



BIEN NUESTRO

Publicación de distribución gratuita del Instituto Nacional de la Yerba Mate INYM / Año 2023 Nro 47 Posadas, Misiones

La Feria MATEAR convocó a más de 100 mil visitantes que se reunieron en La Rural, para degustar y conocer más acerca del mate. Más de 50 marcas se presentaron en el evento que resumió sabor, originalidad, compromiso ambiental, versatilidad y ciencia.

100.000 MATEES 100.000 GRACIAS





SUMARIO

- 4** » **NUESTRA YERBA MATE ARGENTINA.** LA FERIA MATEAR que se realizó el 26 y 27 de agosto fue el escenario para celebrar y disfrutar del ritual más argentino, cada vez más presente en todos los rincones del país.
- 12** » **NUESTRA PRODUCCIÓN.** Agroecología, la herramienta más completa y el camino a seguir para lograr el fortalecimiento del sector en su conjunto y de la yerba como alimento.
- 17** » **NUESTRO ORGULLO.** La marca Andresito fue elegida, por el público de la feria Caminos y Sabores, como la mejor.
- 18** » **NUESTRO PRODUCTO.** El mate cumplió diez años como Infusión Nacional, posicionando a la tradición argentina en lo más alto.
- 20** » **NUESTRO TRABAJADOR DESTACADO.** Reconocimiento a Raúl Escalada, gestor de investigaciones y desarrollo para el sector yerbatero.
- 22** » **NUESTRA INFORMACIÓN.** Yerba mate argentina en Nueva York en la Summer Fancy Food Show. Además: Jornada técnica en Jardín América para más de 190 productores y el planteo a Jorge Macri sobre proyecto que propone eliminar el INYM.

INYM
INSTITUTO NACIONAL
DE LA YERBA MATE

El Instituto Nacional de la Yerba Mate es un ente de derecho público no estatal con jurisdicción nacional creado por Ley 25.564 con representantes públicos y privados del sector yerbatero.

Rivadavia 1515
Posadas, Misiones, Argentina
+54 0376 4425273

Contacto: comunicacion@yerbamateargentina.org.ar

 @INYMArg
 @inymarg
 @inym.ar

Directorio del INYM

Presidente

Juan José Szychowski

Vicepresidente

Ricardo Maciel

Gobierno de Misiones

Ricardo Maciel

Marta Cunha

Gobierno de Corrientes

Claudio Anselmo

María Herminda Gabur

Tareferos

Carmelo Paulo Rojas

Raúl Antonio Morinigo

Producción

Jonas Petterson

Claudio Hacklander

Nelson Dalcolmo

Antonio Airton Rodríguez Franca

Fernando Jorge Haddad

Carlos Luis Ortt

Secaderos

Alejandro Lucero

Myriam Isabel Tereszuk

Cooperativas

Denis Alfredo Bochert

Danis Luciano Koch

Gerardo Ramón Vallejos

Elian Genski

Industria

Germán Horrisberger

Joaquín Comas

Gerardo Daniel López

Guillermo Rousillion

» EDITORIAL

Crecimiento y desarrollo con agroecología

Estamos motivados y esperanzados. El mundo está pidiendo alimentos sanos, naturales y agroecológicos, y también nos está pidiendo cuidados ambientales. A eso precisamente estamos abocados.

En la tierra colorada trabajamos respaldados por un marco legal de vanguardia –siendo la sanción de la Ley de Promoción de Bioinsu- mos la más reciente–; rodeados de áreas protegidas que resguardan a la Selva Paranaense, y con acciones concretas en el territorio, como las tareas que realizan los 13 técnicos del Instituto Nacional de la Yerba Mate con los productores para recuperar y conservar el suelo productivo, el agua y la producción de hojas de yerba mate; son acciones con una mirada a largo plazo para lograr sustentabilidad, es decir, son acciones que abordan los desafíos de raíz y se encarán de manera integral, atendiendo aspectos socio económicos y ambientales.

En la actividad yerbatera somos 15 mil tarteros, 12.500 productores, 49 cooperativas, 200 secaderos y 100 industrias. Este es el universo que hace posible que el mate nos acompañe todos los días, que esté presente en el 96 por ciento de los hogares de la Argentina, y en ese sentido queremos agradecer a cada uno de los consumidores por elegirnos.

Dar estos números es importante porque son indicadores de la generación de trabajo y de la dinamización de la economía en esta región el país. En números concretos, nos enorgullece contar que la actividad yerbatera atraviesa un muy buen momento. El precio de la hoja verde se paga a los productores por encima del valor oficial (se estableció en 120 pesos y hoy se está pagando hasta 150 pesos), y en el primer semestre de 2023, las industrias despacharon la mayor cantidad de paquetes de la historia, alcanzando un récord histórico

de 138.749.599 mil kilos de ventas en el mercado interno, lo que equivale a más de 320 mil millones de pesos.

Es decir: logramos un buen precio para el productor, contribuyendo a tener una vida digna y arraigo rural, e incrementamos las ventas en el mercado interno alcanzando un registro récord.

Tan extraordinaria es nuestra yerba mate, que en más de 500 años de historia –teniendo en cuenta que es un legado de la nación guaraní– no solo genera trabajo y motoriza la economía, sino que además se posiciona por su versatilidad. Así, hoy en el mercado podemos encontrar marcas para todos los gustos: barbacuá, tradicional, suave, intensa, para tereré, con mezcla de hierbas, y en esa línea, un fuerte acento en la producción de yerba mate agroecológica.

Esto último no es menor; es ir a tono con la demanda mundial actual de alimentos sanos, naturales y funcionales para la salud.

Los productos a base de yerba mate se han multiplicado en diversidad de marcas y formas de consumo en la Unión Europea; tienen demanda en España, Alemania, Francia, Países Bajos, el Reino Unido; también en Estados Unidos. Desde el INYM venimos trabajando en distintas líneas para afianzar su presencia en el exterior, como la puesta en marcha de AYMA (American Yerba Mate Association) para certificar las cualidades benéficas para la salud que tiene el producto y promocionar su consumo.

Esto es así porque la salud y el bienestar son industrias en crecimiento en el mundo. Acá quiero destacar el aporte de la ciencia, de los científicos que han validado las propiedades de nuestra yerba mate, un paso imprescindible para que el producto se expanda en otros países. Nuestros científicos han comprobado que quien consume yerba mate incorpora compuestos bioactivos que ayudan a prevenir la aparición de enfermedades crónicas y degenerativas, además de su efecto energizante.

Estamos, como dije al inicio, motivados y esperanzados. Creo no exagerar cuando digo que nuestra región es un faro en el mundo dada sus condiciones ambientales, respaldada por leyes, y acompañada por el trabajo de sus ciudadanos.

Tenemos grandes oportunidades.

Trabajamos con la yerba mate como eje distributivo e inclusivo, con una Institución que nos llena de orgullo por su historia y su presente, y con la claridad de sostener el crecimiento y el desarrollo profundizando la producción agroecológica, promoviendo el equilibrio socio económico ambiental, multiplicando el alimento sano y natural, y resguardando la productividad de los suelos y el agua, un legado que queremos dejar en manos de los jóvenes que ya están involucrados y pensando en las generaciones venideras, haciendo honor a los más de 500 años de historia de la yerba mate, el gran árbol de la Selva Paranaense que aún en las peores crisis, siempre se mantuvo en pie, generando el alimento y volviendo a florecer.

» **JUAN JOSÉ SZYCHOWSKI**
 Presidente del INYM
 (Agosto de 2023)

» NUESTRA YERBA MATE ARGENTINA

MATEAR, con ética, estética y actualidad

La experiencia del mate es única, como cada matero. Y MATEAR es el mejor lugar para vivirla. La feria convocó a más de 100 mil visitantes los días 26 y 27 de agosto, en La Rural, ciudad de Buenos Aires.



