

Locro patrio 2026: ¿Cuánto cuesta mantener la tradición este 1° de Mayo?

29/04/2026



A días de un nuevo **Día del Trabajador**, el aroma a maíz blanco y zapallo plomo comienza a adueñarse de las cocinas argentinas. Sin embargo, en este 2026, la pregunta que circula en los grupos de WhatsApp familiares y en las colas de las carnicerías es una sola: **¿A cuánto se fue la olla?**

Preparar un locro «pulsudo» –ese que lleva de todo y no escatima en sabor– requiere hoy una ingeniería financiera que desafía los bolsillos, aunque el ritual sigue más vivo que nunca.

La «Olla» en Números

Según los últimos relevamientos en mercados regionales y

carnicerías de barrio, el costo de un loco para **10 personas** se ubica en promedio en los **\$54.200**. Esto implica que cada comensal deberá aportar, como mínimo, unos **\$5.400** para cubrir los ingredientes básicos.

Ingrediente	Precio Estimado (Mayo 2026)
Carnes (Mondongo, Falda, Patitas, Cuerito)	\$44.200 (el 80% del costo total)
Zapallo Plomo (por kilo)	\$1.500
Maíz Blanco (por kilo)	\$2.500
Porotos (por kilo)	\$4.500
Chorizo Colorado y Panceta	(Impacto variable según calidad)

Dato Clave: Las carnes siguen siendo el componente que más empuja la aguja del presupuesto. Solo en el último año, algunos cortes experimentaron subas interanuales cercanas al 70%, superando el índice de inflación general.



El «Quilombo» de los precios y la maña argentina

A pesar de que la inflación parece haber encontrado un piso de estabilidad (proyectándose en torno al **2,5% mensual** para este trimestre), los productos estacionales para el locro no perdonan. El zapallo y las legumbres suelen «picarse» justo antes de las fechas patrias.

¿Cómo se las arregla el argentino? 1. La «Vaquita» Comunitaria: El locro dejó de ser una aventura individual para convertirse en un esfuerzo de grupo. Dividir el costo entre diez personas hace que el plato sea más accesible que un menú de hamburguesas en cualquier cadena de comida rápida.

2. El «Locro de Barrio»: Muchos clubes y centros vecinales han multiplicado sus preventas de porciones, que oscilan entre los **\$6.000 y \$8.000**. Comprar la porción lista suele ser la opción preferida para quienes viven solos o en pareja y no quieren lidiar con las tres horas de cocción.

Un sabor que no se negocia

Más allá de los números, el locro del 1° de mayo representa un momento de pausa y encuentro. En un contexto donde la economía todavía obliga a hacer malabares, el plato nacional se mantiene como un bastión cultural.

No importa si es con mucha «grasita colorada» o más liviano; si lleva mondongo o solo falda. Este viernes, el locro volverá a ser el protagonista de la mesa, demostrando que, aunque los precios suban, el fuego de la tradición no se apaga tan fácilmente.

Tip de ahorro: Si todavía no compraste los ingredientes, buscá el maíz y los porotos en dietéticas de barrio antes que en

supermercados; la diferencia puede ser de hasta un **20%**. ¡Buen provecho!