

# El precio del kilo de pernil ronda los \$8

El pernil forma parte de la tradicional cena de Noche Buena y Año Nuevo. El equipo de 2001 realizó un recorrido por charcuterías para conocer sus precios.

La empleada de una charcutería en el mercado de San Martín, Emily Rodríguez, indicó que el kilo de pernil cuesta \$ 7,9 o Bs 85,20, sea entero con hueso, en rueda o pulpa picada para las hallacas. El año pasado costaba \$ 6.

“La gente se lo lleva de las tres formas. Si la persona trae los condimentos uno le hace el favor y se lleva la pieza completa aliñada sin costo adicional”, indicó.

Destacó que de comprar desde ahora el pernil, aguanta en el freezer congelado hasta el 24, si no lo descongela. “Si está en el saca y mete de la nevera y se descongela y congela, eso sí lo daña”.

Comentó que el alimento se está vendiendo, pero no con tanto movimiento como años atrás. Venden el pernil entero con hueso y la pulpa sin hueso.

“Parece enero y no diciembre, cerca de la fecha tenemos la esperanza de que aumente. En lo que va de año ha subido un poquito y frente al año pasado ha bajado”, afirmó.

El carnicero del frigorífico Lomas del Paraíso, Rodolfo Cordero, señaló que el pernil con hueso cuesta Bs. 117 el kilo, sin hueso o pulpa de cerdo Bs. 138.

Acotó que el precio del pernil, el año pasado, fue de Bs. 100 por kilo, reseñó 2001online.

Destacó que la pulpa es lo que más lleva la gente para cenar en Navidad porque no tiene hueso, es más fácil para cocinarlo. No tiene mucho trabajo.

## Servicio

“El pernil se lo picamos pequeñito y se lo aliñamos si quieren, el costo adicional es lo que cuestan los condimentos”, señaló.

Aclaró que el servicio no se cobra, “si quiere le deja algo al cochinito”.

Resaltó que la pieza de cerdo aguanta en el freezer hasta el 31 de diciembre y hasta el año que viene congelado. “Dura de tres a cuatro meses congelado”.

Aseguró que la gente ya está comprando para el 24 y 31 de diciembre, “se llevan entre tres y cuatro kilos en promedio”.

Cordero comentó que las ventas están un poco lentas, “a partir del 15 de diciembre se aceleran”.

El dueño de Frigorífico El Rey Salomón, José Morales, indicó que el kilo de pernil cuesta \$ 7,80 o Bs. 84,32, el año pasado valía \$ 4.

Se vende en dos presentaciones, entero con hueso y pulpa de cochino a Bs. 99,64, según publica Descifrado.

“Se lo aliño al cliente, le pongo aceitunas, pasitas, condimentos, pimentón, salsa de ajo, de soja, lo puyo. Ese servicio cuesta según lo que diga el cliente que le ponga”, indicó.

Precisó que el costo mínimo es de \$ 3 o \$ 5, y de ahí en adelante según lo que le agregue, ciruelas pasas, nueces.

## **Conservación**

Explicó que el pernil aguanta congelado en el freezer “seis u ocho meses, hasta un año en refrigeración, es lo único que le mata el parásito, y ayuda al bolsillo porque en diciembre estará en \$10”.

Afirmó que la gente ya está comprando cerdo para las hallacas y pernil sin hueso. “Tenemos 500 kilos de pernil para la zafra que arranca a mediados de diciembre”.

El encargado de Carnes C.C. Páez, Ramón Torres, señaló que el pernil lo venden con hueso a Bs 79 y pulpa sin hueso a Bs 110. “Se aliña el pernil al gusto del cliente, a veces traen sus aliños si quieren algo en particular y no se cobra por eso”, aseguró.

Destacó que el pernil aguanta hasta “dos años en el congelador. El parásito se mata con el frío, no con la candela. A mediados de diciembre comienza la compra navideña”.

Con información de [Foco Informativo.](#)