Yerba mate en armonía con la naturaleza; con mezcla de hierbas que invitan a vivir las emociones; envasada en paquetes cuyos diseños nos trasladan a vivencias y lugares hermosos; con un termo o en un recipiente eléctrico; como infusión fría o caliente, con sus propiedades potenciadas; en gastronomía; en una cerveza u otra bebida. Siempre, a sabiendas que hace bien a la salud. Todo eso: originalidad, versatilidad y belleza (y mucho más) estuvo en la feria, entre mate y mate, en un momento único de contacto directo entre quienes producen y elaboran, y quienes consumen el alimento.

» La quinta edición de MATEAR reunió a más de 50 marcas de yerba mate, para todos los gustos.



Durante dos días, MATEAR (quinta edición), en el Salón Ocre de La Rural, reunió a más de 50 marcas de yerba mate, para todos los gustos, ofreciendo originalidad, compromiso ambiental, versatilidad y belleza.

Charlas con científicos (El Mate Hace Bien) sobre las propiedades del alimento, gastronomía, concurso de cebadores, clases con sommeliers, El Patio matero, un espacio para los niños, y accesorios para la mateada, como mates, bombillas y termeras, completaron el escenario para celebrar y disfrutar el ritual más argentino, cada vez más presente en todos los rincones del país.

Tradición que se actualiza

En MATEAR se pueden apreciar las tendencias, la vanguardia, del saludable hábi-



to de consumir yerba mate, este año con un fuerte acento en yerba mate agroecológica, orgánica, y con mezcla de hierbas, ponderando sus extraordinarias propiedades benéficas para la salud y el bienestar, y contribuyendo a la recuperación y conservación de la naturaleza.

- Como la yerba mate en polvo que la empresa familiar **Fidel Food**, de Eldorado, Misiones, ofrece en latas para infusiones calientes o frías, o para mezclar con comidas o postres. Se trata de “Snap Mate”, “Maycha” Grado Ceremonial, un producto orgánico, biodinámico, obtenido con especial cuidado (tanto en la cosecha como en la secanza), revalorizando la cultura guaraní, los descubridores de este alimento, y garantizando la presencia de propiedades benéficas para la salud. Estas cualidades son las que le abrieron las puertas en el mercado de Estados Unidos. También comercializan “yerba puro hoja en saquitos”, producto premium, con alto contenido nutricional.
- El comercio justo está en la yerba **Titrayju**, con materia prima que la Cooperativa Río Paraná de Oberá compra a los colonos, pagándoles un precio justo, para que puedan desarrollarse dignamente y no abandonen sus chacras, frenando la emigración y fortaleciendo el medio social.
Los envases se destacan tanto con el material que se utiliza para ofrecer el producto



como por sus diseños, que remiten al alimento unido al equilibrio ambiental, el bienestar, la belleza escénica.

- La marca **Fronteras**, de la Cooperativa Monte Nativa de El Soberbio y productores independientes, se luce con yerba mate en latas y en papel reciclable, con variedad de sabores (Original, Menta & Jengibre, Menta & Lavanda, Jengibre & Naranja, Naranja & Manzanilla, Poleo & Cardamomo) con alegres diseños que reivindican el origen del producto e invitan a llevar el mate a otras partes del país, con dibujos de pingüino o de vicuña.
- **Arapeguá**, de Cooperativa Agropecuaria La Abundancia Limitada, de Puerto Rico, se

● En MATEAR se pueden apreciar las tendencias del saludable hábito de consumir mate.



• El Patio matero: el lugar de encuentro elegido por los visitantes de MATEAR.



presenta en una caja de cartón cuyo diseño remite al equilibrio y la armonía entre los seres humanos y la naturaleza. Esta yerba mate es orgánica y biodinámica, resultado del trabajo y el compromiso de familias agrícolas que producen cuidando el ambiente (agua, suelo, selva) y con compromiso comunitario.

- La incipiente **Herencia**, que salió al mercado en diciembre pasado, es un producto impulsado por la empresa familiar Pérez Hermanos, elaborada en San Pedro, Misiones, con la singularidad de ponderar el rol de la mujer en la producción e industria yerbatera.
- “**Amina**”, de la empresa Hierbas del Oasis, de Córdoba, es parte de la línea Mujer Blend de Hierbas. En práctico envases de papel de 50 gramos, la mezcla yerba mate, manzanilla, yerba buena y cardamomo, invita a sentir la experiencia del mate.
- Los emprendedores de Mate & Co sumaron, en el presente mes de agosto, una línea para niños, con envases temáticos, además de continuar con los productos ya conocidos como el “polvo de yerba mate 100%





- Lo nuevo. El mate eléctrico, de acero inoxidable.



- Directores del INYM participando de la quinta edición de MATEAR.

orgánico, que contiene un valor nutricional súper rico en antioxidantes, vitaminas, minerales y aminoácidos”; blends en bolsitas y latas “de yerba mate orgánica con frutas, hierbas, especias y flores. Son 100% naturales, sin esencias”; mates de cerámica, de madera y térmicos, y yerba en bolsa compostable.

En esa línea, cabe nombrar a **Susurro Nativo**, “un blend de yerba mate premium más una exquisita combinación de hierbas y frutos nativos”, con cinco opciones, todas vinculadas a distintos lugares del país y sensaciones (Lago, Montañas, Brisas, Remansos y Clásicos). “Hay mil maneras de tomar mate ...y una, habla de vos”, invitan.

- La versatilidad sorprende. La cerveza, la popular bebida, también tiene yerba mate. Se trata de “**Laska**”, “una cerveza de tipo Golden, suave y amigable al paladar”, cuentan sus creadores, Giuliana y Matías, fundadores de Laska Mates, empresa que vende también mates y bombillas personalizados, y, por supuesto, yerba mate.

También, como no podía ser de otra manera en los tiempos que corren, la tecnología aplicada a la tradición, dice presente. El mate eléctrico, de acero inoxidable, “es un invento argentino, fabricado en Argentina y exportado a todo el mundo”, lucen orgulloso sus creadores, cuya firma es precisamente Mate Eléctrico. Se conecta a un puerto USB y mantiene la temperatura caliente durante todo el día, en su punto justo, evitando que se lave.

A la par, el termo eléctrico, de Peabody, que calienta agua con dos temperaturas: “MATE” y “MÁX”, y con tapa mate térmica de acero inoxidable, que conserva la temperatura durante toda la cebada.

Acción promocional

MATEAR, organizado por el INYM, está pensado para respaldar la venta de yerba mate y posicionar marcas, especialmente de aquellas que no cuentan con estructura para ingresar al mercado.

“La yerba mate es extraordinaria, tanto por su rol social y económico como por sus propiedades, calidad y versatilidad como alimento. Todo eso está aquí, reflejado en cada uno de los participantes y en el público que nos elige”, destacó el presidente del INYM, Juan José Szychowski.

Por su parte, **Jonas Petterson**, director por la Producción en el INYM, junto a

María Marta Oria, subgerente de Promoción de la Institución, explicaron que “frente a las nuevas formas de compra on line, las pequeñas y medianas empresas no necesitan estar físicamente en los grandes centros de consumo, pero si necesitan visibilidad y eso es lo que le da esta feria: es una gran vidriera que permite el contacto con potenciales clientes y lograr ventas directas”.

De la feria participaron también el vice presidente del INYM, **Ricardo Maciel**; la representante de Misiones, **Marta Cunha**; los directores por la Industria, **Gerardo López**; por la Producción, **Nelson Dalcolmo**, **Claudio Marcelo Hacklander**, **Jonas Petterson** y **Fernando Jorge Haddad**; por Cooperativas, **Danis Koch** y **Gerardo Vallejos**.

