

Locro del 25: los ingredientes que los mendocinos no incluirán para abaratar costos

25/05/2024



Como todas las fechas patrias, los mendocinos se disponen a saborear un buen plato típico. En la oportunidad, el locro es el elegido, pero a diferencia de otros años y teniendo en cuenta la situación económica actual, muchas familias optaron por no incluir ciertos ingredientes para abaratar costos.

Hacer el plato tradicional cuesta un 250% más que en el 2023. Si bien el importe es abismal, el incremento está por debajo de la inflación interanual en la provincia que fue de 277%.

Otra situación que también se observará este 25 de Mayo es que muchas familias, que antes compraban el plato ya elaborado, esta vez pondrán manos a la obra y lo harán bien casero. La intención es disfrutar de la comida a un costo menor al que se expende en los comercios.

Locro casero y austero

La preparación del locro varía de acuerdo con el gusto y el bolsillo de los comensales. Y los precios también son otros si se le coloca o no todos los ingredientes que realmente lleva el plato.

Los que decidan hacerlo en casa tendrán que disponer de un presupuesto importante si se tiene en cuenta que en el 2023, la preparación para 6 personas costaba unos 3.500 pesos, y ahora el valor se eleva a los 12.100 pesos.

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



Entre los más caros, se encuentran los productos cárnicos como la **panceta**, que tiene un costo de 2 mil pesos los 200 gramos; la **falda** que cuesta 800 pesos los 120 gramos; tres **chorizos** medianos de cerdo tienen un costo de 1.500 pesos.

Mientras que 500 gramos de **maíz blanco** se puede conseguir a 1900 pesos; los 200 gramos de **porotos** están en 1.200 pesos y cada unidad de **choclo** se expende entre 800 y 1.000 pesos.



En este contexto, muchos mendocinos decidieron hacer el tradicional guiso casero modificando el listado de ingredientes. De este modo, evitarán colocarle carne, cerdo y hasta el choclo para lograr un plato más barato e igual de

rendidor.



Para abaratar costos, los mendocinos podrían dejar de colocar cerdo, carne y hasta choclo al locro.

“Algunos optarán por la versión veggie del locro. No por necesidad de comer comida saludable, sino por los precios. Y dentro de esa modalidad no sólo evitarán la carne, sino también el choclo que viene del norte y cuyo precio está por las nubes”, dijo Juan Carlos, dueño de una carnicería y verdulería.

Expectativas en los comercios

Pese a que muchos realizarán el locro de manera casera, algunos evitarán el esfuerzo y preferirán comprarlo ya hecho.

En los locales gastronómicos, la porción de medio kilo, aproximadamente, tiene un costo de 8.000 pesos; en el 2023, la misma medida se vendía entre 1.500 y 2.500 pesos.

Un dato a tener en cuenta es que, en la mayoría de los locales, los comerciantes recomiendan a los compradores llevar su propio tupper, eso tiene que ver con el cuidado del medio ambiente, pero también con los costos que han sufrido los recipientes de plásticos.

“Tenemos expectativas, pero entendemos que la situación económica del país está complicada. Hoy comer este tipo de platos son lujitos que algunos argentinos se pueden dar”, comentó **María del Carmen**, dueña de un local gastronómico de Dorrego.

La mujer, además, comentó que años atrás realizaban locro en cada una de las fiestas patrias, pero este año las cosas cambiaron.

“Para el 1º de mayo, una fecha muy tradicional, decidimos no hacer locro y preferimos elaborar ahora. Las reservas vienen

flojas, pero entendemos que a último momento la gente se decidirá”, dijo.

Otros comerciantes, por ejemplo, también en el rebusque para vender han optado en ofrecer sus platos con promociones especiales.

“Cocinar locro es una tradición que venimos haciendo hace 9 años, todos los 25 de Mayo o 9 de Julio, la gente que nos conoce ya sabe que es un día especial en nuestro negocio”, comentó una de las responsables de Mandy’s.

Además, comentó que debido al contexto que estamos pasando, queremos que nuestros clientes tengan la posibilidad de aprovechar esta promo de dos porciones de locro a \$8000.

Comer locro en un restó, un 20% más caro

El golpe al bolsillo también se siente en los restaurantes, donde comer el tradicional plato cuesta casi un 20% más que en el 2023.

En algunos restó del Gran Mendoza, **el plato de locro más una copa de vino y una empanada tiene un costo de 13.500 pesos por persona**; el año pasado, la misma promoción costaba 11.400 pesos.

Fuente: El Sol