



BIEN NUESTRO

Publicación bimestral del Instituto Nacional de la Yerba Mate / NOVIEMBRE 2015 - Nro. 13 - Posadas, Misiones

“Luisito” Lytwyn

El pequeño productor de la zona sur de Misiones fue reconocido por el Directorio del Instituto Nacional de la Yerba Mate como Buen Productor Yerbatero. Visitamos su chacra, donde se levanta un yerbal ejemplar, con una cosecha de 12 mil kilos de hoja verde por hectárea.





12

Los productores del "3x1" suman otra actividad

Los primeros productores que se sumaron al programa del INYM comenzaron a incorporar una nueva actividad. La mayoría está forestando, algunos especies nativas otros exóticas.

10

Con el agua justo a punto saludable

La Universidad Nacional de Misiones y la de la República (Uruguay) investigan cuál es la temperatura ideal del agua para consumir mate sin que produzca daños al organismo.



4

Lytwyn es ejemplo de productor

Descendiente de ucranianos, tiene en Tres Capones una plantación de yerba mate ejemplar. La trabaja con su familia, adoptando técnicas más amigables con el medio ambiente que le permitieron multiplicar su producción.

14

Un premio para el INYM

Recibió la Orden del Mate 2015, otorgada por el Ministerio del Agro y la Producción de Misiones.





EDITORIAL

LYTWYN, UN SEMILLERO

Nos llena de satisfacción observar que, a la par de la buena cosecha registrada, se multiplican los buenos productores. Luis Lytwyn, o Luisito, como lo conocen en Colonia Azara, es uno de ellos, y nos enorgullece decir que es protagonista en la zona productora yerbatera.

El Instituto Nacional de la Yerba Mate resolvió, hace poco tiempo, otorgar el reconocimiento como “Buen Productor Yerbatero” a agricultores que se destaquen por aplicar prácticas de manejo de plantas y suelo que contengan principios innovadores basados en condiciones de sustentabilidad, y que puedan servir de modelos productivos independientemente de la superficie, ubicación y nivel tecnológico o mecanización aplicada. Poner en el centro de la escena a estos productores es una forma de predicar con el ejemplo, quizás una de las mejores herramientas que tenemos para multiplicar la productividad sustentable.

Luis Lytwyn es descendiente de los primeros inmigrantes en la zona sur de Misiones, y es aquí donde vive con su familia, en una chacra en Colonia Azara, que lo vio nacer y superarse. La característica sobresaliente de este productor es trabajar constantemente en la adopción de nuevas tecnologías y siguiendo los lineamientos de los organismos de extensión rural, con un manejo sustentado en el uso de cubiertas verdes, abono orgánico y fertilización de reposición, logrando que la producción yerbatera sea sostenida en el tiempo. Para ilustrar mejor, cabe destacar que tiene 7,5 hectáreas de yerba mate, de la cuales 4 hectáreas están con gravillea, y en los otros obtiene rindes superiores a los 12.000 kilos de hoja verde por hectárea.

Pero además, Luisito es un colaborador permanente en la difusión de nuevas prácticas y participó de la red de productores evaluadores del INYM desde el 2007, siendo actualmente multiplicador y proveedor de semillas de cubierta verde de verano.

De esta manera caminamos el 2015, con hombres y mujeres que derraman buenas prácticas agrícolas, que entusiasman y comparten nuevos conocimientos y experiencias, que multiplican productividad en esta actividad que ya lleva cien años de cultivo sistemático y muchos más de historia, pero que siempre nos sorprende gratamente.



Ing. Agr. Luis Francisco Prietto
Presidente del INYM

DE POTRERO A YERBAL PRODUCTIVO

“Luisito”. Así lo conocen a Luis Lytwyn en Tres Capones, municipio de Azara, en el extremo sur de Misiones. En este lugar, donde llegaron los primeros inmigrantes ucranianos a la provincia a fines del Siglo XIX, de los cuales este productor es descendiente, se levanta una plantación de yerba mate ejemplar. En la misma tierra donde se cultivó en la década del 30, hoy se cosechan 12 mil kilos por hectárea. No es el mismo yerbal; pero es el mismo suelo y el mismo compromiso de trabajo que se manifiesta adoptando técnicas nuevas, más eficientes y amigables con el ambiente, lo que le valió a Luis Lytwyn ser reconocido por el Directorio del Instituto Nacional de la Yerba Mate como “Buen Productor Yerbatero”.

La chacra de Luis Lytwyn tiene 50 hectáreas. “Esto viene de mis bisabuelos, que eran inmigrantes ucranianos. Mi abuelo llegó acá cuando tenía tres años y en el año 1933 plantó las primeras tres hectáreas de yerba mate. En aquella época los colonos cosechaban la semilla, hacían los viveros y luego plantaban dos o tres hectáreas”, recordó el productor. “Después se plantó en los años 1954 / 1956, en la década del 80 y del 90 y la última plantación fue en 2008”, agregó. Actualmente en la chacra hay 7,5 hectáreas de yerba mate, donde se destacan 4 hectáreas que están con gravillea, y 1,50 que es de yerba mate policlonal, con cubiertas verdes y manejo de planta, cuya última cosecha rindió 12.000 kilos.



