a perder por el calor, por lo que deben regalar o tirar la merma.

"El plátano se madura muy pronto, el mango y los duraznos. Además ha incrementado mucho la fruta verde y la de temporada, como la uva y fresa, y la gente la quiere bonita, a veces ni rematándola la quieren y tenemos que tirarla a la basura", explicó Margarita Rodríguez, quien lleva más de 15 años vendiendo fruta.

El costo de pollo también aumentó, pues antes costaba entre 55 a 70 pesos la pieza de pollo completo y ahora cuesta 110 pesos la pechuga y 55 la pierna y muslo. "Los criaderos de pollos nos dicen que debido al intenso calor ocasiona que los pollos se mueran y no se logren, por lo que también llega a escasear", señaló David, trabajador de uno de los locales.

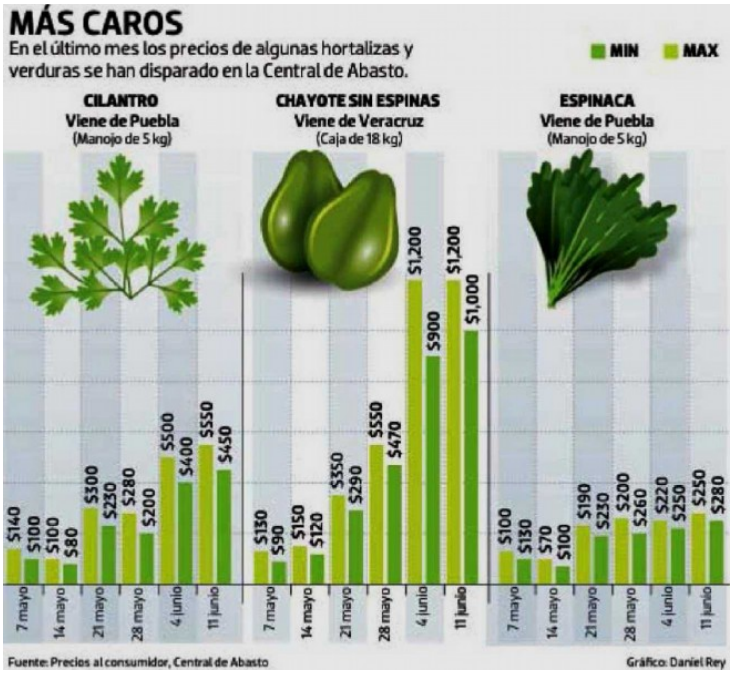
Los manojos de cilantro al menudeo se mantienen en 10 pesos, la diferencia es que traen menos ramitas que de costumbre

55
PESOS cuesta pierna y muslo, subió porque los pollos mueren ante el intenso calor

150
PESOS cuesta el manojo de cinco kilogramos de acelga; hace un mes costaba 80

Continúa en siguiente hoja

Fecha	Sección	Página
13.06.2024	Metrópoli	PP-16



ARACELY MARTÍNEZ /OVACIONES



Los vendedores ofrecen ramitos más austeros