“**Esta feria es una gran vidriera que permite el contacto con potenciales clientes y lograr ventas directas**”.

Jonas Petterson, director por la Producción y **María Marta Oria**, subgerente de Promoción



“La yerba nos identifica en el mundo”, dijo el presidente del INYM

El presidente del Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM), **Juan José Szychowski**, destacó que ese producto agrícola "nos identifica en el mundo y es la columna vertebral de la economía regional del nordeste de la Argentina".

Al inicio de la quinta edición de la feria MATEAR, en La Rural, de Palermo, el directivo también remarcó que "detrás de cada paquete de yerba hay una historia y una familia de pioneros".

El presidente del INYM dijo que "cuando viene la gente, prueba un mate y los distintos sabores de la yerba mate nos llena de satisfacción, emoción y orgullo".

"Atrás de cada paquete de yerba hay una historia, una familia de pioneros que con su trabajo lograron el sueño de cualquier productor. Cualquier productor quiere tener su marca y poder ofrecerla a los consumidores", expresó.

Y agregó que "la yerba nos identifica en el mundo y es la columna vertebral de la economía regional del nordeste de la Argentina. Así que la verdad que estamos muy felices".

En la actualidad, la Argentina es el principal productor y exportador de yerba mate, con presencia en más de 50 países, según el INYM.

"Los yerbateros somos una gran familia. En Misiones nos conocemos, compartimos productores e industriales, somos parte de esta gran familia. Y que además se sumen acá los consumidores y estemos todos juntos, la verdad que es muy satisfactorio", concluyó.

Los mejores cebadores de mate

Dos bonaerenses y un correntino se consagraron como los mejores cebadores de mate del país al término de un concurso que se realizó en la quinta edición de MATEAR.

Yerba de buena calidad, agua entre los 75 y 80 grados, dejar la bombilla quieta y mantener una pared de yerba seca e intacta, claves para cebar el mate perfecto, fueron algunos de los pasos que tuvieron que seguir los participantes del concurso.

En el escenario principal del Salón Ocre se desarrolló el concurso al mejor cebador, que contó con una inscripción previa por parte del público y de la cual participaron unos diez competidores.

En una mesa frente al escenario se presentaron los elementos necesarios para iniciar la competencia: termos, mates y bombillas esperaban a que





los participantes, que se distinguían con pecheras de color verde, demostraran su ingenio para cebar el mejor mate de la jornada.

Con la mirada atenta del público, que se reunió expectante mientras disfrutaban de un mate caliente con sus amigos y familiares, y otros echaban bocado a la diversa oferta gastronómica que ofrecía la feria, comenzaron los preparativos para la competencia.

Las reglas eran sencillas, con el toque de un cencerro se daba por iniciada la competencia y a partir del inicio del concurso, después de armar el mate, nadie podía tocar, mover, o cambiar de lugar la bombilla.

Durante el desarrollo del torneo tampoco se podía agregar ni sacar yerba, por lo tanto, el momento del armado era crucial para que cada participante observara cuánta cantidad de yerba precisaba.

Todos los participantes contaban con la misma cantidad de elementos para demostrar sus habilidades: mismo mate, yerba, termo y el agua para cebar a 78 grados.

A medida que la competencia avanzaba, los competidores debían compartir sus mates para devolver los termos vacíos, y así los jueces podían seleccionar cuál era el mate que estaba en mejor estado.

Al mismo tiempo, se llevó a cabo una trivía con vocabulario matero, del cual participó el público, que se llevaba un premio por cada respuesta acertada.

La trivía de locuciones materas involucró a todos los presentes que muy atentamente escuchaban cada una de las preguntas.

¿A qué llamamos Don Mateo?; ¿Qué significa cuando decimos "cansar la yerba"?; ¿Qué es un mate de velorio?; y ¿Qué significa cuando se dice "me cebaste una lavativa"?, fueron algunas de los interrogantes.

Al develarse las respuestas, el público logró responder que se le llama Don Mateo al mate con buena yerba y bien presentado; "cansar la yerba" es agotar al máximo la yerba, pero no llegar a lavarla; "mate de velorio" se refiere a un mate largo, tan largo "como un velorio", y la lavativa se le llama al mate tan lavado que hace ir al baño.

Una de las preguntas que más tuvo complicidad con el público fue la de "mate estrella" que hace referencia a cuando el cebador comparte un mate, luego se sirve uno para el mismo, vuelve a compartir y se vuelve a cebar uno para sí.

Entre risas la trivía llegó a su fin y, al hacer sonar el cencerro una vez más se dio por terminada la competencia.

Los participantes dejaron frente a ellos sus mates, y los jueces comenzaron a juzgar y seleccionaron a los tres mejores cebadores.

Horacio, de la localidad de Las Flores, provincia de Buenos Aires, se llevó el primer puesto y según explicaron los jueces "mantuvo un mate prolijo durante toda la cebadura, manteniendo el copete del mate seco".

Un correntino se quedó con el segundo puesto de la jornada: **Ramón**, de la localidad de Virasoro. Y por último, **Víctor** de los Polvorines, del partido de Malvinas Argentinas, provincia de Buenos Aires se quedó con el tercer lugar al mejor mate de la competencia.

"Los mates fueron muy buenos, la verdad es que costó elegir a los tres más importantes, pero todos se llevaron premios porque acá más que competir lo que importa es compartir", manifestó a Télam **Mabel Salmoni**, del Museo de la Yerba Mate, uno de los organizadores del concurso.

- Los cebadores pusieron a prueba sus conocimientos. Y Horacio fue elegido el mejor.

» En MATEAR los jueces evaluaron que el mate sea prolijo durante toda la cebadura y mantenga el copete seco.



● MATEAR: Investigadores y docentes expusieron sobre los beneficios de tomar mate para la salud.

“La yerba es una gran fuente de bioactivos con alto poder antioxidante”

De esta manera, la científica Ana Thea, docente investigadora de la Universidad Nacional de Misiones, resumió por qué consumir yerba mate hace bien a la salud.

» La científica Ana Thea insistió en que el mate es fuente de compuestos bioactivos con poder antioxidante.

El mate “nos ayuda a cuidar nuestra salud”, afirmó **Thea**. “Además de ser una bebida hipocalórica, de bajo contenido de sodio y que nos ayuda a alcanzar los niveles de ingesta diaria recomendada de agua, es una gran fuente de compuestos bioactivos con un alto poder antioxidante”, detalló la Doctora en el marco de las charlas científicas que brindó la feria MATEAR, junto a sus pares el Prof. Agdo. MSc **Nelson Bracesco**, de la Universidad de la República, Montevideo, Uruguay; el Dr. **Lucas Brun**, investigador del CONICET - Universidad Nacional de Rosario, y el Dr. **Juan Ferrario**, Investigador del CONICET y Docente de la Universidad de Buenos Aires.

Al explicar el poder antioxidante, señaló que “los polifenoles de la yerba mate, específicamente los ácidos clorogénicos colaboran con nuestro cuerpo en la lucha contra el estrés oxidativo, mitigando la acción de los radicales libres por lo que cumplen una función fundamental en la prevención de las enfermedades crónicas no transmisibles”.

Para comprender mejor, indicó que “todas las células componentes de nuestro cuerpo cumplen sus funciones utilizando mecanismos oxidativos. Imaginemos que, algo tan simple como la respiración celular, se basa en reacciones de oxidación. Como consecuencia de estas reacciones se forman sustancias potencialmente dañinas, los famosos radicales libres. Cuando los radicales libres se producen en exceso, pueden llegar a dañar las estructuras celulares provocando efectos negativos sobre la salud”. Del otro lado de la balanza, continuó Thea, “se encuentran las defensas antioxidantes propias del organismo que trabajan incansablemente para neutralizar la acción de los radicales libres. Cuando se produce un desequilibrio en la balanza y los radicales libres la inclinan a su favor, nuestro organismo afronta una situación de estrés oxidativo”.

