

**Ante el alto precio de la
garrafa, aumenta el uso de
leña y combustible para
cocinar**

25/06/2024



Ante el fuerte incremento que se ha registrado en el precio de

gas en los últimos meses, son cada vez más las personas que utilizan otros medios como la “leña” para cocinar.

Como planteó nuestro diario en ocasiones anteriores en San Rafael más del 51% de la población no tiene servicio de gas natural y depende de otros “combustibles” para calefaccionarse.

Uno de los métodos más buscados es la garrafa, pero hoy su valor es “prohibitivo” para muchos bolsillos que salieron a buscar la “leña” como una alternativa de cocina.

Según los datos del último censo hay 91.420 los sanrafaelinos los que se calefaccionan y cocinan con garrafas.

Además, hay 5.212 vecinos que suplen la falta de gas natural con electricidad, 5.242 que usan gas envasado de tubo o a granel (zepelín), 1500 que dependen casi exclusivamente de la leña o el carbón y 406 que utilizan otros combustibles como kerosene.

En los últimos meses se registra un aumento de aquellos que consumen alternativas como la leña, práctica que crece tanto en las viviendas como en los merenderos y comedores.

Las opciones más económicas arrancan desde los \$95 el kilo en algunos frutales como el damasco o el durazno, mientras que el eucalipto cuesta \$120 el kilo y el algarrobo llega a \$170. Incluso hay quienes lo “mezclan” con otras maderas como cajones de frutas y verduras.

Esto también ha abierto el mercado para que aparezcan diferentes ofertas de implementos para cocinar con este sistema.

Por ejemplo, en las compraventas aparecieron las viejas “cocinas a leña”, las cuales se comercializan desde 400 a 500 mil pesos.

Otras alternativas son las cocinas “rocket” que aparecen en

oferta desde los \$35.000, e incluso se ofrecen salamandras o estufas que vienen adaptadas para cocinar.

UNA ALTERNATIVA A GASOIL

Una de las novedades es una “cocina a gasoil”. Ricardo Maurelas ofrece a través de Marketplace y señala que “es una estufa y cocina, con un litro de gasoil cocinas y calefacciones durante 6 horas. Es más limpio que la leña, más económico y tiene más poder calórico”.

Asimismo, el modelo cuenta con dos hornallas juntas, que son más fáciles de encender y generan mejor rendimiento.

Hay que recordar que también existen las viejas cocinas a kerosene, combustible que se usa también para calefaccionarse.