Sobre el ensayo de agrupar en una misma superficie plantas de yerba mate y de gravillea, Lytwyn manifestó: “Esa experiencia la realice en cuatro hectáreas, donde hay plantas de yerba mate del año 1954. Ahí, en el año 2001, plantamos gravillea y hoy una parte de eso estoy haciendo tala rasa y decidí dejar sólo una hectárea de forestación. La que está mejor, la yerba más vieja, está dando un rinde de 6.000 kilos por hectárea/año. O sea, tiene mil plantas por hectárea y está dando una buena producción; hay poco manejo de malezas porque la sombra y las hojas que larga la gravillea cubren el suelo, pero la producción no aumenta porque los árboles le están consumiendo nutrientes al suelo”. El productor aseguró que si tiene la posibilidad de repetir la experiencia, no lo hace. “La yerba tiene que ir sólo con la yerba. Si tenés un lote viejo, te puede servir para ensayo de asociación con otra producción, quizás la silvopastoril... pero mi experiencia me dice que la yerba tiene que ir sólo con la yerba”, dijo.

EL VIEJO POTRERO CONVERTIDO

EN YERBAL PRODUCTIVO

“Siempre se aprende algo”, aseguró este productor asentado en una de las tierras más viejas de Misiones, productivamente hablando, pero que sin embargo sigue sorprendiendo. El mejor rinde de kilogramos de yerba mate por hectárea / año lo obtiene de un lote donde originariamente había yerba, luego fue potrero y desde hace seis años, es nuevamente un yerbal.

“En esta hectárea y media se plantaron, en el año 1954 mil plantas de yerba, más o menos... En el año 1999, cuando dejó de valer la yerba, esto tenía pasto elefante y se transformó en un potrero. Con el paso de los años, quedaron algunas plantas y en 2004 / 2005 decidimos recuperar el yerbal”, narró. “En 2008 hice herbicida total, se eliminaron todas las malezas, quedaron algunas plantas viejas, unas 400, y pusimos plantas policlonales y duplicamos la densidad: en vez de 4 metros por 2,50 quedó 4 por 1,25 y en 2010 volvimos a poner un líneo más entre medio, una calle sí una calle no... hoy andamos en 2.900 plantas por hectárea”, continuó, al tiempo que estimó que “el pasto elefante que había, más el pasto jesuita, contribuyó para que el suelo se recuperara, y además se fue haciendo cubierta verde de verano con poroto sable, raigrás, avena, abono orgánico y fertilizante fosforado; actualmente el raigrás está instalado, vuelve a nacer todos los inviernos, y lo que sembramos es el poroto sable en verano”. Los be-



“Buen Productor Yerbatero”. Distinción otorgada a Lytwyn por el Inym a modo de ejemplo para otros productores de Misiones.

neficios son “que en principio el sol no quema el suelo, la yerba al secarse no afloja el suelo, no crecen malezas porque las cubiertas verdes están cubriendo la tierra y no permiten a las mismas crecer”.

¿El resultado de todo este trabajo iniciado hace 10 años?: “El rendimiento está pasando los 12 mil kilos; en la última cosecha esa hectárea y media, donde hay unas cuatro mil plantas, dio 18 mil kilos”. El manejo de la planta es otra de las acciones que contribuyen a esta excelente producción: “Con el corte que hacemos, la yerba se cubre sola, no necesita protección”. Otro detalle no menor es “no utilizar ningún implemento, ni una rastra, sólo un subsolador cada tres o cuatro años si es que vemos que el suelo está muy compactado”.

¿Cuánto cuesta reconvertir ese potrero en un yerbal rendidor?, preguntamos a Lytwyn. “En números no sabría decir... en este caso, como es pequeña la superficie, vas sacando del resto de la producción que tenés para invertir ahí. Para fertilizar por ejemplo son 100 kilos de fertilizante fosforado por hectárea, que hoy estará a 800 pesos y eso no es tanta plata porque si hacés una vez, se instala la cubierta verde de invierno y queda para siempre”, señaló.

COSECHA SEMIMECANIZADA

En la chacra de los Lytwyn la cosecha es semimecanizada y la mano de obra mayoritariamente es fami-

liar. “Tengo la tijera electrónica y la quebradora que agiliza la cosecha. Nos falta más práctica para lograr más kilos por día, por la capacidad que tiene la maquinita”, enfatizó el productor. “Si vas a contratar a alguien para que ayude en la cosecha, hay que capacitarlo en el uso de estos implementos. Con la modalidad antigua, lográbamos 700 kilos por día, y con estos elementos llegamos a 1500 por lo menos; y el sacrificio es menor porque el esfuerzo de cortar con la tijera común o con el serrucho reemplazás con el gatillo de la tijera y con la quebradora es sólo pasar el gajo por la maquina”.

2014 (y principio de 2015) fue un año récord en lluvias, según el Servicio Meteorológico Nacional. ¿Cuál fue la reacción de las plantas de yerba?

“En general -respondió Lytwyn- las plantas están bien, es preferible el verano lluvioso a seco... sólo noté, en las plantas más viejas, que los gajos de dos años empiezan a soltar las hojas y lo que también se ve es mucha semilla de yerba, que por más que quebreemos las puntas para que no florezca, da semillas igual, no sé cual es el motivo, pero dieron semillas...”.

Con un mate en mano, Lytwyn se entusiasma con objetivos a corto plazo y aguarda una próxima charla técnica donde pueda incorporar nuevos conocimientos para volcarlos a la producción. “Siempre se aprende algo. Nosotros dejamos atrás viejas prácticas, como la rastra, y avanzamos con las cubiertas y el manejo de la



BUEN PRODUCTOR YERBATERO

► El Directorio del Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM) otorgó el 23 de diciembre de 2014 el reconocimiento como Buen Productor Yerbatero a Luis Lytwyn.

“La característica sobresaliente de este productor es trabajar constantemente en la adopción de nuevas tecnologías y siguiendo los lineamientos de los organismos de extensión rural”, se explica en los fundamentos que dieron origen a la Resolución 226/14 del INYM que estable otorgar el reconocimiento a Luis Lytwyn.

