

Tiempo de salsa: productores locales comercializan los cajones de tomate al público y a muy bajo costo

21/02/2026



Una de las tradiciones mendocinas es sin duda preparar tomate, ya sea en salsa o envasado. En estos meses comienza la tarea y muchos productores están comercializando la “materia prima” de muy buena calidad y a precios muy económicos.

A nivel local se los puede ver en las calles y también por las redes sociales ofreciendo los cajones a precios que van desde los 10 a 15 mil pesos.

“Muy buen tomate de calidad de la huerta” ofrece Karen a través de Marketplace por \$10.000 el torito de 15 kilos, mismo valor que ofrece Emanuel quien ofrece “tomate perita por cajón” y hasta con “envío a domicilio”.

“Tomate Local. Somos productores. Reparto en zona céntrica y Salto de las Rosas”, oferta Álvaro por 13 mil pesos, mientras que Gregorio vende “tomate de producción local para salsa a 12 mil pesos”



Al día de hoy, cientos de familias siguen la tradición heredada de los "italianos" de triturar los tomates para envasar y tener todo el año.

Se trata de una costumbre muy arraigada en esta tierra y por estas fechas las familias enteras se reúnen para triturar y hacer “salsa”.

Mendoza es una de las principales provincias productoras de tomate y la elaboración familiar tiene un fuerte arraigo en esta actividad.

EN BUSCA DE LA MEJOR MATERIA PRIMA

Por estos días, son muchas las personas que salen a buscar las jaulas. Algunas son de producción local y otras son traídas de diferentes puntos de la provincia.

A pesar de que San Rafael tiene una interesante cantidad de hectáreas con tomates, la mayor producción de Mendoza se concentra en Maipú, San Carlos, Tunuyán, Tupungato, San Martín y Lavalle.



Hay que recordar que para elaborar salsa de tomates, se

utilizan ejemplares bien maduros. Generalmente se usa la variedad perita, porque es carnosa y con menos jugo.

Un dato a tener en cuenta es que es muy importante mantener ciertas reglas de seguridad e higiene para envasar, especialmente para evitar enfermedades como el botulismo.