

DESTACADOS DEL MERCADO



SEMANA DEL 10 AL 16 DE FEBRERO

PARA UNA ECONOMÍA SALUDABLE
PRODUCTOS DESTACADOS



MANZANA GALA

Abundante oferta de esta primera rica y sabrosa variedad de manzana. Los precios mayoristas se sitúan a la mitad de lo que cotizaban a comienzos de enero.



DUZANO

Continúa el escenario de altos ingresos al Mercado y precios mayoristas muy bajos. Nos encontramos con exquisitos duraznos de estación, y comienzan a abundar en la oferta los populares Pavias (especiales para hacer conservas).



PERA

Una verdadera exquisitez para consumir en esta época, peras Francesas o William's recién cosechadas bien turgentes.



CALABACÍN

Buen momento para adquirir este tipo de zapallo que puede ser preparado de innumerables formas. Excelente oferta en su mayoría proveniente del norte del país. Los precios mayoristas más comunes en el Mercado se encuentra entre \$200 y \$250 la bolsa.



UVA

Oferta creciente de uva Moscatel, la preferida de los consumidores uruguayos. Si no hubiere problemas con los excesos de agua (lluvias) deberíamos tener una gran cosecha y por ende precios accesibles.

PIQUES PARA MAXIMIZAR EL DISFRUTE DE LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, RECOMENDADAS DE LA SEMANA DEL LUNES 10 DE FEBRERO DE 2014.



MANZANA GALA

En el punto de venta las manzanas se deben elegir una a una, buscando las más firmes al tacto, sin golpes o machucones (la mejor forma de detectarlos es pasando las yemas de los dedos con cuidado buscando zonas deprimidas o irregulares), ni heridas, si las presentes no cumplen con estas condiciones es mejor no comprarlas y buscar en otro comercio. En el hogar la manzana se conserva bien en condiciones de heladera, en bolsa de nylon cerrada lo más herméticamente posible ya que esta fruta libera gas etileno, el cual puede perjudicar la calidad de otras frutas u hortalizas guardadas y a su vez las manzanas pueden absorber aromas de otros alimentos que estén en la heladera.



DURAZNO

Se consideran listas para comer las frutas que no estén excesivamente firmes y con el aroma característico dulce y perfumado. Otro indicador de madurez es el “color de fondo”, que se observa por debajo de las coloraciones rojas, generalmente verde, verde amarillento o amarillo, debe estar lo más cerca del amarillo para indicar madurez de consumo. La conservación es ideal a temperaturas cercanas a cero grado, dado que en heladera es difícil reproducir estas condiciones y porque el durazno continúa madurando luego de la cosecha, lo mejor es conservarlo fuera de ésta y manejar el estado de madurez de la fruta: comprarla firme e inmadura con color de fondo verde o verde amarillento y esperar a que se produzca la maduración normal, baja de la firmeza y el color de fondo tornando hacia el amarillo.



PERA

Esta fruta de hoja caduca presenta la característica similar a la manzana de conservarse por varios meses luego de la cosecha. Por ello existe oferta durante todo el año, pero el período en que se cosechan todas las variedades es entre el mes de enero y abril, de manera que en este momento se comercializan las peras de reciente cosecha, fundamentalmente de las variedades tempranas entre las que se destaca la variedad Williams, también llamada “pera de agua” o “francesa”. A la hora de comprar peras buscar preferiblemente aquellas verdes o que comienzan a mostrar zonas de la cáscara con coloraciones amarillas ya que las peras compradas maduras (completamente amarillas) son muy sensibles a los golpes. Se recomienda esperar a que las peras finalicen la maduración en casa, esta ocurre mejor fuera de la heladera, una vez que se alcanzó la coloración amarilla en toda la piel y la pulpa está levemente blanda se debe conservar en la heladera en bolsas de nylon.



CALABACÍN

Este tipo de zapallo, también llamado Coreanito o Anquito en la región y Butternut en los países de habla inglesa, pertenece a la familia Cucurbitaceae, especie Cucurbita moschata. El consumo de este tipo de zapallo presenta una gran difusión en el mundo. En la región, es mayor su aceptación en la Argentina, mientras que en Brasil es mayor el consumo de zapallo tipo Kabutiá (Cucurbita maxima x C. moschata), siendo nuestros zapallos criollos (C. pepo) los únicos que presentan cierto grado de exclusividad ya que no se consumen en la región o el mundo. A la hora de la compra se recomienda seleccionar frutos que no presenten heridas, daños o lesiones, ni manchas en la piel, el color de la misma debe ser anaranjado pálido. En cuanto a la conservación en el hogar, ésta puede realizarse perfectamente en condiciones ambiente, en lugares de la casa frescos, ventilados y secos.



UVA

Nos encontramos comenzando la zafra de una de las variedades más populares, la “Moscatel”, aunque también hay muy buena oferta de uvas blancas como las de la variedad “Danlas”. A la hora de elegir los racimos, buscar aquellos cuyos raquis (la parte verde del racimo que conecta las uvas entre sí) estén verdes ya que este es el órgano que muestra primero las señales de deshidratación. Las bayas (granos) deben estar bien adheridas al raquis (no desprenderse fácilmente) y deben estar sanas, sin heridas ni signos de podredumbre. La conservación de uva es muy buena en condiciones de heladera doméstica en bolsa de nylon.

RECOMENDADO DE LA QUINCENA

DEL 3 AL 16 DE FEBRERO

MANZANA DEL GRUPO GALA



Nombre científico: *Malus domestica* Borkh o *Pyrus malus* L.

Esta especie pertenece a la familia de las rosáceas al igual que duraznos, peras, ciruelas, frutillas, moras, zarzamoras y frambuesas; es originaria de la región del Cáucaso a orillas del Mar Caspio.

La cosecha de manzana en nuestro país se extiende desde enero para las variedades más precoces como las del grupo Gala (Royal Gala, Mundial Gala, Brookfield Gala, etc.) hasta el mes de mayo para las más tardías de la variedad Crisp Pink, pasando por la cosecha de las del grupo Red Delicious y mutaciones de febrero y marzo, Granny Smith de marzo y Fuji de Abril.

A partir del mes de abril las frutas que son comercializadas provienen de cámaras de frío que mantiene la calidad del producto hasta la llegada de la próxima cosecha, pero al alejarnos del momento de la cosecha los precios van subiendo debido al mayor peso de los costos de conservación y a las pérdidas asociadas de calidad y cantidad.

En nuestro país existen algo más de 600 productores de manzana, unas 3.300.000 plantas, en unas 3.500 hectáreas y se producen unas 60.000 toneladas de esta fruta cuyo mayor destino es el consumo fresco en el mercado interno.