El INYM otorga el reconocimiento institucional a aquellos productores yerbateros que se destaquen por aplicar prácticas de manejo de plantas y suelo que contengan principios innovadores basados en condiciones de sustentabilidad, y que puedan servir de modelos productivos independientemente de la superficie, ubicación y nivel tecnológico o mecanización aplicada.

Luis Lytwyn “vive con su familia en la chacra, en Colonia Azara, y realiza todas las actividades, incluyendo la cosecha de yerba mate, donde adoptó el manejo semi-mecanizado, utilizando tijera electrónica y tarefeadora mecánica”, se expresa en la Resolución 226/14. “Posee 7,5 hectáreas de yerba mate, de las cuales 4 hectáreas están con gravillea, obteniendo rindes superiores a los 12.000 kilos en algunas de ellas, con un manejo sustentado en el uso de cubiertas verdes, abono orgánico y fertilización de reposición”.

El productor yerbatero de Colonia Azara es un colaborador permanente en la difusión de nuevas prácticas y participó de la red de productores evaluadores del INYM desde el 2007, siendo actualmente multiplicador y proveedor de semillas de cubierta verde de verano. Su familia es el soporte del trabajo en la chacra y su hijo mayor de 17 años se recibió de agrónomo en el Colegio Gentilini de San José y fue beneficiario de una beca del INYM.

planta, y mal no nos fue. Uno asiste a charlas de capacitación que brinda el INYM y ve que otros productores están con buenos resultados, entonces: ¿cómo no hacerlo? Y con más razón si sos un productor chico...”, expresó.

¿Cuáles son las proyecciones, sueños, a futuro de la familia Lytwyn?

“Que los hijos terminen de estudiar, terminar de arreglar la casa donde vivimos y seguir incorporando tecnología para ser lo más eficiente posible”.

► “Si tenés un lote viejo, te puede servir para ensayo de asociación con otra producción, quizás la silvopastoril... pero mi experiencia me dice que la yerba tiene que ir sólo con la yerba.”

► “Si vas a contratar a alguien para que ayude en la cosecha, hay que capacitarlo en el uso de estos implementos”.

► “Nosotros dejamos atrás viejas prácticas, como la rastra, y avanzamos con las cubiertas y el manejo de la planta, y mal no nos fue”.

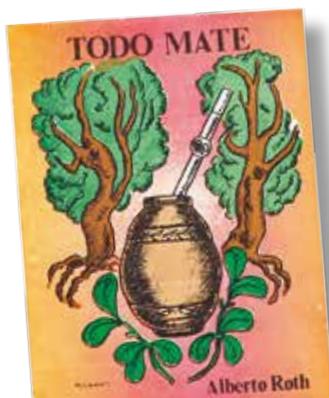
*Luis Lytwyn
Colonia Azara
Elegido “Buen Productor Yerbatero”*



En mate cocido en la Alemania del '23 y los elogios del nobel en medicina Houssay

En un lenguaje sencillo y ameno, el conservacionista Alberto Roth (*) nos acerca, a través de su libro "Todo Mate", en distintos relatos, datos y hechos sorprendentes de nuestro producto, de los cuales elegimos dos en esta oportunidad para compartir con nuestros lectores. Los textos que aquí se transcriben son un viaje a una parte pequeña de la rica historia yerbatera, y lo

hacemos de la mano de las memorias de Alberto Roth, condensadas en su libro "Todo Mate".



(*) Alberto Roth (1901 - 1985), de nacionalidad suiza, se asentó en Santo Pipó, Misiones, y sobresalió por su trabajo como conservacionista. Alberto Roth Nació en Basilea en 1901. Estudió horticultura y fruticultura en Straelen, Alemania. En 1924 emigró hacia Argentina, y un año más tarde se radicó en Santo Pipó, Misiones, donde plantó yerba mate y en poco tiempo se percató de la fragilidad de los suelos y de la problemática de la erosión.

Roth desarrolló un método para la conservación del suelo en parcelas cultivadas, construyó un secadero de yerba barbacuá y fundó la empresa Roth y Würigler S.R.L., que comercializa la marca de yerba orgánica ROAPIPÓ®.

Difundió la lombricultura para la producción de abono orgánico, instó a los colonos de Misiones de cuidar la selva misionera y desarrolló la idea de crear un instituto de enseñanza agrotécnico, el Instituto Línea Cuchilla, entre otras acciones.

En el año 1957, recibió la visita de Dr. Hugh Hammond Bennett (USA), el "padre de la conservación de suelo", quien lo condecora con una medalla de oro (premio Bennett) por ser "El mejor conservacionista al sud del Río Grande".

Alberto Roth divulgó sus ideas en diversas revistas y varios libros, entre ellos Todo Mate.

▶ **Cocido** (página 59 de "Todo Mate")

Al terminar la primera guerra mundial, hice un viaje desde Suiza hasta un pueblo en el este de Berlín.

Después de la guerra, Alemania había quedado empobrecida y por supuesto no se encontraba ni buen café ni buenos chocolates, todos eran sustitutos con el nombre de verdadero producto.

Así que al ir a visitar a mi amiga Gritli Würigler que vivía en la casa de Don Silvio Gessel, no encontré nada mejor que llevar algo de café, y para los tres nietos de Don Silvio, un paquete de excelente cacao para preparar la merienda del domingo.

Pero cuán grande fue mi sorpresa al ver que los pequeños rechazaron este manjar y pedían a su mamá: "Wir wollen mate cocido" (queremos mate cocido).

De esta forma conocí en Alemania en el año 1923 el primer mate cocido de mi vida.

