

# El corte de carne de cerdo que se puso de moda por ser barato, rico y de alta calidad nutricional

02/05/2024



Durante los últimos meses la economía del país sufrió un declive importante, lo que desencadenó la pérdida del poder adquisitivo de la población. En este sentido, un corte de carne porcina incrementó sus ventas en carnicerías, ya que en relación a la vacuna, es uno de los más accesibles, proteicos y sabrosos.

Según el informe elaborado por el **Instituto de Promoción de la Carne Vacuna Argentina**, en marzo este corte que se popularizó recientemente aumentó su precio, pero quedó muy por debajo de los cortes vacunos y aviares. Se trata de la **paleta de cerdo**, que tuvo un incremento tres veces menor que sus competidoras y que permite **ahorrar** al consumidor por ser más **económica**.

Así es que la carne porcina se volvió una alternativa accesible para el consumidor y frente a esto, se barajó la posibilidad de que en el futuro se equipare al nivel de consumo de la opción vacuna.



A través del sitio web **Hoy Cerdo!**, dependiente de la **Federación Porcina Argentina**, se informó que en Argentina la venta de los cortes porcinos crecieron considerablemente en el último tiempo a raíz de los altos precios del mercado vacuno que se agravó por la crisis.

*“En los tres primeros meses del año la paleta vacuna tuvo un incremento al público del 48,1%, mientras que la paleta de cerdo no solo no subió, sino que bajó un 4,7%, aumentando el margen de diferencia entre ambas»,* señaló la organización.

Actualmente, de acuerdo a los datos que arrojó, se consumen más de 21 kilos por año, y en esta línea, en 2023 su producción aumentó más de seis veces.

Asimismo, la entidad espera que a futuro su consumo continúe en ascenso, en tanto, sostuvo que *«se superarán los 30 kilos por habitante»* en unos años, y que *«posiblemente se equipare con una carne vacuna que irá disminuyendo su consumo local»*.



## **Paleta de cerdo: cuáles son los puntos a favor del corte porcino que superó en ventas a la carne vacuna**

Dentro del listado de los cortes más accesibles y con mayor valor nutricional se ubica en primer lugar la paleta de cerdo. Esta alternativa a la carne de vaca ofrece no solo un buen sabor que se puede fusionar perfectamente con diversas

guarniciones, sino también una buena calidad protéica.

De acuerdo a lo que figura en el blog de la Federación, el corte *«está entrando en los platos de los argentinos, porque fundamentalmente, es muy rica»*.



Al mismo tiempo, enfatizaron en que la carne de cerdo tiene *«mayor contenido de potasio»*, lo que resulta una gran opción para personas que sufren de hipertensión, así como que *«la composición de la grasa es rica en ácido oleico, que representa el 45% de las grasas totales»*.

En cuanto a la forma de cocción, no difiere mucho a la de la paleta vacuna. *«Se puede hacer todo tipo de guisados, tan comunes en esta época del año, hacer el fileto de una salsa para acompañar las pastas, cocinarlo al horno o hervido para hacer carne desmechada»*, recomendaron. La última es ideal para usar en empanadas, sanguches o relleno para canelones, pastel de papa, etc.

En la página web oficial de la Federación Porcina Argentina se puede acceder a variedad de recetas con este tipo de carne, especiales para la temporada de otoño e invierno.



Fuente: Crónica