

Comer en el Festival Nacional de la Tonada, ¿Cuánto cuesta? ¿Qué opciones tenés?

4 febrero, 2023



Por Rodrigo Hinojosa.

Durante este fin de semana se realiza el Festival Nacional de la Tonada, sin duda el evento de mayor convocatoria en todo el Valle de Uco. Las noches “a orillitas del rio allá en Tunuyán” testigos de un espectáculo maravilloso que conjuga música con un ambiente festivalero digno de los mejores del País.

Pero la música no es solo la única opción para disfrutar y sentir el clima festivalero, a la opción de llevarte los sándwiches de milanesa, la heladera con bebida fresca y sentarte en el predio a disfrutar de la noche, se le agrega la opción de poder comer en el festival. Sin duda que la opción más tradicional es la de ir a los ranchos donde se sirven comidas típicas, pero el festival se ha diversificado en términos gastronómicos que las opciones se multiplican y por

suerte los precios también lo hacen.

Desde el Cuco, decidimos recorrer el previo para poder saber de primera mano cuales era las opciones que tenés para comer, y sobre todo cuales son los precios. Lo primero que tenés a mano son los puestos de comida rápida y los ranchos, acá sin duda está la parte central de la oferta gastronómica, pero también te encontraras con una variedad de precio interesante. En la zona de puestos de comida conseguís panchos desde \$500, una hamburguesa más una cerveza o gaseosa por \$2300, dos conos de papa por \$740, una pizza por \$1000, un choripán por \$900, helados desde \$400, sándwich de jamón por \$700.

Ya los Ranchos son sin duda la opción más cara de la oferta, pero es definitivamente la mejor para disfrutar de la noche en términos gastronómicos. Si te sentás a comer podés disfrutar de una parrillada por \$6000, un sándwich de cerdo por \$1500, una docena de empanadas por \$2000, la tradicional porción de Chivo por \$3500, la porción de costillar por \$2500, una porción de carne a la olla con ensalada y pan por \$2500, y si andas en familia y querés probar varias comidas encontramos una oferta en el rancho "El Chunchuno" de carne a la olla, empanadas, pollo asado, ensalada y pan por \$7000, donde comen seis personas tranquilamente.



Finalmente, si querés darle una vuelta de tuerca a lo que comas podés ir a la zona de los food truck en la zona de “El Descorche”, acá encontraras un menú más de corte gourmet, con opciones vegetarianas o comidas con una elaboración distintas a la del patio de comida o los ranchos, vino en copa o cerveza tirada. Los precios son de carácter intermedio comparado con las otras opciones, pero la variedad en la oferta está mucho más diversificada.

La oferta se completa con algunos lugares que encontrarás en la zona de artesanos donde tenés algunas opciones de tragos, cerveza tirada, golosinas, chocolates, etc.

La oferta gastronómica del Festival Nacional de la Tonada, es sin duda una oferta sumamente amplia, con opciones para todos los gustos y sobre todo para todos los bolsillos. Sin embargo, en términos generales los precios no son para nada excesivos y es una opción más que interesante para disfrutar de la noche.



Fotografía: el Cuco Digital.