Don Silvio se reía mientras me contaba que él estaba radicado en la Argentina desde hacía ya muchos años y que su hija muchas veces los acompañaba. Recordaba que cuando llegó a la Argentina tenía sólo tres pesos, pero que al poco tiempo de trabajar allí fundó la Casa Gessel en la Diagonal Norte, que le iba bien y que era feliz.

Allí sus nietos se habían acostumbrado a tomar mate cocido con leche. Después en Alemania, cada vez que viajaba les llevaba yerba.

Esta fue una tarde histórica para mí, ya que al escuchar los relatos de Don Silvio y de probar el mate cocido, sentí ganas enormes de emigrar a la Argentina.

Y así fue que abandoné Europa y me vine a América del Sur, a la Argentina, donde vivo desde 1924.

Al poco tiempo de llegar me instalé en una estancia en la cercanía de Córdoba y allí el mate cocido era la bebida diaria para el desayuno y la cena. Se tomaba en forma caliente como té o café, con o sin azúcar.

En el almuerzo muchas veces se tomaba mate cocido en vez de agua o vino. Entonces lo recibíamos frío, tibio o caliente según el gusto de cada uno. Y ahí noté que era algo excelente contra la sed.

En la estancia vecina vi cómo el propio estanciero preparaba su mate cocido con leche: calentaba mitad leche y mitad agua, echando luego la yerba para hervirla juntos.



Alberto Roth, oriundo de Basilea (Suiza), llegó en el año 1925

De esta forma resulta un verdadero alimento líquido. Aquí en Misiones durante más de 58 años siempre usamos el mate cocido para desayuno, merienda, cena y para la mesa del almuerzo con unas gotas de limón. Hay muchas personas que prefieren el mate cocido antes que el mate cocido con bombilla, pero a cualquier hora es siempre bienvenido un buen mate cocido, ya sea solo o con agregado de leche. Debo hacer resaltar lo de “Buen mate cocido” porque recuerdo haber recibido mate cocido en los vagones comedor de Ferrocarriles Argentinos o en hoteles, realmente intomables por haber sido mal preparados o haber usado yerba de mala calidad. También he tenido malas experiencias con saquitos de mate cocido por haberse encontrado quién sabe cuanto tiempo envasados sin usar. Es muy importante preparar el mate cocido con buena yerba, con pericia y hasta con cariño. El agua debe bullir y la yerba debe quedar sumergida dentro del agua hirviente. Hay también maestros en esta materia, sobre todo cuando se lo prepara en cantidades grandes para escuelas, asambleas o en los cuarteles de los soldados. Entonces usan una cuchara enorme de madera con la cual revuelven la yerba dentro del recipiente y en el agua hirviente. En todos los casos, para terminar se le agrega un chorro de agua fría para templarlo, se retira del fuego y se lo deja reposar unos minutos antes de colarlo para servirlo. Se puede agregar azúcar durante su preparación. Los antiguos maestros cocineros introducían una vara de hierro ardiente y decían que solamente así se obtenía un verdadero mate cocido. Las amas de casa preferirían para preparar mate cocido yerba sin ser molida y sería una nueva presentación que habría que introducir. Bolsitas de yerba para mate cocido. De esta manera decimos aquí que no hay mejor bebida más barata y saludable que un buen mate cocido.

Valores (página 147 de Todo Mate)

El doctor Bernardo Houssay, Premio Nobel en Medicina, declaró, al visitar Misiones, el 17 de mayo de 1969, que por más que la yerba mate posee una infinidad de valores vitamínicos, sales minerales, etc., él personalmente prefiere decir a favor de la yerba mate, y a favor de la costumbre de tomar mate en bombilla, que LA YERBA MATE, POR EXPERIENCIA DESDE REMOTOS TIEMPOS Y DURANTE EL SIGLO XX, ES UNA DE LAS MEJORES BEBIDAS QUE SE CONOCEN PARA LA SALUD DEL HOMBRE.

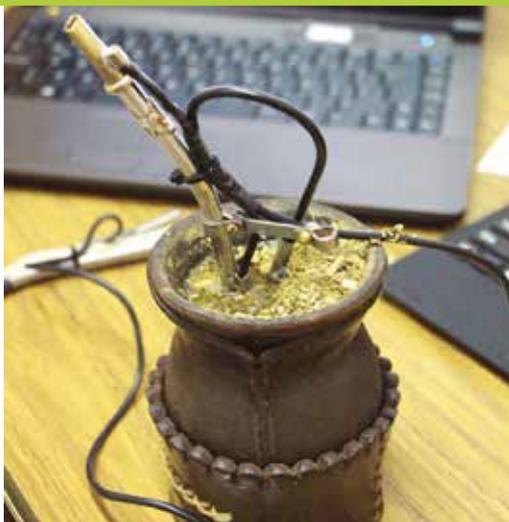
¿Qué valor alimenticio tiene el mate?

Durante mucho tiempo se consideró al mate un pseudo alimento, pero esto quedó descartado por estudios serios que demostraron lo contrario. Concretamente, este producto tan noble, elaborado con las hojas y brotes del *Ilex Paraguariensis* (especie arbórea exclusivamente originaria de Sudamérica), tiene principios activos como la mateína y un buen aporte vitamínico en cuyo cuadro se destaca la vitamina C o ácido ascórbico, la que precisamente durante tiempo secular permitió que nuestros gauchos –con una dieta casi totalmente a base de carne y pobrísimo aporte vegetal– jamás contrajeran la enfermedad del escorbuto que es una grave afección derivada de una insuficiencia aguda de esa vitamina en los alimentos habituales.

