

Ibagué, 15 de abril de 2025

Comunicado de prensa 577

¡Frescos y a muy buen precio! Esta Semana Santa compre sus pescados en las plazas de mercado

Tenga en cuenta que puede hacer sus compras en las plazas de: La 14, La 21, La 28, El Jardín y El Salado.

Los adjudicatarios de los centros de acopio de la capital tolimense, ya están listos para que, en esta temporada de Semana Santa, propios y turistas, se acerquen y puedan adquirir la amplia oferta de pescados que tienen, frescos y a muy buenos precios.

“Los invitamos a que vengan a las plazas a ver lo que van a llevar, pescados totalmente frescos y no congelados. También a que vengan y nos apoyen a nosotros los campesinos y comerciantes locales”, señaló Juan Carlos Mahecha, adjudicatario de la Plaza de La 28.

Según los comerciantes de los centros de acopio, los peces que más consumen los ibaguereños para esta temporada son las: Mojarras, Bocachicos, Nicuros, Bagre, Cachama, Capaz, Cucha, pescado seco, entre otras especies.

“El pescado más cómodo es la cachama, desde \$5.000 la libra; la mojarra, en \$8.000, \$9.000 y \$10.000; el bagre a \$18.000 la libra o tenemos algunos enteros a \$13.000; el pescado seco a \$50.000 el kilo”, indicó Mahecha.

Tenga en cuenta que, los interesados en apoyar a nuestros campesinos y comerciantes locales, pueden visitar y hacer sus compras en las diferentes plazas de mercado de Ibagué: La 14, La 21, La 28, El Jardín y El Salado.



Alcaldía de
IBAGUÉ

Nit. 800113389-7



Finalmente, el comerciante le recordó a los ciudadanos que para evitar intoxicaciones, siempre consuman los pescados frescos de las plazas de mercado, y los cuales pueden identificar porque deben de tener: *“Los ojos vivos, la carne debe estar coloradita y no debe estar negra, deben tener la carne firme y no flácida, también las agallas deben estar rojitas y no negras”*.

