

¿Se acaba el clásico “causeo”? La silenciosa escasez de latas de jurel en los supermercados de Chile enciende la nostalgia

Recorrer las góndolas de los supermercados o los almacenes de barrio en busca del emblemático “tarro azul” de jurel San José se ha vuelto una tarea cada vez más difícil en todo el país. La progresiva desaparición de esta conserva nacional afecta de lleno la cotidianeidad culinaria de la mesa chilena, donde este producto ha sido durante generaciones un pilar económico y nutritivo fundamental, utilizado habitualmente en las *onces* familiares, en la preparación de croquetas caseras y en el tradicional *causeo* de fin de semana con cebolla, cilantro y limón.

Detrás de las repisas desprovistas se esconde un complejo fenómeno oceanográfico derivado del calentamiento anómalo de las aguas marinas y los efectos del fenómeno de El Niño. Al registrarse un alza en las temperaturas del océano, los cardúmenes de jurel (*Trachurus murphyi*) se desplazaron mar adentro y hacia latitudes más distantes en busca de corrientes frías, alejándose de las zonas habituales de faena de la flota nacional. Esta alteración provocó un severo desplome en las capturas industriales, las que hoy apenas alcanzan cerca de un 28% de la cuota anual esperada, reduciendo a mínimos la línea de producción y envasado destinada al consumo masivo del mercado interno.

Anuncio Patrocinado

A este escenario extractivo se suma la creciente presencia en los estantes de conservas importadas de otras especies que buscan suplir la alta demanda del comercio minorista. Sin embargo, desde el sector pesquero señalan que la disponibilidad del jurel chileno continuará acotada mientras las condiciones oceanográficas no se estabilicen y permitan el retorno de los cardúmenes a las áreas habituales de pesca.

y tú, ¿qué opinas?