



Ministro Valenzuela anuncia MAT de verano con la miel como producto estrella

Posted on Enero 13, 2023

Autoridad del agro entregó primer índice de Mejores Alimentos para la Temporada (MAT) de 2023 en el que **llamó a cocinar y consumir miel y acercarse a los productores para adquirir directamente desde ellos este saludable alimento.**

Santiago, 11 de enero de 2023.- El ministro de Agricultura, Esteban Valenzuela encabezó la entrega de un nuevo informe de Mejores Alimentos para la Temporada, elaborado por la Oficina de Estudios y Políticas Agrarias (Odepa) y que busca entregar información a los consumidores sobre los alimentos más convenientes para el inicio del año 2023.

El titular del agro hizo un especial llamado a consumir y cocinar con miel, producto que es esencial para la industria agrícola nacional. **“La industria apícola nuestra es muy importante, es la que genera también la polinización para toda la fruta, tanto la que consumimos como la que se exporta.** Hemos tenido una buena temporada de miel, por tanto, hay oferta de miel en esta temporada”, dijo.

“Es muy importante comer fruta y verdura y en verano aprovechar, con el calor, combinar la fruta – sandía

y melón que también están a precios razonables porque estamos en el boom de la temporada – también se puede mezclar con miel para tener mucho mejor sabor”, agregó el ministro Valenzuela.

Por su parte, **la presidenta de Chilemiel, Pamela Valdés destacó las bondades de la miel chilena** y dijo que los productores “queremos incentivar el consumo en el país, **que nosotros como chilenos consumamos la miel, la miel de nuestros apicultores**, porque como decía antes el ministro también la agricultura, la fruta necesita de los polinizadores y el mejor polinizador es la abeja”.

El chef ejecutivo del Hotel Regal Pacific, Enrique Araya, mostró la relevancia de la miel en diversas recetas y en la gastronomía en general. “Usemos la miel hoy día en la gastronomía que de repente uno la deja de lado. Lo ideal hoy día hacer un postre elaborado, hacer un buen costillar de cerdo con miel, hacer unas pechugas de pollo, hacer un buen trozo de carne, un buen roast beef al horno y después lo decoramos con un poquito de miel encima, le echamos para el brillo y para el sabor. En las mismas ensaladas, hacemos unas buenas ensaladas de legumbres o de pastas y utilicemos miel”, indicó.

En esta línea, Pamela Valdés hizo un llamado a siempre consumir miel que no esté adulterada y que provenga de pequeños productores nacionales. “Cuando usted ve una miel puede oler el aroma de la flor. Lo primero que tiene las mieles falsificadas es que prácticamente no huelen, no tienen aroma. Por lo mismo nosotros en Chilemiel recomendamos comprar al apicultor directo, por eso creamos la “Vitrina del Apicultor” que es CHILEMIEL.CL , donde cada día tenemos más apicultores directos y donde puede contactar en cada región al apicultor que está disponible para venderle la miel directamente, ahí tendrán la certeza de que es una miel verdadera”, señaló.

Este llamado fue refrendado por el ministro Valenzuela que fue enfático en pedir que “no compren unas melazas extrañas y aguadas como miel (...) que no tienen olor, aromas, a los árboles ni a la flora que nos provee de una buena miel”.

PRECIOS DE TEMPORADA

En la entrega del primer MAT de 2023, el ministro Esteban Valenzuela pidió a los consumidores que coticen y traten de preferir alimentos de temporada que siempre son más baratos. “En cuanto a las hortalizas, el zapallo italiano está más barato en las ferias libres, también las lechugas han ido a la baja en las últimas semanas y se sigue viendo a buen precio el pepino y otros productos de la temporada”, dijo Valenzuela.

“Va a tener entre cinco y siete choclos por luca en los próximos quince días, a fin de mes, eso es lo que se avizora. Lo mismo con el tomate que ya está en torno a los \$500 y en plena temporada puede bajar de ese precio”, agregó.

Además, la autoridad del agro destacó que “las legumbres están en un precio regular, el garbanzo está entre dos mil y tres mil pesos el kilo dependiendo de las regiones, las lentejas también en torno a los dos mil pesos. Recordemos que el presupuesto que más crece del ministerio de Agricultura es el de los cultivos anuales que pone énfasis en recuperar la producción local de legumbres. Así que esperamos que a fin de este año tengamos una mayor producción nacional”.

FRUTAS Y HORTALIZAS

Arándano: El precio del arándano fluctúa a lo largo del país entre los \$1.425/kg (en ferias en Ñuble) y los 14.343/kg (supermercado en la Metropolitana).

Cerezas: El precio de la cereza se encuentra a lo largo del país entre los \$866/kg (en ferias en la Metropolitana) y los 4.990/kg (supermercado en la Metropolitana).

El **tomate** larga vida de primera, en las regiones que monitorea Odepa, se observan precios regionales promedio entre los \$550/kg (ferias libres de Arica y Parinacota) y \$1.900 (ferias libres de Los Lagos).

El **Choclo** (dulce o americano de primera) en Coquimbo se encuentra a \$280/unidades en promedio en ferias, y ha bajado 29% en las últimas 4 semanas. Está 69% más barato en ferias libres.

Fuente: minagri.cl