

Garantizan más de 3 mil toneladas de romeritos para la temporada

El Ciudadano · 31 de marzo de 2023

Los romeritos son la base del tradicional revoltijo, que es elaborado con mole, nopal, papa cambray y torta de camarón, el cual data de la época prehispánica



La Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural agradeció el trabajo de los productores del Estado de México y Ciudad de México por el abasto de romeritos para la temporada de Semana Santa, garantizando así **3 mil 656 toneladas provenientes de Tláhuac y Xochimilco y del municipio de Valle de Chalco.**

Lee también: Hasta 5 mil pesos costará la cena de navidad ¿En cuánto está el pavo y romeritos?

Por lo anterior, la dependencia invitó a la población a disfrutar del sabor de este quelite, con la confianza de consumir un producto agroalimentario de calidad y **tradición prehispánica** que, además de nutritivo, es un orgullo mexicano llevado hasta nuestras mesas, gracias a los “Héroes de la Alimentación”.

De acuerdo con datos del Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera (SIAP), los romeritos son **cultivados en una superficie de 411 hectáreas**, pertenecientes en su mayoría a las comunidades de

San Andrés Mixquic, San Nicolás Tetelco y San Juan Ixtayopan, en la alcaldía Tláhuac, y San Gregorio Atlapulco, en Xochimilco.

Agricultura, aseguró que su comercialización representa una **fuentes importante de ingresos en la temporada de Cuaresma y Semana Santa** para los productores de la región y en 2021 los romeritos registraron un valor de producción de **15 millones 274 mil pesos**.

Romeritos son ferentes de la gastronomía mexicana

Su nombre deriva del náhuatl **quilitl**, que significa “**hierba comestible**”, y los romeritos son la base del tradicional revoltijo, platillo popular que es elaborado con **mole, nopal, papa cambray y torta de camarón, el cual data de la época prehispánica**.

Resaltó que este platillo contiene productos referentes del campo mexicano como la **papa**, sembrada principalmente en Sonora, Sinaloa y Estado de México, con una producción en 2022 de **un millón 870 mil toneladas**, el **nopal**, producido en Morelos, Ciudad de México, Estado de México, Jalisco y Puebla, con un volumen de **872 mil toneladas**.

Mientras que el camarón registró una producción de **250 mil 614 toneladas en 2022**, con Sinaloa, Sonora, Nayarit, Tamaulipas, Colima y Baja California Sur, como principales productores.

El Centro de Investigación en Nutrición y Salud del Instituto Nacional de Salud Pública (CINyS-INSP) destacó que los romeritos aportan vitaminas **A, C, B2, calcio, potasio y hierro**. Además, poseen un bajo aporte calórico, toda vez que una taza de romeritos cocidos aporta 25 calorías.

Los romeritos se adaptan

Los romeritos crecen en suelo alcalino salino y lugares pantanosos, también se le conoce como **vegetación halófila**. Se desarrolla en suelos con alto contenido de sales, en las cuencas cerradas de las zonas áridas y semiáridas como lagunas costeras, marismas y litorales.

Prefieren un clima **subtropical**. Sin embargo, se pueden cultivar en distintas condiciones meteorológicas y temperaturas, incluso inviernos fríos, según el cultivo utilizado.

Foto: Archivo El Ciudadano

Recuerda suscribirte a nuestro boletín

➡  <https://t.me/ciudadanomx>

 elciudadano.com

Fuente: El Ciudadano