

La empanada al otro lado de la cordillera es tan relevante como acá, prueba de esa importancia es que está incorporada en el Índice de Precios al Consumidor de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires (IPCBA), por lo que su precio es medido cada mes.



DAF

Quejas del actor Ricardo Darín por el precio del producto de primera necesidad

¿Están caras las empanadas argentinas? Cotización entre locales trasandinos y chilenos lo resuelve

FABIÁN LLANCA

Invitado al programa de televisión "La noche de Mirtha Legrand", el pasado fin de semana, Ricardo Darín habló del éxito de la serie "El eterno", en Netflix, y a pedido de la célebre presentadora abordó el acontecer social y político en Argentina.

Respecto de la medida de recuperar los ahorros en efectivo fuera del sistema financiero formal, el premiado actor reflexionó: "La verdad es que no entiendo nada. Me llama un poco la atención eso de sacar los dólares del colchón. ¿De quién están hablando en ese sentido? No sé, una docena de empanadas vale 48 mil pesos (unos \$39.000 chilenos). Hay algo que no me termina de cerrar. No comprendo de lo que están hablando. Hay gente que la está pasando muy mal".

Ricardito

El comentario fue refutado por el mismísimo ministro de Economía argentino, Luis Caputo: "Perdón por la sinceridad, pero me dio vergüencita ajena. Se quiso hacer el nacional y popular, y dijo una estupidez que todavía lo están gastando en las redes. Las empanadas no valen eso, Ri-

Depende de los ingredientes, del tipo de preparación y del lugar donde son comercializadas.

cardito. Es como que mañana vayas a Porsche y le digas a Mirtha: 'Los autos salen US\$200.000, la gente no puede comprar su Porsche'. Quédate tranquilo, Ricardo, la gente come empanadas ricas por 16.000 pesos". Darín aclaró más tarde que lo suyo "no es una metáfora, pero es una referencia, nada más. Por supuesto que hay empanadas que cuestan menos, averigüé y también hay unas que cuestan más, pero eso es anecdótico. No es lo que importa. Que los precios están elevadísimos eso es una realidad, lo vemos todos", dijo en entrevista en LN+.

Cortadas a cuchillo

La empanada al otro lado de la cordillera es tan relevante como acá, prueba de esa importancia es que está incorporada en el Índice de Precios al Consumidor de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires (IPCBA), por lo que su precio es medido cada mes. Así, hicimos un vitrineo con cotización de empanadas en diversos locales de Argentina y de Chile.

La docena

Dependiendo del barrio y de la preparación, en Buenos Aires se dispone de una amplia oferta. En Comidas La Alemana, Hurlingham, oeste del Gran Buenos Aires, una docena de carne cuesta \$17.000 (\$14.000 en Chile); mientras que en la clásica

pizzería Güerrín, en Corrientes, cada empanada de carne, pollo o de jamón y queso cuesta \$3.600 (\$3.000 chilenos), lo que suma \$43.200 la docena. También en Corrientes, El Imperio ofrece a \$2.500 la unidad y la docena a \$25.000. En la tienda de Empanadas Palermo, en CABA, se lo tomaron a la broma al ofrecer el Combonauta Dareen: "Docena de Empanadas con masa crujiente y rellenos de sabores a elección, -60 % \$ 19.200, antes \$48.000". En la cadena Mi Gusto, la docena vale \$41.600.

También en Rosario

Anajuana, en Rosario, promociona sus empanadas a la parrilla "con carne cortada a cuchillo", es decir picada, a \$ 2.900 cada una, \$ 34.000 la docena.

Según una investigación de El DiarioAr -<https://acortar.link/UsTmPw>- en una rotisería de Ushuaia la docena de empanadas cuesta \$36.000; mientras que en un local de renombre bordea los \$50.400.

Como el pan

A nivel nacional, Empanadas Caupolicán, de Arica, tiene la docena de pino a \$26.400; la Casa de la Empanada Porteña, en Valparaíso, a \$24.000; mientras que en Bendito Pan, en Punta Arenas, la unidad de pino horno cuesta \$2.690 (\$32.280 la docena). En la capital, en Lo Salles,

\$2.900 cada una, \$34.800 la docena; Roysar, \$2.990 cada una (\$35.880), y El Ingenio, \$2.850 (\$ 34.200).

Para Pablo Barberis, docente FEN de la Universidad de Chile, "la empanada es como el pan para nosotros, es una referencia importante".

Tamaño y relleno

Juan Manuel Pena, dueño de la pizzería La Argentina, menciona de entrada la triada emblemática trasandina: pizza, milanesa y empanada. "Respecto de la chilena, se diferencian en el tamaño y el relleno. El nuestro tiene más carne. Con una de pino chilena salen dos argentinas. El grosor de la masa de la nuestra es más delgado", menciona.

Por zonas

Las variedades dependen de las zonas geográficas. "Cada provincia tiene su tipo, ya sea en Salta, Jujuy, Córdoba o Tucumán. El precio depende de los ingredientes y de la preparación. Puede ser de lomo liso o de carnaza, la clásica es con carne molida. El matambre es una empanada más de provincia, aunque en Buenos Aires encontrás de todo, ahora hay muchos locales al paso". Añade que el precio "no es extremadamente caro, pero a propósito de Darín efectivamente hay docenas a 48 mil pesos considerando la marca, la calidad y cantidad de ingredientes".