Vinculado, la Doctora recordó que “muchas enfermedades están directamente relacionadas con el estrés oxidativo, como el cáncer, diabetes, enfermedades cardiovasculares, enfermedades neurodegenerativas, entre otras”, y destacó que “con su gran sabiduría, la naturaleza nos proporciona moléculas con propiedades de antioxidación que podemos adquirir a través de la alimentación y así colaborar en el restablecimiento del equilibrio en la balanza radicales libres/antioxidantes”.

Uno de esos alimentos, ponderó, es la yerba mate.

Saberes en evolución

Bracesco, por su parte, expuso sobre el “Aporte de la ciencia y la tecnología al saber popular y ancestral sobre el mate y la salud”.

La *Ilex paraguariensis* (nombre científico de la yerba mate) “es una especie originaria de nuestras regiones. Siempre fue identificada con la sabiduría de nuestros pueblos originarios; quizás la prehistoria también la tuvo como protagonista. En épocas más recientes, célebres científicos como Aime Bondpland y hasta el Premio Nobel Bernardo Houssay, fueron entusiastas investigadores de las propiedades que poseía la hoja de este árbol”, repasó, al tiempo que consideró que “el mayor saber asienta en el ‘saber popular’. ¿Quién no escuchó a una abuela o a sus padres hablar de las propiedades del mate?”.

Siguiendo la línea de evolución de saberes, el científico manifestó que “en la actualidad esa hoja de yerba mate cambió de status, pasó de ser una hojita que nuestras abuelas usaban para la infusión, que luego se popularizó en ciertas clases sociales, a una hoja que es utilizada para producir un producto de calidad que está ampliamente difundido en todas las capas sociales y que se exporta a buena parte del mundo”. Eso, respaldado por “estudios científicos que avalan sus propiedades, que demostraron su capacidad antioxidante, su efecto despertador y de mejora en la atención, su acción vasodilatadora, entre otras muchas destacadas investigaciones”.

Cuando la yerba se nos sube a la cabeza

Ferrario invitó a conocer sobre los efectos de la yerba mate con un título por demás atractivo: “Neuro-mate: cuando la yerba se nos sube a la cabeza”. En ese sentido, el investigador con más de 25 años de trayectoria, expresó que “hay una acumulación de evidencias que demuestran la menor incidencia a desarrollar parkinson (que afecta al sistema nervioso central) entre tomadores de mate, pero podría ser también beneficioso para otras enfermedades del cerebro que aún no se han investigado”.

El mate “contiene cafeína y la cafeína es el mayor psicoestimulante que consumimos en el mundo los seres humanos; esto está ampliamente difundido y estudiado, y efectivamente tiene efecto sobre el cerebro”,

sostuvo Ferrario. Entonces, cuando disfrutamos de la Infusión nacional, podemos inferir que “nos despierta, activa el funcionamiento del cerebro y nos da una sensación de mayor energía”.

Además, de manera secundaria, el mate produce sensaciones placenteras. “Esto puede tener que ver con la cafeína o con la existencia de algún otro principio activo que estimule esas sensaciones o puede tener que ver simplemente con el hecho de estar realizando una actividad que sabemos que es placentera y esto exagera nuestro propio placer”, agregó.

Resumiendo, con el consumo de yerba mate “tenemos un efecto directo que es el de la cafeína, que produce a su vez una mayor estimulación de dopamina, y uno indirecto que, podría estar mediado por algún principio activo presente en la yerba mate que aún no conocemos, por el solo hecho de ejecutar la acción de tomar mate, o bien por las dos cosas”.

» Estudios científicos avalan las propiedades de la yerba mate. Demostraron su capacidad antioxidante, su efecto despertador y su acción vasodilatadora.

Salud ósea

La yerba mate contribuye a la salud ósea.

La afirmación de Brun se respalda en estudios que evidenciaron que la incorporación del producto a la dieta contribuye a fortalecer la densidad mineral ósea.

“Encontramos que la yerba mate incrementa la cantidad de hueso trabecular y por consiguiente la densidad mineral ósea, en particular cuando la dieta de calcio es insuficiente”, dijo Brun. “La densidad mineral ósea es un parámetro que se determina a través de un estudio que se llama densitometría ósea y en forma sencilla podríamos decir que mide cuánto contenido mineral (calcio principalmente) tienen nuestros huesos”, profundizó.

Este trabajo fue reconocido por la Sociedad Americana para la Investigación de los Huesos y los Minerales -ASBMR, por sus siglas en inglés American Society for Bone and Mineral Research-, que galardonó al investigador Lucas Brun con el “2018 ASBMR Rising Star Awards”.



» NUESTRA PRODUCCIÓN

Agroecología, la herramienta más completa para la yerba mate

Enriquecedora. Así puede definirse la capacitación de campo sobre prácticas agroecológicas para técnicos y productores yerbateros, en la Reserva Deja Vú (martes 30 y miércoles 31 de mayo de 2023), distrito de Natalio, Paraguay, organizado por el Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM) y la Dirección Nacional de Agroecología, del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación.

La agroecología “es el camino”, dijo **Nelson Dalcolmo**, director por la Producción, reivindicando la decisión institucional de generar condiciones para ir hacia yerbales sustentables. “Esto no es casualidad: nos fijamos esta meta porque reúne todas las condiciones, es la herramienta más completa para una actividad social, económica y ambiental sostenida, y queremos que nuestros técnicos contagien esta forma de producir, cuidando la tierra, para que se sumen cada vez más productores”, agregó, junto a sus pares **Marcelo Hacklander** y **Jonas Petterson**, quienes al mismo tiempo enfatizaron que ésta es la línea para el fortalecimiento del sector en su conjunto y del producto como alimento, dado que su abordaje es integral, contribuyendo al buen vivir de la sociedad.

“El gran desafío es cómo persuadir a que más personas se sumen”, señaló **Eduardo Cerdá**, director nacional de Agroecología. “Se enseña más con el ejemplo que con la palabra”, continuó diciendo, precisamente en este lugar, donde al menos 100 hectáreas de yerba mate se producen bajo monte, remarcando que es una producción rentable amigable con el ambiente.

Los anfitriones, **Elizabet Carrera** y **Edgardo Scasserra**, tras repasar la transición que protagonizaron, dejando atrás una agricultura



» La agroecología es la línea a seguir para lograr el fortalecimiento del sector en su conjunto y de la yerba mate como alimento.

tradicional y de monocultivo para dar lugar a la agroecología, transmitieron un mensaje esperanzador. “Mi papá estaba encasillado con la soja, pero nosotros sentíamos que no era eso lo que estábamos buscando, queríamos algo que integrara a la comunidad. Entonces empezamos de cero, indagando qué otras cosas podíamos hacer y sin darnos cuenta, empezando primero con el manejo de yerba convencional, nos sumergimos en la agroecología. Aprendimos desde la experiencia y el sentido común, y apenas despertamos, sentimos la necesidad de contagiar a los demás esta forma de producir, porque fue aquí donde encontramos sentido”, relató la mujer.

Vinculado a esa experiencia, el productor y dirigente yerbatero **Hugo Sand** recordó que “mayo es el mes aniversario de los tractorazos que dieron origen al INYM y es una enorme satisfacción que la Institución esté impulsando la agroecología; de la misma manera, es una enorme satisfacción la presencia hoy aquí del cacique de Perutí, **Cristian Cabrera**, ya que el mate, la yerba mate, es un legado de



los guaraníes, fueron ellos quienes nos enseñaron sobre la yerba mate”.

