

Índice loco: la inflación convirtió en un lujo al plato tradicional del Día de la Patria

26/05/2022



Este año no fue la excepción y el locro, uno de los platos típicos para celebrar el 25 de mayo, se ofreció en distintos locales gastronómicos de Mendoza. Su precio escaló al ritmo acelerado de la inflación y llevarlo a la mesa se convirtió en un lujo. Lo cierto es que por el frío y por su alto grado calórico no faltaron los mendocinos que empezaron a llamar a los restaurantes para comprar una porción.

Durante el 2021, en medio de las restricciones por la pandemia

de coronavirus, **este tipo de guiso de origen prehispánico se convirtió en un salvavidas para los restaurantes que venían con ventas en baja y que los ofrecieron para llevar.**

La situación se repitió este miércoles, donde **fueron pocos los locales que abrieron durante el feriado en el Gran Mendoza.**

Así las cosas, **la porción de 500 gramos se comercializó un 150% en promedio más caro que en 2021. Costó entre \$800 y \$1.300 en distintos restaurantes de la provincia.**

El año pasado; sin embargo, y en medio de la pandemia, **se podía conseguir a \$500 y podía escalar a \$800.**



Distintos locales gastronómicos incluyeron el locro en sus cartas.

Un café ubicado en calle Rivadavia decidió modificar su carta y ofrecer el plato típico. De hecho, era uno de los pocos negocios abiertos en esa zona y que lo ofreció **a \$800.**

“Lo hemos puesto a un precio del mercado. Fuimos a hacer las compras y lo estamos preparando con nuestros empleados”, comentó Juan Matías Arnulphi de Café Posible.

En el Mercado Central, una pescadería también decidió cambiar por un momento su rubro y elaborar el plato típico de esta fecha patria. **Se hicieron 80 porciones, a \$1.300 la bandera y “volaron”. Cerca del mediodía ya se había vendido todo.**

“Hacía mucho tiempo que no lo preparábamos y este año decidimos probar”, dijo una empleada.

La cocinera de la reconocida pescadería indicó que **uno de los ingredientes más caros es la panceta y el resto de los productos cárnicos.**



Uno de los platos típicos para celebrar el 25 de Mayo se ofreció en distintos locales gastronómicos de Mendoza.

El locro tradicional lleva **maíz blanco, zapallo, choclo, porotos, costillitas de cerdo, chorizos de cerdo, panceta ahumada, falda, cebolla, ajo, entre otros ingredientes para sazonar.**

El emprendimiento de un enólogo, que el año pasado generó un boom con su plato al expenderlo a \$500, **este año lo promocionó a \$1.200** e incluyó entre los ingredientes hueso de cogote, patitas de cerdo y chorizo colorado, además de jalapeño.

A su vez, si el mendocino o turista buscaba sentarse a la mesa, **en un restaurante el menú con entrada con pastelitos fritos, plato principal con locro y humita y flan de postre se promocionaba a \$3.100.**

“Son muchos los que a último momento llaman para preguntar porque se tentaron. Pero ya teníamos todas las reservas tomadas”, comentó la empleada de un restaurante cuya carta había incorporado el locro patrio.

Locro es una palabra de origen quechua, «ruqru» o «luqru». Su génesis geográfico se ubica en la Cordillera de los Andes y abarca a los actuales Argentina, Chile, Perú, Ecuador, Bolivia y Paraguay.

El preparado argentino tiene orígenes indoamericanos y está en la mesa desde al menos hace tres siglos. Sintetiza los aportes gastronómicos europeos: el chancho, los chorizos, mondongo y numerosos aliños han sido aportados principalmente por los españoles.

Fuente: El Sol