

San Rafael, uno de los pocos productores de frutilla en Mendoza

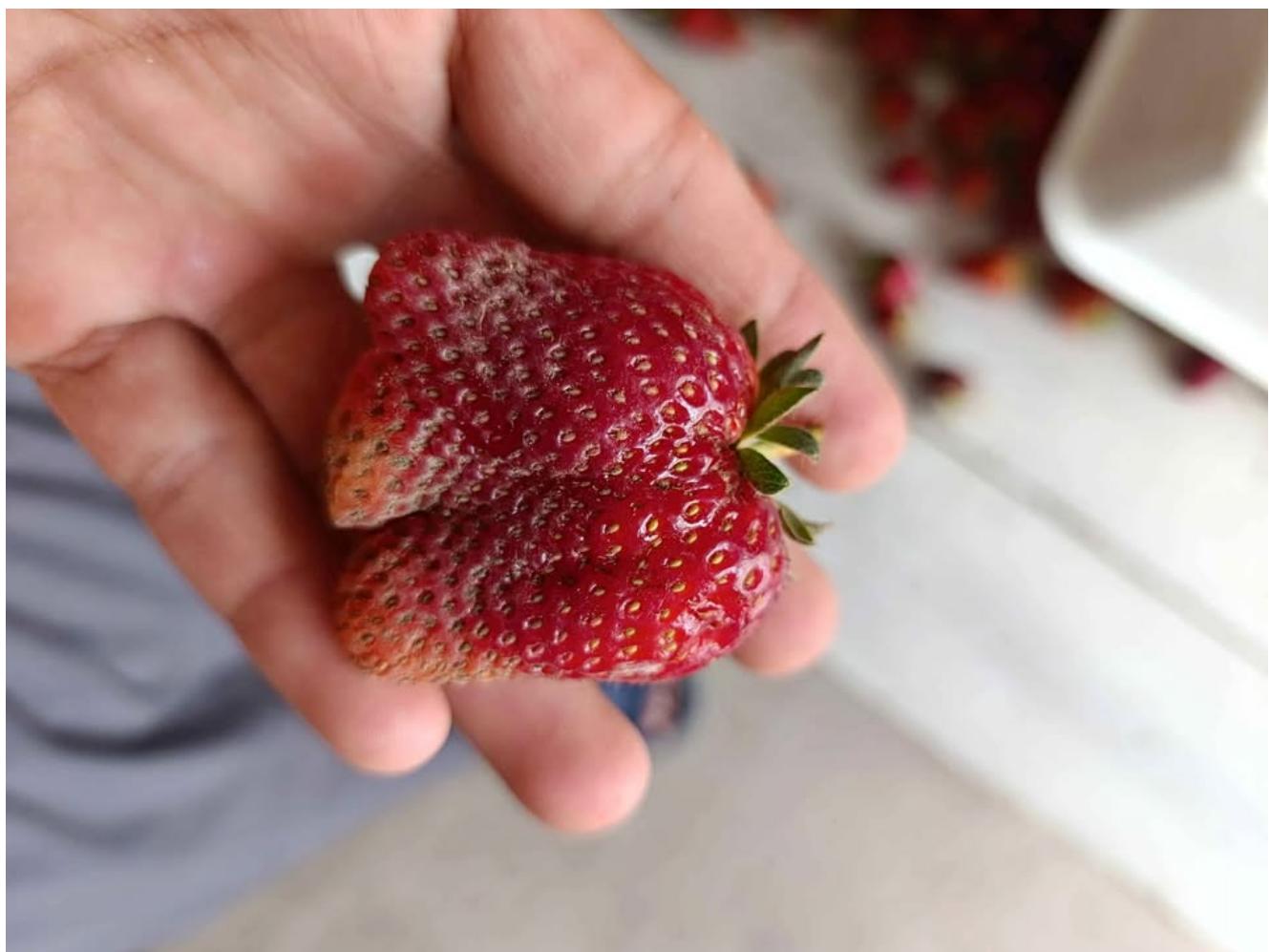
03/11/2025



Con la llegada de la primavera, los puestos callejeros y verdulerías de San Rafael se llenaron de color con la venta de frutillas frescas, una de las frutas más esperadas de la temporada.

Desde el programa provincial “365 Tentaciones” destacaron que esta época marca el auge de su consumo, tanto por su popularidad entre los niños como por su amplio uso en postres y preparaciones gastronómicas.

Si bien la mayor parte de la frutilla que se comercializa en Mendoza proviene de «afuera», la provincia cuenta con una pequeña pero significativa producción local, que ronda las 25 hectáreas cultivadas en total. Dentro de ese grupo reducido de productores, San Rafael se ubica entre los tres principales departamentos frutilleros.



De acuerdo con datos del Registro Único de la Tierra (RUT), la mayor superficie cultivada se concentra en San Carlos, con 10 hectáreas, seguido por Tunuyán, con 7 hectáreas, confirmando el liderazgo del Valle de Uco en esta actividad. A continuación aparece San Rafael, con 4,3 hectáreas implantadas, superando a Maipú, que alcanza las 2,75

hectáreas.

ALGUNAS OFERTAS

En el plano local, algunos productores –como los del distrito de Real del Padre– comercializan la fruta directamente al público o a través de plataformas digitales, con precios que rondan los 6.000 pesos por kilo en venta directa.



Históricamente, la frutilla mendocina tuvo presencia en los departamentos de Tunuyán, San Carlos y San Rafael, y tanto el Instituto de Desarrollo Rural (IDR) como la Unión Frutihortícola Argentina (UFHA) señalan que han surgido nuevos proyectos de cultivo hidropónico, una alternativa que permite producir con menor consumo de agua y mayor control sanitario.

Aunque la superficie provincial es acotada, los especialistas destacan que la frutilla mendocina gana terreno por su calidad, frescura y valor agregado local, y que el sur

provincial, con su clima templado y suelos fértiles, tiene potencial para expandir esta producción.