

Abundan los vendedores de choclo en San Rafael por Semana Santa

26/03/2026



En la previa de Semana Santa, una postal se repite en

diferentes puntos de San Rafael: camionetas, trailers y puestos improvisados a la vera de calles y avenidas ofreciendo choclo fresco, un producto muy demandado en esta época del año.

La tradición católica de evitar el consumo de carnes rojas durante estos días impulsa a muchas familias a buscar alternativas en su alimentación. Entre ellas, la humita, las tartas de verdura o los platos a base de choclo ganan protagonismo en las mesas sanrafaelinas.



En este contexto, la oferta crece de manera notable. Vendedores ambulantes promocionan choclos tanto de producción local como provenientes de otras regiones del país, con precios que varían según la calidad y el origen.

Actualmente, se pueden encontrar ofertas que rondan entre los 2.500 y 5.000 pesos la docena, con promociones que incluyen descuentos por cantidad o incluso entrega a domicilio en

compras mayores. “Aprovechá choclo a \$2.500 la docena, recién cosechado”, anuncian algunos, mientras que otros ofrecen choclo amarillo ideal para humita a \$5.000 o choclo local a \$3.500 la docena.



Si bien San Rafael no se caracteriza por ser un gran productor de este cultivo, existen algunas hectáreas implantadas en el departamento que abastecen parte de la demanda local. Sin embargo, en estas fechas la oferta suele complementarse con

mercadería llegada desde otras zonas productivas.

Así, entre tradiciones religiosas y hábitos gastronómicos, el choclo se convierte en uno de los productos estrella de la Semana Santa, generando un movimiento comercial que se hace visible en cada rincón de la ciudad.