

El langostino de Sanlúcar sobrevive al coronavirus

Nadie ni nada -o casi nadie ni nada- es ajeno a la crisis del coronavirus. Tampoco el langostino de Sanlúcar, producto estrella del sector pesquero de esta localidad gaditana a lo largo de todo el año y, especialmente, en Navidad, habida cuenta de que en las comidas de estas fechas festivas se consume no poco marisco. El puerto de Bonanza retomó su actividad el pasado 2 de noviembre, tras la parada biológica que se inició a mediados de septiembre, y el langostino ha mantenido desde entonces precios asumibles para la flota sanluqueña. Sin alcanzar el kilo los 30 euros del año pasado en este mismo periodo, arrancó la campaña con 16 ó 17 euros en las subastas y en los últimos días ha subido ligeramente hasta los 18 ó 19 euros. [Le](#)
[er m´s...](#)