Piden mejor precio a maíz tradicional (Reforma 08/11/17)

Piden mejor precio a maíz tradicional (Reforma 08/11/17) Frida Andrade Cd. de México (08 noviembre 2017).- El precio al que se paga el maíz criollo no es justo, pues al no estar modificado genéticamente conserva su pureza y su producción es más escasa respecto a los híbridos o transgénicos, refirieron productores. Cuando recién acaba la cosecha de este grano, alcanza precios de 4 mil pesos por tonelada, pero en la otra mitad del año, es decir, de enero a junio, ya hay más oferta porque otras cosechas ya entraron al mercado, así que el precio baja a 3 mil pesos, informó José Luis Arellano del Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias (INIFAP). El maíz criollo se distingue porque mantiene sus características genéticas originales, conserva sus aspectos de sabor, textura y color, como el que es azul y se utiliza para la elaboración de algunos alimentos típicos como los tlacoyos, tlayudas y las mismas tortillas, describió Arellano. Agregó que durante su producción se utilizan muy pocas cantidades de herbicidas e insecticidas. En cambio, el maíz híbrido también alcanza valores de 3 mil pesos la tonelada, pero en este caso sí tuvo modificaciones -surge de la cruzar las mejoras entre dos o más líneas de maíz-, resaltó el investigador. Destacó que en algunos casos como el norte del País, el volumen de híbridos puede llegar a las 10 toneladas por hectárea. Por ello, el criollo debería considerarse como un alimento gourmet y conseguir un precio promedio de entre 5 mil o 5 mil 500 pesos la tonelada.