En la memoria, Sand ponderó a la RAOM, en la década del 80, como pionera en este camino en Misiones, y para cerrar, llamó a la reflexión: “Tenemos que preguntarnos cómo enfocamos nuestra vida: si nos consideramos dueños de la naturaleza, vamos al choque, seguimos destruyendo suelo, agua, monte; más cambio climático, y empeorará nuestra producción. Si nos integramos, si aceptamos que somos parte de la naturaleza, el resultado será favorable para todos.”

La formación en agroecología se enmarca en el Plan Estratégico para el Sector Yerbatero y en respuesta a las exigencias actuales del cambio climático. Los 13 extensionistas del Servicio de Extensión Yerbatero del INYM iniciaron, con respaldo de la Dirección Nacional de Agroecología, una capacitación, en base los lineamientos de la FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la agricultura), que abarca clases teóricas y a partir de ahora, prácticas en el territorio. Mediante este curso, denominado “Herramienta para la Evaluación del Desempeño de la Agroecología”, los participantes adquieren conocimientos para implementar y estimar el avance de esta forma de producción.

Las capacitaciones fueron encabezadas por el director nacional de Agroecología, **Eduardo Cerdá**, y coordinadas por un equipo de la Dirección conformado por: **Graciela Francavilla** (de la misma Dirección); **Ana Corral**, (técnica del Instituto Nacional de la Agricultura Familiar, Campesina e Indígena); **Marisa Fogante** (trabajadora social y productora agroecológica en el nordeste del país), y **Marcos Persia** (ingeniero agrónomo y asesor en Agroecología y Agricultura Biodinámica).

» La formación en agroecología se enmarca en el Plan Estratégico para el sector y en respuesta al cambio climático.

Reserva Deja Vú

La Reserva Deja Vú es un proyecto familiar con más de 10 años de trayectoria en el cultivo de yerba mate y hierbas medicinales, con prácticas que contribuyen a restablecer el equilibrio ambiental, con la incorporación de árboles nativos logrando un yerbal bajo monte, y con ovinos que controlan el exceso de vegetación de cobertura y proporcionan abonado (“la recolección de sus deposiciones en la cabaña es utilizada en la elaboración del compost,” explican los anfitriones, remarcando como indispensable la presencia animal en el desarrollo agrícola), entre otras acciones.

En Deja Vú fueron recuperadas 300 hectáreas de suelos con la implantación de miles árboles nativos, facilitando la presencia de polinizadores e insectos aliados en la reconstrucción del ecosistema, y se producen fertilizantes mediante un proceso de compostaje con agregado de microorganismos de monte y preparados biodinámicos.

De esta manera, logran regenerar la biodiversidad, evitan la erosión hídrica, y contribuyen a la recuperación del agua en todas sus formas (arroyos, humedad ambiente).

Un aspecto destacado del lugar es la revalorización del legado Guaraní.



Rentabilidad con mínimos costos en yerbal agroecológico

• Yerbal agroecológico. Reserva Deja Vú, en Natalio, Paraguay.

Las 120 hectáreas del yerbal que se desarrolla en equilibrio con el ambiente (en distintos lotes, asociados a más o menos monte), en la Reserva Deja Vú, en Natalio, Paraguay, donde se capacitaron técnicos del INYM y productores, junto a la Dirección Nacional de Agroecología, tienen un resultado económico similar al sistema convencional con un costo mucho menor.

Al comparar los sistemas de producción de la zona, se observó que el mantenimiento anual por hectárea equivale a 450 kilos de hoja verde en el yerbal agroecológico de 6 - 7 años de vida en Deja Vú, y de 3.500 kilos de hoja verde por hectárea por año en el yerbal convencional de 20 años de vida, cercano al lugar.

“Con producción aún en desarrollo, ya que se trata de una plantación joven, en el agroecológico tienen un margen bruto similar al yerbal convencional con una diferencia sustancial, ya que el yerbal convencional tiene una alta dependencia de insumos externos y un costo económico y financiero mayor”, observó la ingeniera **Verónica Scalerandi**, subgerente del Área Técnica del INYM.

Dicho de otro modo: “Deja Vú, con yerbales que recién están entrando en producción y que tienen un potencial productivo aún no desarrollado por su corta edad (6 años) y que

puede duplicarse en pocos años, logra un margen bruto por hectárea mejor que el del yerbal convencional que hoy produce más de 15.000 kilogramos por hectárea y tienen 20 años”.

La superficie hoy ocupada con yerba ecológica estuvo destinada durante muchos años al cultivo de soja. Sus propietarios, **Elizabet Carrera y Edgardo Scasserra**, “llegan a la agroecología desde muchos lugares, pero como empresarios encontraron en este sistema un modelo que les permite generar producción de alta calidad, con precios diferenciados y con menores costos, tanto económicos como financieros, ya que no tienen que comprar con anticipación todos los insumos agroquímicos que se utilizan en un yerbal convencional, que están valuados en dólares y que se recuperan recién con la cosecha. Todo esto redundó en un menor costo de producción”, indicó Scalerandi. Actualmente, “las plantas más productivas están en zona de monte y no tanto en los suelos donde había soja porque esos suelos aún están en proceso de recuperación; las parcelas en mejores condiciones de suelo y que ya están estabilizadas poseen rendimientos por encima de los 10.000 kg/ha/año”.

Edgardo Scasserra, con quien dialogamos, nos cuenta la experiencia:



¿Cómo se tomó la decisión de transformar un yerbal convencional en agroecológico? ¿Cómo se dio esa transición? ¿Cuáles fueron los primeros pasos que dieron?

La decisión parte de una actitud interior de encarar la cuestión con un enfoque de respeto hacia todos los seres que están en la tierra, que es uno de los valores más trascendentes. Entonces las acciones siempre son a favor del ciclo natural y al ser así, uno va siguiendo todo el hilo que va requiriendo esa evolución natural, y siempre las soluciones más eficaces son las más simples.

Aplicando ese criterio empieza un camino que después va solo, uno va observando y va evolucionando cada acción. Siguiendo ese principio, se procede con acciones, en nuestro caso recuperando la fertilidad del suelo en forma natural.

Es absurdo pensar que donde hay un equilibrio de años y años, uno puede hacer algo mejor de lo que está ahí. Hay que aprovechar esa evolución natural, que tiene una fuerza impresionante y una armonía y estabilidad que no se logran ni en 100 años.

Empezamos sin saber qué era la agroecología, utilizando bastante mano de obra porque queríamos involucrar a la comunidad, herbicidas a veces (de manera selectiva) en lugares donde ya era mucho el trabajo que había que hacer, y plantando árboles de entrada. Y después limpiando lo que es la capuera, respetando el monte y plantando yerba adentro del monte.

Inicialmente, no era orgánico porque se usaban selectivamente algunos insumos químicos, y abonos de liberación lenta para lograr un yerbal que se implante lo más sólidamente posible, pero con productos poco agresivos con el ambiente.

¿Cuál es la superficie de yerba mate con manejo agroecológico?

Ahora estamos en 110-120 hectáreas de yerba mate que fuimos plantando, que van entrando año a año en producción. Las más antiguas tienen 7 años.

Arrancamos con las semillas, primero capacitándonos y después plantando.

Las primeras plantas fueron llevadas a campo en el 2014 y la primera cosecha fue en el 2020.

¿Nos puede hablar de gastos y la rentabilidad por hectárea?

La palabra rentabilidad es clave. Una cosa es productividad a cualquier costo y otra es rentabilidad con un costo mínimo.

Nosotros apostamos a una estrategia de rentabilidad con mínimos costos, con independencia de insumos externos a través de un manejo de recuperación de la fertilidad natural del suelo, que eso genere un ciclo natural de productividad sin tener que meter abonos, y dando rendimientos que no son explosivos pero que en la brecha entre el ingreso y el costo, termina siendo igual o más rentable que un yerbal convencional donde hay que meter mucho dinero para obtener una próxima cosecha.

