

# ¿Cuánto cuesta hoy hacer un asado en Mendoza?

25/11/2021



Se acerca fin de año, las reuniones sociales se multiplican como antesala de los festejos de Navidad y Año Nuevo, y el asado es tradicionalmente el centro de las mesas argentinas. Se trata de un ritual gastronómico al que, por el aumento de la carne, se le busca la vuelta para bajar los costos.

La opinión de los carniceros es unánime: si antes los consumidores compraban diferentes tipos de cortes para tirarlos a la parrilla, ahora lo «mixean» con achuras, pollo y cerdo.

¿Cuánto sale hacer un asado? Si se considera los ingredientes básicos (la carne, la ensalada, el pan y la leña), la cuenta

para una familia de cuatro integrantes llega a \$2.400. Mientras que rondará los \$3.100 si se agrega un vino y una gaseosa.



Eso cuesta, de acuerdo con un relevamiento de El Sol, 1,5 kilos de carne, tres chorizos y tres morcillas, medio kilo de pan, 5 kilos de leña y ensalada.

Hoy en Mendoza, el kilo de carne promedia los \$1.000; \$500 el de chorizos de cerdo (siete unidades aproximadamente); \$400 las morcillas (ocho unidades aproximadamente); \$500 la bolsa de 10 kilos de leña; \$190 el kilo de pan; \$80 el kilo de lechuga y \$100 el de tomate.



Si la idea es ir a comer un asado «afuera», hay que tener en cuenta que las parrilladas para cuatro personas promedian los \$4.500 en restaurantes céntricos, cifra que no incluye las bebidas.

Entre los vinos más económicos, las cartas ofrecen opciones locales desde los \$350. Y aguas saborizadas o gaseosas de medio litro, desde los \$160.

## **Las bebidas, y cómo economizar**

Los vinos tienen una amplia gama de precios, pero si se compra alguna opción intermedia se gastará en promedio \$250 pesos por botella.

Lo mismo sucede con la cerveza. En promedio una botella de 1 litro se consigue a \$150 o seis latas a \$800, dependiendo de la marca y de la oferta del negocio. Una gaseosa de marca reconocida de dos litros y medio vale aproximadamente \$200.

**Se puede economizar comprando leña suelta, vino en damajuana y aprovechando ofertas de carnes tanto en los barrios como en las cadenas de supermercados.**

También los costos pueden bajar o subir dependiendo la zona en las que se hagan las compras, pudiendo haber diferencias significativas.

## ¿Vuelve a aumentar la carne antes de las fiestas?

José Rizzo, presidente de la Cámara de Abastecedores de Carne de Mendoza, explicó que el viernes pasado se aplicó «un 20% de aumento en todos los cortes que se trabajan más en ésta época del año, y no así en otros que se trabajan más en invierno».

El empresario de la carne aseguró que no es posible advertir sobre posibles aumentos antes de las fiestas: «No podemos predecir si en diciembre va a aumentar o bajar la carne porque eso depende mucho del ingreso que tenga el mercado, porque se maneja con la oferta y la demanda. Sí vemos un consumo que está resentido».



## Los precios

- Asado: \$900 a \$1.000
- Milanesas: \$800 a \$900
- Costeletas \$800
- Molida \$500
- Chinchulines \$350
- Chorizo \$540
- Morcilla \$450
- Costilla de cerdo \$600

Expresados en kilos a valores promedio.

# **El kilo de pan también aumentó**

**Cristian Di Beta**, presidente del **Centro de Panaderos de Mendoza**, explicó que el viernes pasado se produjo un **incremento del 15% en el precio del pan a causa de un aumento en el precio de las materias primas**, lo que elevó el precio promedio del pan a **\$190**.

**En cuanto a las verduras, los precios han producido una baja** y, por ejemplo, el kilo de tomate que hace unas dos semanas se vendía a \$250, hoy cuesta \$100.

«Ya estamos en temporada de verduras locales. El tomate ya no viene del norte, viene de San Juan, entonces los costos bajaron un montón», explicó Mario, un verdulero local.

Fuente y fotos: Gentileza El Sol