En las Jornadas Tecnológicas de la Yerba Mate de 1979, realizadas en Apóstoles, provincia de Misiones, se sostuvo que eminentes hombres de ciencia del mundo entero nos han demostrado el alto valor medicinal e higiénico de la yerba mate, lo que se resume así: 1) es un poderoso tónico cardíaco; 2) fortalece la memoria; 3) regula la función intestinal; 4) reduce la fatiga; 5) estimula el apetito; 6) contiene vitamina A, necesaria para el crecimiento normal, la visión correcta y la resistencia a infecciones; vitamina B1, indispensable para evitar perturbaciones nerviosas o intestinales; vitamina B2, para prevenir inflamaciones oculares y reforzar el cabello; vitamina C, antiescorbútica y antitóxica que fortalece las encías, aumenta la cantidad de glóbulos rojos mejorando las condiciones de resistencia a afecciones víricas que provocan todo tipo de resfrío.

También contiene sales minerales valiosas como el fósforo indispensable para el sistema nervioso, las funciones intestinales y el rendimiento muscular, calcio para el fortalecimiento de los huesos y dientes, completándose su composición con la presencia de humedad, otras sales minerales, celulosa, tanoide, resina, cera, goma, saponina, materia grasa, materna, alfa amirina, enzima, etc.

Su contenido de mateína la hace un estimulante más sano que el café o té en la actividad del sistema nervioso, sistema circulatorio y sistema muscular...



El mate y otras bebidas serán revaluadas en mayo de 2016 por la Agencia Internacional para el Cáncer.

Estudian cuál es la temperatura adecuada para el mate

Investigadores y científicos de la **Universidad Nacional de Misiones** y de la **Universidad de la República (Uruguay)** comenzaron, en el mes de septiembre pasado, una investigación que tiene como objetivo determinar cuál es la temperatura adecuada para el mate; es decir, aquella que no genera efectos negativos en el tracto digestivo de los consumidores. La primera parte del proyecto se denomina “Estudio del perfil térmico del agua en el consumo de mate” y consiste en determinar a qué temperatura llega el mate a la boca del consumidor. Es financiada por el Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM) y desarrollada por investigadores de la Facultad de Ciencias Exactas, Químicas y Naturales de la Universidad Nacional de Misiones. “Cada uno de nosotros consume el mate de manera particular; por ejemplo, escuchando el sonido de la pava antes que hierva el agua. Algunos usan mate de madera, de calabaza, de metal o de vidrio. Son todos factores que inciden en la temperatura a la que llega el agua a la boca”, explicó el ingeniero químico **Miguel Schmalko**, quien lidera el proyecto.

En ese sentido, subrayó que la investigación buscará resultados comprobables, que luego puedan ser publicados en revistas científicas. “En la experiencia van a participar cien personas y esperamos finalizar en tres meses de trabajo”, comentó para luego agregar que también se evaluarán otros factores, como la cantidad de yerba utilizada y la periodicidad de la mateada; es decir, si es cada cinco minutos, media hora, una hora o más tiempo. Posteriormente, el equipo del doctor **Nelson Bracesco**

de la Facultad de Medicina, de la Universidad de la República del Uruguay, se basará en esos datos para efectuar experimentos sobre células vivas y evaluar el umbral de daño por temperatura en las mismas.

BOMBILLA TERMÓMETRO

Para lograr el registro de la temperatura del agua que se utiliza para matear, el ingeniero electromecánico **Juan Carlos Hedman** desarrolló bombillas que tienen tres sensores: uno en la base, cerca del filtro; otro en la yerba, cerca del centro del mate y el tercero cerca del pico. “Esa información es ingresada a un programa en la computadora, tomando mediciones cada cinco segundos”, señaló la ingeniera química **Nancy Lovera**.

En su laboratorio de la Facultad de Ciencias Exactas, Químicas y Naturales, en Posadas, ya se obtuvieron los primeros datos. “Si cebamos con el agua del termo a 85°C estamos consumiendo el mate a unos 45°C”, refirió. Esos valores pueden variar de acuerdo al material del mate y la cantidad de yerba utilizada.

Una vez finalizadas, ambas investigaciones serán publicadas y pretenden aportar datos científicos a los organismos que clasifican la incidencia del mate en la salud humana, como la Organización Mundial de la Salud (OMS). Cabe recordar que entre el 24 y el 31 de mayo de 2016 el mate y otras bebidas calientes será revaluadas por la Agencia Internacional para el Cáncer (IARC, por sus siglas en inglés), dependiente de la Organización Mundial de la Salud, cuando se reúnan en Francia investigadores y científicos internacionales.



En 2016, la OMS reevaluará al mate

El mate, junto a otras bebidas calientes, serán reevaluadas por la Agencia Internacional para el Cáncer (IARC) en mayo de 2016 cuando se reúnan investigadores y científicos internacionales en Francia. De esta manera, se conocerán nuevas evidencias científicas sobre los efectos de nuestra infusión que ha sido clasificada, en 1991, por la Organización Mundial de la Salud (OMS) como desencadenante de patología en el esófago.

Así lo confirmó **Ana Thea**, investigadora de la Universidad Nacional de Misiones.

