

# Tomates: productores locales comercializan los cajones al público y con muy buen precio

12/02/2025



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 6000 a 8500 pesos.

“Muy buen tomate de calidad de la huerta” ofrece Karen a través de Marketplace por \$6.000 el cajón, mismo valor que

ofrece Emanuel quien ofrece "tomate perita directo de huerta para salsa. Cajón torito de 18kg aproximadamente".



“Hermoso tomate para salsa o envasar” a \$7500 vende Tommy,

mientras que Laime publicita "Tomate por cajón de 22 kilos" a \$8000.

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 Llavalle.



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.