Perú tiene 13 mil pollerías que demandan 2.9 toneladas de papa al día

En el Perú existen aproximadamente unas 13 mil pollerías a la brasa, cuya demanda asciende a más de 2.9 toneladas de papa al día, debido a que son los restaurantes más populares en todo el país, indicó el Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego (Midagri).

“Hay tres tamaños de pollerías: pequeñas, medianas y grandes. Mayormente al día consumen, cada una, alrededor de 50 kilos, 80 kilos y las grandes cadenas más de 100 kilos diarios», precisó el especialista de la Dirección General de Desarrollo Agrícola y Agroecología (DGDAA) del Midagri, Juan Miguel Quevedo.

«Ello, multiplicado por las 13 mil pollerías, suma unos 2,990 kilos, es decir, 2.9 toneladas al día, aproximadamente. Como sabemos, el pollo a la brasa, siempre va acompañado por las papas fritas tipo bastón», agregó.

▶ La población económicamente inactiva aumentó en 31,5% en el 2020

▶ Hitos de la CCL en la historia del Perú

▶ Importaciones del sector construcción en franca

recuperación

En el país, la tradición de celebrar el Día del Pollo a la Brasa, ya suma once años. La fecha fue establecida mediante Resolución Ministerial N° 0441-2010-AG, que señaló el tercer domingo de julio de cada año para esa recordación.

Consumo

El consumo de pollo a la brasa experimenta un crecimiento anual del 7%, de acuerdo a datos que maneja la Asociación Peruana de Avicultura (APA), que también indica que, en nuestro país, se consumen 4.5 pollos a la brasa por persona al año.

Quevedo explicó que la alta demanda de las pollerías es un generador intensivo de puestos de trabajo, debido a que se procesa la papa desde el lavado, pelado y cortado en forma de bastones grandes, que luego se sirven con el pollo y su ensalada.

Esta importante cadena productiva avícola y agrícola, promueve el uso de pollo nacional, papa peruana y hortalizas regionales (limón, cebolla, tomate, zanahoria, ají, lechuga, pepinillo, brócoli) y maíz morado.

“Las papas peruanas que se usan en las pollerías son tanto las papas nativas como híbridas o modernas, son papas muy frescas

porque se les cosecha días antes de su uso. Se les envasa en bolsas plásticas de 20 kilos, el corte de la papa para pollerías es más grande, tienen excelente textura, color y sabor», comentó.

La región que más pollerías tiene, sin duda, es Lima, las mismas que se siguen incrementando en todo el país, subrayó el funcionario.

Internacionalización

Por su parte, el coordinador de la cadena de aves y huevos del Midagri, Enrique Gutiérrez, destacó que el pollo a la brasa peruano ya es una franquicia de nivel internacional, debido a que se está expandiendo y comercializando en países como Estados Unidos, Argentina, Venezuela, Chile, Bolivia, Brasil, Canadá, Ecuador, España, Japón, China e incluso los Emiratos Árabes Unidos, entre otros.

Manifestó que el consumo de pollo a la brasa significa el 2% del Producto Bruto Interno (PBI) peruano.

“En épocas pre pandemia, se destinaban 150 millones de pollos a la preparación de ese delicioso platillo, este año se prevé que se alcanzarán los 145 millones de pollos al año. En ese sentido, se está nivelando el consumo en medio de la pandemia”, resaltó.