“La única vez que la IARC, dependiente de la OMS, analizó la relación entre algunos tipos de cáncer y la ingesta de mate caliente, fue en el año 1991. Desde entonces, hace más de 20 años, se mantiene en la categoría 2A”, explicó la profesional. Ahora se conoció que volverán a reunirse en mayo de 2016 en Francia, para clasificar la relación de bebidas calientes y esa patología. En mayo pasado, tras divulgaciones periodísticas (inicialmente de la cadena internacional de noticias BBC Mundo) sobre el efecto del mate caliente en la salud humana, el INYM promovió una reunión de científicos de las ciencias médicas, argentinos y uruguayos, especializados en la temática yerba mate, en la Facultad de Medicina en la ciudad de Montevideo, Uruguay. Se consensuó una declaración por la cual se advirtió que no obstante la observación de la IARC, al posicionar al mate como una infusión que podría desencadenar patologías, “la Organización Mundial de la Salud no afirma que tomar mate puede causar cáncer”, como fue publicado en medios periodísticos”, y se advierte que “si el alto consumo en la región y actual expansión mundial hubiesen implicado riesgo cierto, ya habría sido recategorizado a niveles más críticos”.

Este documento, de difusión pública, fue firmado la Dra. **Rosana Filip**, del Departamento de Farmacología, Facultad de Farmacia y Bioquímica de la Universidad de Buenos Aires (Argentina); el magíster **Nelson Bracesco**, Profesor del Departamento de Biofísica de la Facultad de Medicina - Universidad de la República (Uruguay), y todos los integrantes del Grupo Interdisciplinario de Yerba Mate y Salud de la UdelaR Uruguay, además de científicos de Misiones.

Proyectos del INYM en encuentro del Conicet

Dos proyectos de investigación financiados por el INYM formaron parte del Encuentro Tecnológico Tealero y Yerbatero, en mayo pasado en Posadas, organizado por el Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (Conicet), con la colaboración del INYM, el Clúster del Té y la Provincia de Misiones.

“Hacemos este tipo de encuentros para relacionar la oferta y capacidades de desarrollo tecnológico del Conicet con las necesidades y oportunidades del sector socioproductivo”, explicó el magíster **Juan Soria**, director de Vinculación Tecnológica del Conicet.

En el evento participaron ocho investigadores que presentaron los avances de estudios sobre temas relacionados a los sectores de la yerba mate y el té, y 75 representantes de 30 empresas y organismos del rubro, tanto de la provincia de Misiones como de la de Corrientes.

La jornada abarcó la disertación de los estudios en marcha y luego una instancia de trabajo en mesas redondas temáticas, donde los empresarios y cooperativistas se reunieron con cada investigador cuyo desarrollo consideraban de importancia para su cadena productiva.

Los investigadores disertaron sobre mejora genética de la yerba mate; mejora de suelos y nutrientes en cultivos agrícolas, análisis químicos en muestras de alimentos y malezas; caracterización y autenticación geográfica de materias primas y productos destinados a infusiones; optimización de recursos energéticos en el procesamiento de yerba mate; uso de reconocimiento de imágenes y tecnología de automatización para secaderos; obtención, caracterización y encapsulación de un extracto antioxidante de yerba mate, y el fertilizante en polvo encapsulado de yerba mate.

“Optimización de recursos energéticos en el procesamiento de la yerba mate” es la investigación que encabeza, con apoyo del INYM, **Santiago Holowaty**. “Estudiamos métodos alternativos, la optimización de los recursos en el proceso de secado; buscamos determinar cómo reducir la cantidad de combustible que se usa en el procesamiento del secado y de qué forma se puede aprovechar la energía que hoy se desperdicia”, agregó. La investigadora **María Cecilia Lanari**, expuso los avances del estudio “Obtención de bebidas saludables en polvo a partir de yerba mate y frutas”. “Estudiamos vías alternativas de utilización de la yerba mate y pensamos unir dos cosas: primero que la yerba tiene muchos antioxidantes buenos para la salud, y segundo que hay ciertas bebidas muy populares en la Argentina, como el tereré. Queremos lograr jugos en polvo mezclando extractos de yerba y de jugos de frutas”.

Productores del “3 x 1” comenzaron a reconvertir los viejos yerbales

Los primeros productores que se sumaron tres años atrás al Programa de Renovación de Viejos Yerbales, más conocido como “3x1”, ya comenzaron a incorporar otra actividad en sus chacras. La mayor parte de ellos se volcó a la forestación, ya sea con especies nativas o con variedades exóticas. De este modo, reconvertirán tres hectáreas de yerbales improductivos hacia una variante que les genere ingresos.

Durante una recorrida por la zona de Hipólito Irigoyen y Jardín América se pudo comprobar el avance en la preparación de los suelos; especialmente entre los diez colonos que integran el grupo “Ñacanguazú”.

“Algunos productores van a forestar con especies nativas y otros, el porcentaje mayoritario, prefirieron especies exóticas como kiri, gravillea o quizás cedro”, señaló el ingeniero forestal **Roque Toloza**, del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA) Puerto Rico.

El profesional explicó que por sus características de pequeños productores, estos colonos piensan en actividades que les generen beneficios en ciclos cortos. “Por eso –apuntó– muchos optaron por el kiri, ya que es de rápido crecimiento y tiene demanda de las carpinterías por su facilidad de manejo”.

Este programa del Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM) apunta a la sustitución de tres hectáreas de yerbales improductivos por una hectárea desarrollada con plantines de alto rendimiento. Está orientado a productores de hasta diez hectáreas, que viven en sus chacras. Los primeros plantines fueron llevados a las chacras en 2012. Durante el corriente año se sumaron 90 nuevos colonos, con lo cual el total de beneficiarios llega a 280 productores. La contraprestación de los productores consiste en erradicar esas tres hectáreas improductivas para dedicarlas a otra actividad.

