

Comienza la cosecha de pimiento y los productores los ofrecen a unos 400 pesos el kilo

03/03/2023



Jujuy y Corrientes tienen importantes producciones de pimientos para conserva y consumo en fresco, así como Tucumán, Mendoza y Buenos Aires, mientras que en Salta y Catamarca se trabaja fuertemente para la elaboración de pimentón.

En Mendoza los principales departamentos productores son Maipú, Lujan, San Carlos, Junín, San Rafael y Lavalle. Gran parte del pimiento cultivado en la provincia corresponde al tipo Calahorra, destinado a la industria conservera. También se cultiva pimiento tipo 4 cascos para el mercado en fresco y la industria del deshidratado.

Según los datos del RUT, en nuestra provincia el principal productor es Maipú con 137 hectáreas, seguido de Luján con 114, Junín con 76 y Lavalle con 52. Más atrás aparecen San Carlos con 46, San Rafael con 43, Alvear con 38, Guaymallén con 30 y Tunuyán con 10 entre otros.

En lo que corresponde a nuestro departamento, por estos días se pueden ver a productores ofrecerlos directamente a través de las plataformas de compra virtual.

“Pimiento Verde Cuatro Casco por Kilo a 400 pesos” ofrece Carlos a través de Marketplace de Facebook, mismo precio al que los comercializa Gabriela. “Pimiento verde recién cosechado \$1500 el cajón”, anuncia Rolando en Rama Caída.

Por otro lado, Lucas tiene pimientos rojos y promociona los de 1era calidad a \$700 y los de segunda a \$350.