

Las primeras ciruelas sanrafaelinas de la temporada se venden entre 12 y 15 mil pesos el cajón

12/12/2025



Junto a los damascos y duraznos, en los últimos días comenzaron a aparecer en San Rafael las primeras ciruelas de la temporada, destinadas al consumo en fresco.

Se trata principalmente de variedades tempranas como la Santa Rosa, que ya se ofrecen en el mercado local con precios que oscilan entre 12.000 y 15.000 pesos el cajón, que tiene unos 20 kilos aproximadamente.



Varios productores ya están ofreciendo ciruela de consumo en fresco a través de Marketplace de Facebook, promocionando la fruta recién cosechada.

Estas ciruelas se caracterizan por su color rojo intenso, pulpa jugosa y una carne de tono amarillo rojizo, cualidades muy buscadas para el consumo directo.

Sin embargo, su presencia en el departamento es limitada, ya que la mayor parte de las plantaciones locales están destinadas a la ciruela industrial, principalmente la variedad D'Agen.



Si bien San Rafael es uno de los principales polos productivos de ciruela de Mendoza, la producción de fruta de mesa ocupa un lugar marginal dentro del esquema frutícola local.

Según los últimos datos oficiales, en el departamento existen unas 6.500 hectáreas de ciruela industrial, de un total aproximado de 7.950 hectáreas registradas en todo el sur mendocino, mientras que la superficie destinada a ciruela para consumo en fresco apenas supera las 230 hectáreas.