MEJORA ESTRATÉGICA

► El Programa de Renovación de Viejos Yerbales se inscribe dentro de las acciones que ejecuta el INYM en el marco del Plan Estratégico acordado entre los sectores de la actividad yerbatera. Uno de los requerimientos de los productores fue, precisamente, la necesidad de incorporar mejoras en sus plantaciones. Si bien este programa alcanza a un número determinado de colonos, su objetivo es que estos yerbales de buenos rendimientos sirvan como modelos e incentiven a los demás productores.

“Somos de los primeros productores que en 2012 hicimos media hectárea y en 2013 completamos la segunda parte. Los plantines vinieron bien, con muy pocas fallas”, afirmó **Jorge Stempel**, quien se decidió a forestar con kiri. “Estoy muy conforme, es un programa muy positivo. Yo elegí el kiri porque tiene buen precio y se cría rápido. Por lo que sé, hay demanda de gravillea y de kiri”, añadió, para luego contar que están siguiendo las recomendaciones de los técnicos en la preparación del suelo, “como poner cal en los pozos para bajar el PH del suelo y también colocar algo de abono”.

Otros productores, en cambio, se decidieron por la forestación con el objetivo de proveer leña para los secaderos de yerba mate. “Yo voy a plantar eucalipto”, comentó **Carlos Prociuk**, un colono que tiene su chacra en el límite entre Jardín América e Hipólito Irigoyen. Por lo general, don Prociuk hace de anfitrión de las reuniones del grupo que se desarrollan en el patio de su casa. Él ya tiene preparado el suelo y antes de fin de mes comenzará con la plantación de las tres hectáreas de eucaliptos. La asistencia técnica es fundamental en todo el proceso de reconversión, tanto para el desarrollo de la nue-



Productores de Jardín América se sumaron al programa, algunos van a forestar con especies nativas; otros con kiri o gravillea.



Jorge Florentín es técnico del INTA y asiste a “Ñacanguazú”

FONDOS PARA FORESTACIÓN

► El ingeniero Roque Toloza explicó que para la forestación se gestionaron recursos de diversas fuentes, de tal manera que los plantines e insumos lleguen sin costo para los productores.

En algunos casos se recurrió a un Sub Proyecto Forestal de Conservación y Producción de la Unidad de Cambio Rural (UCAR), del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación. También se obtuvieron recursos de otros planes de promoción forestal de la Nación y, además, otros colonos se integraron al Plan Leña Renovable que ejecuta el Ministerio del Agro y la Producción de Misiones.

va plantación de yerba mate como en la forestación de las tres hectáreas que antes eran improductivas. En las charlas con los colonos los especialistas siempre brindan toda la información acerca de las alternativas más potables, ya sea por rapidez en el crecimiento de los árboles o por su valor en el mercado de la foresto industria.

El ingeniero agrónomo **Jorge Florentín** trabaja en el INTA de Santo Pipó y es uno de los técnicos que acompaña al grupo “Ñacanguazú”. “Estoy muy conforme porque el 80 o 90% de los productores son activos, vienen a las reuniones e incluso hemos recuperado buenas

prácticas para el manejo del suelo y del agua, como las curvas de nivel y el uso de cubiertas verdes”, comentó entusiasmado. Para el ingeniero Florentín, la calidad de los plantines y la regularidad en la entrega de los insumos provistos por el INYM fueron claves para el éxito del programa, lo cual afianzó la confianza de los productores hacia los técnicos. “Al principio no querían hacer ninguna práctica ajena a las que tenían como costumbre, pero hoy nos escuchan y nos miran de otra manera porque pueden observar que los plantines crecen, que la nueva plantación se desarrolla”.

El INYM, distinguido con la Orden del Mate 2015



El Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM) fue galardonado con la Orden del Mate 2015.

La distinción, que otorga todos los años el Ministerio del Agro y la Producción de Misiones a personas, entidades e instituciones que contribuyan a fortalecer el sector yerbatero, fue entregada el 4 de octubre de 2015 por el director de Yerba Mate y Té de ese organismo, **José Semeguen**, al presidente del INYM, el ingeniero agrónomo **Luis Francisco Prietto**, en Apóstoles, en el marco de la Fiesta Nacional e Internacional de la Yerba Mate.

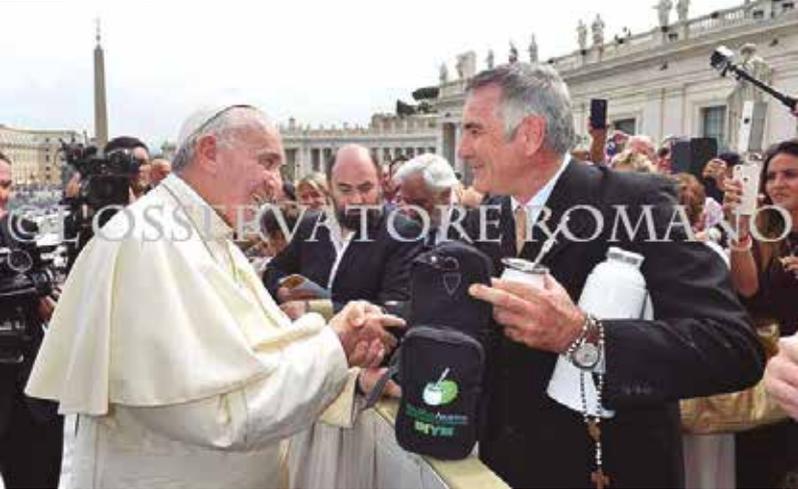
“Estamos orgullosos de formar parte de este equipo de trabajo”, dijo Prietto enfatizando las acciones del Instituto Nacional de la Yerba Mate, al tiempo que agradeció el reconocimiento y valoró “el momento de armonía y la culminación del período de cosecha que arrojó buenos resultados este año”.

