

Mientras algunas conserveras no reciben fruta, los productores “rematan” sus duraznos a precios bajísimos

06/02/2026



La temporada del durazno en el Sur mendocino atraviesa un escenario de fuerte tensión: mientras algunas conserveras no están recibiendo fruta, productores de San Rafael se ven obligados a vender a valores que consideran “de remate” para no perder la cosecha.

Según los valores que se manejan por estas horas en el mercado “al público”, el cajón de durazno para industria (dulce) se paga alrededor de 8 mil pesos, mientras que el durazno para

consumo fresco arranca entre 12 y 15 mil pesos por cajón, dependiendo de la calidad y el destino.

El problema, advierten desde el sector productivo, es que cuando parte de la industria reduce o frena la recepción, la fruta queda sin canal de colocación y aumenta la presión por vender rápido. En ese contexto, el productor termina aceptando precios más bajos para evitar que el durazno se pase o se eche a perder.

En San Rafael, la situación es preocupante. Según pudo saber nuestro diario hay dos empresas de renombre (una en Rama Caída y otra en Ciudad) que no estarían tomando fruta, lo que impacta directamente en la cadena: desde el cosechero hasta el transportista, y principalmente en la economía de las fincas.

Mientras se aguarda una definición sobre la recepción y los volúmenes de compra, los productores reclaman previsibilidad y condiciones que permitan sostener la actividad, en una temporada donde los costos de producción y cosecha siguen en alza y la rentabilidad se achica al límite.