En nuestro caso solo invertimos en mano de obra, eso se traduce después en una mejor situación económica de la comunidad y al no gastar en insumos importados, preferimos que todos nuestros ingresos se derramen en la comunidad y no en insumos externos.

De ese modo, tenemos una buena rentabilidad buscando una productividad normal, natural, y generando mano de obra en la cosecha, distribuyendo el ingreso en la comunidad.

● Edgardo Scasserra y Elizabet Carrera dueños de Daja Vú.

» La yerba ecológica permite generar producción de alta calidad, con precios diferenciados y con menores costos.



En cifras, ¿de cuántos kilogramos de hoja verde por hectárea hablamos?

La relación es que a lo mejor en un yerbal convencional sacás el doble de hoja verde, más o menos, a veces menos, pero tenés de esos ingresos un gasto del 60 por ciento; en un yerbal agroecológico sacas la mitad de hoja verde y tenés un gasto del 10 por ciento. Entonces, si sacas proporciones, va a ser mucho más económico un yerbal con menos productividad que cuida el suelo y el ambiente y lo enriquece, a mínimo gasto, que un yerbal que esquilma el suelo y lo empobrece con un gasto enorme, por más que después nos pongamos a medir quién sacó más kilos.

¿Pero cuál es el promedio de producción de hoja que tienen actualmente?

El promedio es 5.000 mil kilos de hoja verde por hectárea año en toda la propiedad (teniendo en cuenta que hay lotes de yerba con monte, donde el suelo es rico en nutrientes, y yerba en suelos degradados donde había soja, en proceso de recuperación), y año tras año nos está dando entre un 10 y 20 por ciento más.

Estamos hablando de promedio en época de dos años de sequía, porque entramos en productividad hace tres años y justo nos tocó una sequía brutal, pero lo importante es que no murieron plantas y no cayó la producción, y que nos ha rendido, todos los años, un poquito más.

De cara al futuro, otro aspecto importante es la expectativa de vida productiva de un yerbal...

Sí. Los yerbales manejados de esta forma tienen 80 o 100 años con una productividad que se mantiene o crece porque la “maquinaria” del suelo se va haciendo más eficiente. En cambio, la productividad de los yerbales convencionales, donde año a año se degrada el suelo, no suele extenderse más allá de los 30 años.



¿Cuál es el período de transición de un yerbal convencional a uno agroecológico?

Cada lote tiene un tiempo.

Hay que tener presente que en la transición se produce un estrés en las plantas, ya que venían recibiendo insumos químicos externos y al dejar de hacerlo, les van a faltar. Eso se revierte en dos o tres años que es cuando la planta reforma toda su estructura radicular para alimentarse de lo que el suelo naturalmente le da.

Hay yerbales que reaccionan antes, todo depende de la historia del suelo, de su conformación, estructura, pero más o menos ese es el esquema.

¿Qué mensaje le gustaría dejar a quienes se animen a yerbales agroecológicos?

Si tenés alineado el pensar, el sentir, el decir y el hacer, significa felicidad, salud, longevidad, un montón de cosas...

Hay que animarse. No hay que quejarse.

Hay que ver qué nos pasa, no buscar los problemas en los demás, y hay que buscar en uno su propio camino alternativo, de cómo mejorar su situación.

Y es mucho más fácil hacerlo en comunidad que solo.

- Un yerbal ecológico tiene una expectativa de vida de entre 80 y 100 años.

» NUESTRO ORGULLO

Andresito, la mejor

Con el respaldo del Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM), un total de 12 productores, cooperativas y empresas expusieron calidad, variedad, versatilidad y autenticidad en yerba mate en la Feria Caminos y Sabores, del 6 al 9 de julio de 2023, en La Rural, ciudad de Buenos Aires. Y la marca Andresito fue elegida, por el público, como la mejor.

La Infusión Nacional estuvo representada con las marcas Lapacho Rosa, Yerbal Viejo, Romance, Cahamate, Mate & Co, Dulce Beso, Kalena, Don Arregui, La Hoja, Verdeflor, Origen y Mate Amos, junto a otros productos complementarios para la mateada y para obsequiar.

Como ya es tradicional, el público de esta feria votó por la mejor marca, siendo elegida una vez más -por tercer evento- la yerba Andresito.

“La yerba Andresito habla de familia y de una calidad diferencial porque se produce en una zona de monte, en tierras rodeadas de áreas protegidas”, destacó **Javier Kopruch**, coordinador de ventas de la Cooperativa Yerbatera Andresito Limitada.

“Estamos felices”, señaló. “Lo primero que hicimos fue llamar al molino porque todo se origina allá, en el municipio de Andresito. Nosotros acá (Buenos Aires) buscamos desarrollar el mercado, pero si en el origen no salen bien las cosas, no sale bien después”, enfatizó Kopruch. “En la cooperativa, el producto se maneja con sumo cuidado. Se quiere y se respeta al producto y consecuentemente se quiere y respeta al cliente”, explicó.

La Cooperativa Andresito, continuó, “tiene 120 socios aproximadamente, que viven y trabajan la tierra en una zona rodeada de dos parques (el Iguazú y el Urugua-í) y otras áreas protegidas, es decir tenemos yerba de monte, y eso hace que sea un producto diferente y valorado por el público”.

En la misma línea, **Lucas Masoneves**, responsable de Marketing, manifestó que “esto es el resultado de mucha gente: el socio, los trabajadores que están en la Cooperativa, en el seca-



• Esta es la tercera vez que Andresito gana el premio a la mejor yerba.

“La yerba Andresito habla de familia y de una calidad diferencial porque se produce en una zona de monte, en tierras rodeadas de áreas protegidas”

Javier Kopruch, coordinador de ventas de la Cooperativa Yerbatera Andresito Limitada.

dero, en el molino, además de toda la dirigencia. Es el tercer año que obtenemos el premio y es el reflejo del trabajo que hacemos todos”.

Ponderó la importancia del reconocimiento al señalar que “Caminos y Sabores es una vitrina, donde viene gente de todo el país, y este premio es un respaldo para llevar de manera exponencial la marca a lugares de la Argentina donde todavía no estamos presentes”.

La Cooperativa y la comunidad “están unidas de una manera increíble”. Esto es así porque, explicó Masoneves, “la actividad que da origen al municipio de Andresito es la yerba mate y esta cooperativa es la primera que surge en el lugar, la que da respuesta a esa necesidad que tenían los colonos en ese momento de secar la yerba, contar con un secadero, y un tiempo después lanza la marca, genera valor agregado. Entonces, con el producto mostramos a Andresito a todo el país”.



» NUESTRO PRODUCTO

El 3 de julio de 2013 el Senado de la Nación sancionó la Ley 26.871 que declara al mate como Infusión Nacional, posicionando a la tradición argentina en lo más alto, otorgándole una destacada visibilidad.

El mate cumplió 10 años como Infusión Nacional

El reconocimiento “vino a coronar más de 500 años de historia de la yerba mate y a complementar su extraordinaria versatilidad, en tiempos donde la innovación y la tecnología van ocupando cada vez más espacio, lo que demuestra que su potencial no tiene techo, sin que ello modifique lo esencial del mate: hace bien, a la salud y a nivel emocional”, reflexionó **Juan José Szychowski**, presidente del Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM).

El mate “es por lejos nuestro mejor producto”, afirmó **Jonas Petterson**, director por la Producción, al frente de la Subcomisión de Promoción del INYM, orientada a sumar maderos y fortalecer la presencia del producto en diferentes mercados. “Ningún otro alimento genera tanto como nuestra yerba mate: como infusión está vigente hace más de 500 años y como actividad, desde hace más de 100 años genera empleo y dinamiza la economía de la región, abriéndose paso en destinos impensados, dando continuidad al desarrollo”, agregó.