El presidente del INYM mencionó “especialmente al productor yerbatero, el primer eslabón de la cadena productiva y gran disparador de la actividad”, y recordó que “el diálogo, la unión y el trabajo en conjunto de todos los sectores es la premisa fundamental para hacer frente a los desafíos presentes y futuros”.

La Orden del Mate se otorga desde el año 1979, siendo los primeros galardonados el naturalista suizo

Alberto Roth, por sus conocimientos y técnicas para conservar y evitar la erosión del suelo, y a Luis Landricina, referente de la cultura, del folclore, y difusor del mate en la Argentina.

El INYM ha sido galardonado este 2015 por acciones orientadas a fortalecer a cada uno de los diferentes eslabones de la actividad yerbatera, y en ese marco cabe destacar la puesta en marcha del Plan Estratégico para el Sector Yerbatero 2013-2028; la Corresponsabilidad Gremial; el Programa de Normas de Buenas Prácticas de Manufactura en Secaderos; el Plan de Asistencia al Sector Productivo; la difusión del producto en el mercado mundial; el Programa de Becas para estudiantes de escuelas secundarias y universitarias con orientación técnica y/o agraria; el Plan de Tecnificación del Proceso de Secado; el Programa de Renovación de Viejos Yerbales; el Programa de Pulsadores de Bolsas de Yerba Mate Canchada; el Programa de Provisión de Zarandas y Balanzas Digitales para Análisis Físicos de Yerba Mate Canchada en Secaderos; más de 40 proyectos de investigación científica sobre aspectos nutritivos del producto y sobre tecnificación de la cosecha; el Plan de Asistencia al Personal de Cosecha y Secanza de la Yerba Mate, entre otras actividades e iniciativas.



El Papa envió una “bendición para todos los yerbateros”

El **Papa Francisco** recibió, el 9 de septiembre, en la habitual audiencia de los miércoles, al presidente del Instituto Nacional de la Yerba Mate, **Luis Prietto** y al director **Enrique Kuszko**, a quienes transmitió una “bendición especial para todos los yerbateros”.

Este encuentro con el Sumo Pontífice se concretó en el marco de la presencia de la Yerba Mate Argentina en la Expo Milano 2015 (Italia); feria a la cual asistió el INYM para participar en la “Semana de las Economías Regionales”, organizada por el Ministerio de Agricultura de la Nación. Conocedores de la predilección que tiene Francisco por el mate, los directivos del INYM le hicieron entrega de equipos materos y libros relacionados a la cultura yerbatera.

Cabe mencionar que este contacto con el Papa pudo concretarse a partir de las gestiones realizadas por la Embajada Argentina ante la Santa Sede.

Es tiempo de rebrote

Se encuentra en vigencia la Resolución 37/2007 del Instituto Nacional de la Yerba Mate, que establece la suspensión, en los meses de octubre y noviembre, y la limitación, desde el 1º de diciembre y hasta el 31 de marzo, de las actividades de cosecha y secanza de yerba mate. Durante esos meses, el volumen de cosecha es mínimo y se manifiesta el ciclo natural de brotación de la planta de “*Ilex paraguariensis*”.

Todos los secaderos que procesen materia prima durante octubre y noviembre, o que no soliciten la autorización para el periodo diciembre-marzo serán sancionados con la clausura, sin perjuicio de ser pasibles de otras sanciones previstas en la Ley 25.564.

Al momento de emitir la normativa, el INYM tuvo en cuenta los siguientes aspectos técnicos:

RESPECTO A LA PLANTA

- La planta de yerba mate, en condiciones normales de suelo, emite brotación abundante cuando se dan parámetros de temperatura, humedad ambiente y fotoluminosidad. Estos tres aspectos se presentan a partir del mes de octubre y continúan hasta el mes de abril aproximadamente, con periodos de más o menos intensidad.
- Esta etapa genera una actividad de movimiento de savia extraordinaria desde las raíces a los puntos de brotación, tornándose las ramas y hojas tiernas, en tejidos de abundante masa líquida que pueden ser destruidos fácilmente por acción de las altas temperatura de los secaderos.
- La eliminación de ramas y hojas tiernas, acarrea un perjuicio a la planta, desde el punto de vista fisiológico, que repercute en una irregular brotación a futuro y daños irreversibles a la planta.
- Desde el punto de vista financiero, lo que se extrae en forma incipiente es la futura cosecha de hojas del próximo año.

RESPECTO A LA YERBA MATE CANCHADA

- La yerba mate canchada es un producto heterogéneo, compuesto por hojas, palos deshidratados y polvo, el cual debe tener parámetros de color, humedad, aroma y sabor adecuados.
- La deshidratación en el secadero de hojas con distintos grados de maduración, provoca la aparición en la yerba canchada de tejidos quemados conocidos como “puntos negros”, que producen un desmejoramiento en la calidad del producto.
- Desde el punto de vista financiero, el porcentaje de rendimiento de los secaderos (conversión de verde a seco), disminuye en forma notable al perderse como vapor, gran parte del material verde brotado.

- + de 17.000 productores
- + de 165.000 hectáreas cultivadas
- + de 700 millones de kilos de Hoja Verde *
- + de 210 secaderos
- + de 110 molinos
- + de 250 millones de kilos de Yerba Mate*
- + de 30.000 familias involucradas**

Más de lo que te imaginabas, no?



Rivadavia 1515 - 2° Piso
C.P. N 3300 LDC Posadas
Tel/Fax: + 54-376-4425273
Provincia de Misiones
República Argentina
www.inym.org.ar

* Valores anuales promedio aproximados,
** directa e indirectamente, desde la plantación y cosecha hasta el punto de venta