

# Entre 800 y 1.000 pesos cuestan las “jaulas” de tomate para envasar

14/03/2022



En las calles de San Rafael y también en los diferentes grupos de las redes sociales se pueden ver variadas ofertas de tomate, época en la que cientos de familias siguen la tradición heredada de los “italianos” de triturar los tomates para envasar y tener todo el año.

Se trata de una costumbre muy arraigada en esta tierra y por estas fechas las familias enteras se reúnen para triturar y hacer “salsa”. En muchos casos se prepara la producción para tener disponibilidad durante todo el año.

Mendoza es una de las principales provincias productoras de tomate y la elaboración familiar tiene un fuerte arraigo en esta actividad.

Por estos días, son muchas las personas que salen a buscar las jaulas. Algunas son de producción local y otras son traídas de diferentes puntos de la provincia. A pesar de que San Rafael

produce tomates, la mayor producción (unas 3.500 hectáreas) se concentra en Maipú, San Carlos, Tunuyán, Tupungato, San Martín y Lavalle.

En el mercado local se consiguen las jaulas plásticas (que pesan entre 20 y 22 kilos) entre 800 y 1.000 pesos.

Hay que recordar que para elaborar salsa de tomates, se utilizan ejemplares bien maduros. Generalmente se usa la variedad perita, porque es carnosa y con menos jugo.

Un dato a tener en cuenta es que es muy importante mantener ciertas reglas de seguridad e higiene para envasar, especialmente para evitar enfermedades como el botulismo. Las mismas se pueden encontrar en la página del INTA: <https://inta.gob.ar/documentos/como-elaborar-conservas-de-tomate-seguras>.