Cifras de 2022

829.237.261

kilos de hoja verde fueron cosechadas

316.113.503

kilos consumidos en Argentina y el exterior



Más de cinco siglos de mates

El mate se consume en América desde la época prehispánica. La materia prima, la yerba mate (*Ilex paraguariensis*), es una planta originaria de la Selva Paranaense (que se extendía en el Norte de Argentina y parte de Paraguay y Brasil). Fueron los guaraníes quienes descubrieron las propiedades de sus hojas, utilizándolas como alimento, medicina y ritual religioso, lo que derivó en lo que hoy conocemos como la Infusión Nacional.

Cuando los españoles llegaron a estas tierras (en 1492), adoptan el mate y lo popularizan en el Virreinato del Río de la Plata. Más tarde, los Jesuitas, iniciaron (en el año 1609 las primeras plantaciones de yerba mate en las actuales provincias de Misiones y Corrientes (además de otros puntos en Brasil y Paraguay). En esta etapa aumentó el consumo y se estableció la comercialización, desde la zona productora hasta Chile y Perú y por los ríos Uruguay y Paraná hasta el puerto de Santa Fe, llegando también a Europa.

A partir de entonces, la costumbre, el acervo cultural del mate, se fue consolidando, aún con períodos de abandono de plantaciones (la primera, ocurrida a partir de 1769 con la expulsión de los Jesuitas) y crisis socioeconómicas, como la ocurrida a fines de la década del 90 e inicios del 2000, que impactó en la producción yerbatera, desencadenando movilizaciones históricas, los tractorazos, y la creación del INYM.

En la actualidad, la Argentina es el principal productor y exportador de yerba mate en el mundo. El año pasado fueron cosechados 829.237.261 kilos de hoja verde y el consumo alcanzó 316.113.503 kilos (275.809.497 kilos en el mercado nacional y otros 40.304.006 kilos en el exterior -se exporta a más de 50 países-), cifra similar al período 2021, cuando hubo récord de consumo (¡mateadas!), pasando de 5,90 kilos de yerba mate a 6,17 kilos por persona por año.

El mate es identidad nacional. Es parte de la historia, marcando presencia en las acaloradas discusiones en la Casa de Tucumán, allá por julio de 1816, cuando se declaró la independencia; con José de San Martín, el Libertador de América, que lo exhibía para generar identidad con sus soldados; con Andresito Guacurarí, el único gobernador indígena, quien planificó un mercado y circuito comercial para la yerba mate con los pueblos originarios como principales actores y beneficiarios directos de la transacción.



- La tradición del mate se actualiza. La manera de ingerir la infusión se diversificó.

» El mate se consume en América desde la época prehispánica. La materia prima es una planta originaria de la Selva Paranaense.

Tradición que se actualiza

Un aspecto sobresaliente de la tradición es su actualización en packaging, accesorios y en la forma de consumirlo, embelleciéndolo, optimizando la experiencia y sumando a los jóvenes y a deportistas a la ronda del mate.

A las variantes originales de tomar mate (amargo/dulce o el veraniego tereré, con yerba mate tradicional, secada, molida y envasada sin otros componentes), se suman alternativas para todos los gustos.

El producto se destaca en variedad, versatilidad, innovación y tecnología aplicada. En esa línea, cabe nombrar bebidas energizantes y refrescantes, y cervezas a base de yerba mate; mezclas exquisitas que otorgan singulares sabores y aromas, que transmiten buenas sensaciones; la incursión en el sector gourmet, con helados y bombones y el mate que se calienta por conexión con USB y que evita que se “lave la yerba”.

Todo ello, acompañado por una producción que cada vez pone más el acento en el equilibrio ambiental (a tono con el temario mundial), y por estudios científicos que validan sus propiedades benéficas para la salud, respaldando su presencia en mercados con consumidores que exigen alimentos sanos y naturales, como la yerba mate argentina.

Por si fuera poco, la Infusión Nacional tiene grandes aliados a nivel mundial. Tan importante es, que siempre estuvo y está junto a figuras de trascendencia internacional como Diego Armando Maradona, el Papa Francisco y Lionel Messi.

El mate hace bien. Está presente en la mayoría de los hogares argentinos. Además de ser un alimento funcional para la salud, es el “compañero” en cualquier momento del día y de la vida, en el trabajo o en la ronda de amigos; es la excusa ideal para una buena charla o para una pausa; es calidez; reconforta. Siempre está, y ahora tiene un lugar exclusivo, la feria MATEAR, que este año reunió a más de 100 mil materos!

» NUESTRO TRABAJADOR DESTACADO

Reconocimiento a Raúl Escalada, gestor de investigaciones y desarrollo para el sector yerbatero



• El ingeniero agrónomo Raúl Escalada junto a compañeros de tareas en el INYM.

El Directorio del Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM) otorgó, el jueves 20 de julio de 2023, un reconocimiento al ingeniero agrónomo **Raúl Escalada**, por su tiempo y conocimientos volcados a resolver problemas del sector, mejorando las condiciones de trabajo, incorporando tecnología en los distintos eslabones, formando recursos humanos y posicionando a la yerba mate como un alimento excepcional.

“Ha contribuido y nos ha guiado, con visión y una mirada integral, a implementar iniciativas en todos los eslabones de la cadena yerbatera, generando mejoras sustanciales y visibilizando al producto en un nivel de excelencia”, destacó **Juan José Szychowski**, presidente del INYM, junto a los demás directores, tras el reconocimiento, en la sede institucional.

Escalada comenzó a trabajar en el INYM poco tiempo después de haberse creado la Institución. Encontró aquí una estructura para el despliegue de su inventiva, donde volcó cono-

cimientos, vocación de servicio y la pasión por la yerba mate. Así, con su impulso, en mayo de 2007 se creó el Programa Regional de Asistencia al Sector Yerbatero (PRASY) para la capacitación y asistencia en la actividad yerbatera, “a efectos de nutrirlos de nuevos conocimientos, tecnologías y desarrollos científicos que tiendan a mejorar la eficiencia y calidad en los procesos, como así también propender a un mayor consumo de la yerba mate y derivados”.

En los primeros cinco años, el PRASY (proyecto que Escalada redactó de puño y letra) ya había reunido a más de 50 proyectos de investigación orientados a mejorar la competitividad, dando cuenta de su importancia. En ese marco, en el 2011 se puso en marcha la Subgerencia Técnica, aglutinando todo lo concerniente a la formación, desarrollo y transferencia de tecnología para posicionar al sector yerbatero a la vanguardia.

“Escalada fue el gestor de programas bisagra en la historia yerbatera, como los carritos de arrastre, los guinches de carga de raídos, las



Escalada junto al presidente del INYM Juan José Szychowski y el director Nelson Dalcolmo, celebrando el reconocimiento.

“**Ha contribuido y nos ha guiado, con visión y una mirada integral, a implementar iniciativas en todos los eslabones de la cadena yerbatera, generando mejoras sustanciales y visibilizando al producto en un nivel de excelencia”.**

Juan José Szychowski, presidente del INYM

tijeras electrónicas y los quemadores de chip, que mejoraron notablemente las condiciones de trabajo de tareferos en yerbales y foguitas en secaderos, y optimizaron el proceso de obtención del producto”, repasó **Nelson Dalcolmo**, director por la Producción en el INYM. Ello, generando un efecto dinamizador en la economía, teniendo en cuenta que todos los elementos fueron y son construidos por emprendedores locales, y otorgados a prestadores de servicio; productores; cooperativas, asociaciones y secaderos.

El Programa de Becas Estudiando con el Mate, que impulsó para respaldar a hijos de trabajadores del sector, y el incentivo a investigaciones para validar las propiedades benéficas de la yerba mate para la salud, se extendieron a niveles universitarios y académicos, colaborando en la formación de profesionales y abonando la premisa de que la yerba mate debe ser tratada como un alimento excepcional, lo que derivó en el impulso de la promoción del producto en el mercado.

