

Productores locales venden sus aceitunas desde 100 pesos el kilo



Según el último informe del Instituto de Desarrollo Rural, en Mendoza hay implantadas unas 19 mil hectáreas con olivos, de las cuales la mayor parte se encuentran distribuidas entre San Rafael y Maipú. Mientras en tierras maipucinas abunda la variedad “Arauco”, en San Rafael la predominante es la “Arbequina”. Entre ambos concentran el 50% de la producción total.

Quien lidera la tabla es San Rafael con 5.934 hectáreas en producción, mientras que en Maipú tienen poco más de 3.745, sumando entre ambas 9.634.

En nuestro departamento, la actividad se concentra en Villa Atuel, Las Paredes, El Cerrito, La Llave, Cuadro Benegas y Cuadro Bombal, y por estos días se pueden ver actividades de cosecha en los diferentes campos olivícolas.

En nuestro departamento solo el 3% de las variedades implantadas son destinadas para el consumo, mientras que el 97% restante se destina al “aceite de oliva”.

Pese a esto, hay varios productores que salen a ofrecer aceitunas para preparar a través

de las redes sociales y a precios muy bajos.

“Aceituna elegida para preparar a 100 pesos el kilo”, ofrece Luciano a través de la plataforma Marketplace. En el mismo sentido, Sol ofrece “aceitunas para envasar a \$2.000 el cajón o \$100 el kilo”.

Asimismo, Noelia señala que “se vende aceituna para preparar \$2.500 el cajón de 20 kilos, de excelente calidad”, mientras que Brenda –en Real del Padre- ofrece el cajón de “aceitunas criollas” a 1.800 pesos.

Las ofertas son múltiples y los precios de los cajones pueden llegar, los más costosos, hasta 3 mil pesos, y los mismos aparecen en diferentes puntos del departamento para la venta directa al público.