

Temporada de pimientos: en San Rafael se consiguen directo de las fincas

05/03/2026



Con la llegada de la temporada de cosecha, los pimientos producidos en San Rafael comienzan a aparecer en la venta directa desde las fincas, ofreciendo una alternativa fresca y a buen precio para los consumidores.

En la provincia de Mendoza se cultivan más de 1.246 hectáreas de pimiento, distribuidas principalmente en los departamentos de Maipú, San Carlos, Tunuyán, San Rafael y Lavalle. Gran parte de la producción se destina a la venta en fresco, aunque también existe un importante volumen que se utiliza en la industria conservera.

En el caso del sur mendocino, San Rafael cuenta con alrededor de 46 hectáreas cultivadas, mientras que en el vecino departamento de General Alvear hay otras 38 hectáreas dedicadas a este cultivo.

VENTA DIRECTA Y PRECIOS

En los últimos días comenzaron a multiplicarse las publicaciones en Marketplace y redes sociales, donde productores locales ofrecen su mercadería directamente desde las fincas.



Los precios varían según la calidad, tamaño y presentación. En líneas generales el pimiento verde llega entre 2000 y 3000 el kilo, mientras que las variedades “de segunda” se consiguen a unos 10 a 15 mil pesos la jaula.

Las variedades calahorra son las más caras, que se comercializan en cajones alrededor de \$35.000, con pesos que van entre 8 y 10 kilos.

También hay variedades de ají para hacer en conserva, que se consiguen desde los \$3500 el kilo.

UN ALIMENTO SALUDABLE

Desde el programa 365 Tentaciones recuerdan que los morrones no solo aportan sabor y color a las comidas, sino que también poseen importantes propiedades nutricionales.



“Los pimientos morrones tienen vitaminas, minerales, ácido fólico y propiedades antioxidantes. Pero lo que no todo el mundo sabe es que aportan el doble de vitamina C que una naranja”, destacan.

Además, señalan que pueden consumirse crudos en ensaladas, asados, salteados o incorporados en una gran variedad de

recetas, lo que los convierte en un ingrediente muy versátil en la cocina.