

Día de la carne asada

# 70 kilos de carne al año por persona: dato que explica el poder de la carne asada en México

*Cada 27 de abril, México celebra el Día de la Carne Asada, una tradición que trasciende la parrilla para convertirse en motor económico, identidad cultural y punto de encuentro social*

Por Redacción

que, sin necesidad de oficialidad, ya ocupa un lugar en el calendario gastronómico mexicano.

## La carne asada como lenguaje social

Hablar de carne asada en México implica ir más allá del producto. Se trata de un lenguaje social que articula relaciones, define roles y refuerza vínculos. El acto de prender el carbón no sólo marca el inicio de una comida, sino de una dinámica colectiva donde cada participante cumple una función: desde quien domina el asador hasta quien llega con las tortillas, las salsas o las bebidas.

## Carne asada, ritual que democratiza la mesa

En ese sentido, la carne asada funciona como un ritual que democratiza la mesa. No importa el corte o el presupuesto, sino la experiencia compartida. Es precisamente esta capacidad de convocar lo que ha permitido que la tradición trascienda generaciones y geografías, consolidándose como una de las expresiones más vivas de la cultura gastronómica mexicana.

## Cifras que pesan

En términos económicos, la carne asada también refleja la dimensión del consumo cárnico en el país. De acuerdo con el Consejo Mexicano de la Carne, en México el consumo per cápita de carne supera los 70

kilogramos anuales al considerar res, cerdo y pollo, lo que da cuenta de su relevancia en la dieta nacional. Dentro de este universo, la carne de res –principal protagonista de la parrilla– mantiene un consumo aproximado de entre 15 y 16 kilogramos por persona al año. Aunque su volumen es menor frente al pollo, su valor económico es considerablemente mayor, especialmente por la preferencia de ciertos cortes para asar. En 2026, el precio del kilo de carne de res puede oscilar entre 180 y 320 pesos en el mercado minorista, dependiendo del corte y la región. En el caso de piezas premium como rib eye o New York, los precios pueden superar los 400 pesos por kilo, lo que convierte a la carne asada en una experiencia que también refleja niveles de consumo diferenciados.

## Del asador al clic: la carne asada se digitaliza

La practicidad ha comenzado a redefinir esta tradición. En 2025 se registraron más de 1 millón de pedidos de carne de res, cerdo, pollo y carnes frías a través de plataformas de entrega, con un crecimiento cercano a 20 veces frente al año previo, lo que evidencia cómo el canal digital gana terreno en la organización de estas reuniones. Este cambio también ha modificado el mapa del consumo. La Ciudad de México superó a Monterrey como la ciudad con mayor de personas que quieren carne a domicilio, confirmando que la carne asada dejó de ser exclusiva del norte para

consolidarse como una práctica urbana a nivel nacional.

## Domingo y carne: el nuevo ritual urbano

Los hábitos de consumo según encuestas de consumo muestran que los domingos entre las 14:00 y las 16:00 horas concentran la mayor demanda de carne, un horario que coincide con reuniones familiares y eventos deportivos. A esto se suma el consumo de acompañamientos: millones de bebidas, botanas y bolsas de hielo forman parte de la ecuación, reforzando la idea de que la carne asada no es sólo comida, sino una experiencia completa. Más que comida, una tradición viva. El Día de la Carne Asada sintetiza uno de los rasgos más característicos de la gastronomía mexicana: su capacidad de reunir. No se trata únicamente de lo que se come, sino de cómo se comparte. En torno al asador se construyen historias, se fortalecen relaciones y se mantiene viva una tradición que no necesita formalidades para trascender.



**E**l Día de la Carne Asada, que se celebra cada 27 de abril, no responde a un decreto oficial ni a una efeméride institucional, pero sí a una construcción social profundamente arraigada. Su origen se vincula con la cultura del norte del país – particularmente en estados como Sonora, Nuevo León y Coahuila– donde la carne asada forma parte de la vida cotidiana y de la manera de convivir.

Con el tiempo, esta práctica dejó de ser sólo una tradición regional para convertirse en un fenómeno nacional impulsado por la conversación digital y la apropiación colectiva. Redes sociales, marcas y consumidores han consolidado esta fecha como un punto de encuentro simbólico