En ese sentido, fueron claves la socialización y los vínculos académicos que fue construyendo Escalada, identificando temas y profesionales para las investigaciones científicas, tanto para generar tecnología como para validar las propiedades del alimento. Vale recordar que fue quien estuvo al frente de las primeras Jornadas Técnicas (charlas y prácticas a campo), las Jornadas de Divulgación sobre Investigaciones, Desarrollo e Innovación Tec-

» **La gestión de Escalada ayudó a resolver problemas del sector, mejorando las condiciones de trabajo.**

nológica en la Elaboración de Yerba Mate, y el Congreso de Yerba Mate y Salud.

El ingeniero agrónomo llevó al territorio una nueva forma de producir, lo que se conoció como el Programa 3x1, reconvirtiendo 3 hectáreas de yerba mate improductivos por 1 hectárea de alto rendimiento. “Eso, más el incentivo de cubiertas verdes para recuperar y devolver fertilidad al suelo, y la Red de Productores Evaluadores, fueron la semilla para el Servicio de Extensión Yerbatero del INYM, el primer equipo de profesionales que trabaja junto a productores para mejorar de manera integral los yerbales”, señaló por su parte la ingeniera **Verónica Scalerandi**, hoy a cargo de la Subgerencia del Área Técnica del INYM.

Escalada “también fue central para la definición y puesta en marcha del Plan Estratégico para el Sector Yerbatero”, recordó Dalcolomo, cuyo objetivo es lograr “una actividad yerbatera con la mayor cantidad de actores, competitiva, socialmente responsable, equitativa y ambientalmente sustentable, que ofrezca al mundo productos naturales, genuinos y de calidad”, y del programa El Mate en la Escuela, que promueve el hábito saludable del mate y el valor pedagógico de la yerba mate.

En todo este tiempo, Raúl Escalada ha sido una fuente permanente de consultas, un libro abierto que transmite pasión por la yerba mate, y en ese ir y venir, siempre presente la premisa de que el INYM es una institución al servicio del sector.

“Repasando brevemente el camino transitado, podemos decir en este corto tiempo, dejé miles de semillas que germinan vigorosamente, fortaleciendo a todos los eslabones de la cadena yerbatera y redituando enormemente a la sociedad en su conjunto, y creo que no es casualidad que este reconocimiento se entregue hoy, en el Día del Amigo”, cerró Dalcolmo.

» NUESTRA INFORMACIÓN



Yerba mate argentina en Nueva York

Con la participación de nueve establecimientos y sus distintos productos, el INYM llevó adelante una intensa tarea de promoción en la Summer Fancy Food Show, una de las principales ferias alimentarias de los Estados Unidos que se desarrolló del 25 al 27 de junio en el Centro de Exposiciones y Convenciones Javits Center de la ciudad de Nueva York.

La comitiva yerbatera estuvo integrada por Yerbatera Hoja Verde SRL, Yerba mate Amos, Fidel Foods, Hreñuk SA, Cooperativa Agrícola de la Colonia Liebig; Cooperativa Yerbatera Andresito, Kraus SA, Cachamai y establecimiento Santa Ana SA. Por parte del INYM participaron el presidente, Juan José Szychowski; el director por el sector cooperativo, Denis Bochert y la sub gerente de Promoción, María Marta Oria.

Además de explicar que la yerba mate es un producto natural y que su consumo tiene efectos benéficos en la salud humana, los expositores comentaron a los visitantes de qué manera se prepara el mate tradicional y el mate cocido.

Las bebidas funcionales y energizantes elaboradas a base de yerba mate ganan terreno entre los consumidores de los Estados Unidos; especialmente en aquellos vinculados al fitness y el deporte.

En ese marco, los representantes de Fidel Foods sentaron las bases de un acuerdo con una empresa estadounidense para elaborar soluble de yerba mate, mientras que Cachamai presentó sus cápsulas de yerba mate.

Summer Fancy Food Show es considerada una de las ferias más importantes del sector de alimentos y bebidas en los Estados Unidos. El evento permite establecer relaciones con compradores, importadores y distribuidores de los principales canales de compra de alimentos y bebidas de Norteamérica.



Jornada técnica en Jardín América

Más de 190 productores de distintos puntos de la cuenca yerbatera participaron del encuentro organizado por el Servicio de Extensión Yerbatero (SEY) del INYM, el 24 de agosto, en el Establecimiento De Coulon, en Jardín América, donde se abordaron temas vinculados a la cosecha semi mecanizada de rama madura y elaboración de compost.

“Estamos muy contentos y agradecidos con el dueño de casa porque es uno de los productores que debemos seguir por el trabajo que realiza con su sistema cosecha y cuidado del suelo”, destacó el presidente del INYM, Juan José Szychowski quien estuvo acompañado por el vicepresidente Ricardo Maciel, la directora María Herminda Gabur (Gobierno de Corrientes), los directores Nelson Dalcolmo (Sector Producción) y Denis Bochert (Sector Cooperativas); además del jefe del SEY, el ingeniero agrónomo, Matías Bazila.

En las actividades los asistentes pudieron observar la cosecha de rama madura con tijeras electrónicas, el uso de las quebradoras automáticas, los carritos de arrastre, el pesaje y la carga de la hoja verde a con guinches, para su transporte a granel hacia los secaderos. Poco después se realizó una demostración de la aplicación de un compost elaborado a partir de las deposiciones del ganado vacuno que es criado en el Establecimiento De Coulon.

Los productores efectuaron una evaluación de lo observado, lo volcaron en planillas y compartieron en el taller que cerró una fructífera jornada de intercambio. “Compartir para mejorar es lo más inteligente que hacemos, porque no se trata de alguien que da una charla o solamente mirar, sino que después hay un taller con opiniones y donde se discute; eso hace que todos aprendamos”, destacó Eduardo De Coulon. También la Cooperativa de Productores Yerbateros de Jardín América presentó su colaboración en la organización, aportando bancos y mesas para el numeroso taller.

Estudiando con el Mate

Un total de 559 jóvenes reciben este año 2023 las becas Estudiando con el Mate, iniciativa del INYM destinada a respaldar a hijos de productores y trabajadores rurales del sector yerbatero.

Del total de jóvenes beneficiados, 500 cursan la secundaria en sedes de la Escuela de la Familia Agrícola, del Instituto de Educación Agropecuaria y demás establecimientos con orientación agraria o vinculados a la zona productora de yerba mate; y 59 cursan estudios superiores ligados a la actividad agropecuaria, como las carreras de Ingeniería Agronómica, Ingeniería en Alimentos, e Ingeniería Electromecánica en la Universidad Nacional de Misiones, la Universidad Nacional del Nordeste y la Universidad Nacional de Rosario.

Estas becas están orientadas a facilitar la permanencia de los jóvenes en las instituciones educativas y la culminación de los estudios.



Expo Rural Corrientes

Los directores que representan a Corrientes, Claudio Anselmo, y a la Producción en el Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM), Nelson Dalcolmo, Claudio Marcelo Hacklander y Jonas Petterson, participaron de la 87ª edición de la Exposición Rural de Ganadería, Agricultura, Granja, Industria y Comercio de Corrientes.

La Exposición Rural, en el predio ferial de La Rural de Corrientes, sumó actividades propias del sector, como campeonato de razas (participaron las tres más importantes que tiene la ganadería del Norte argentino: Braford, Brangus y Brahman), remates y venta de ganado, jinetadas, exposición comercial y de servicios, y espectáculos musicales.

Además de la presencia de Directores, el INYM estuvo presente con el trailer promocional, ofreciendo mate cocido e informando al público, y acercó obsequios para los ganadores del campeonato de razas.

Planteo a Jorge Macri sobre proyecto que propone eliminar el INYM



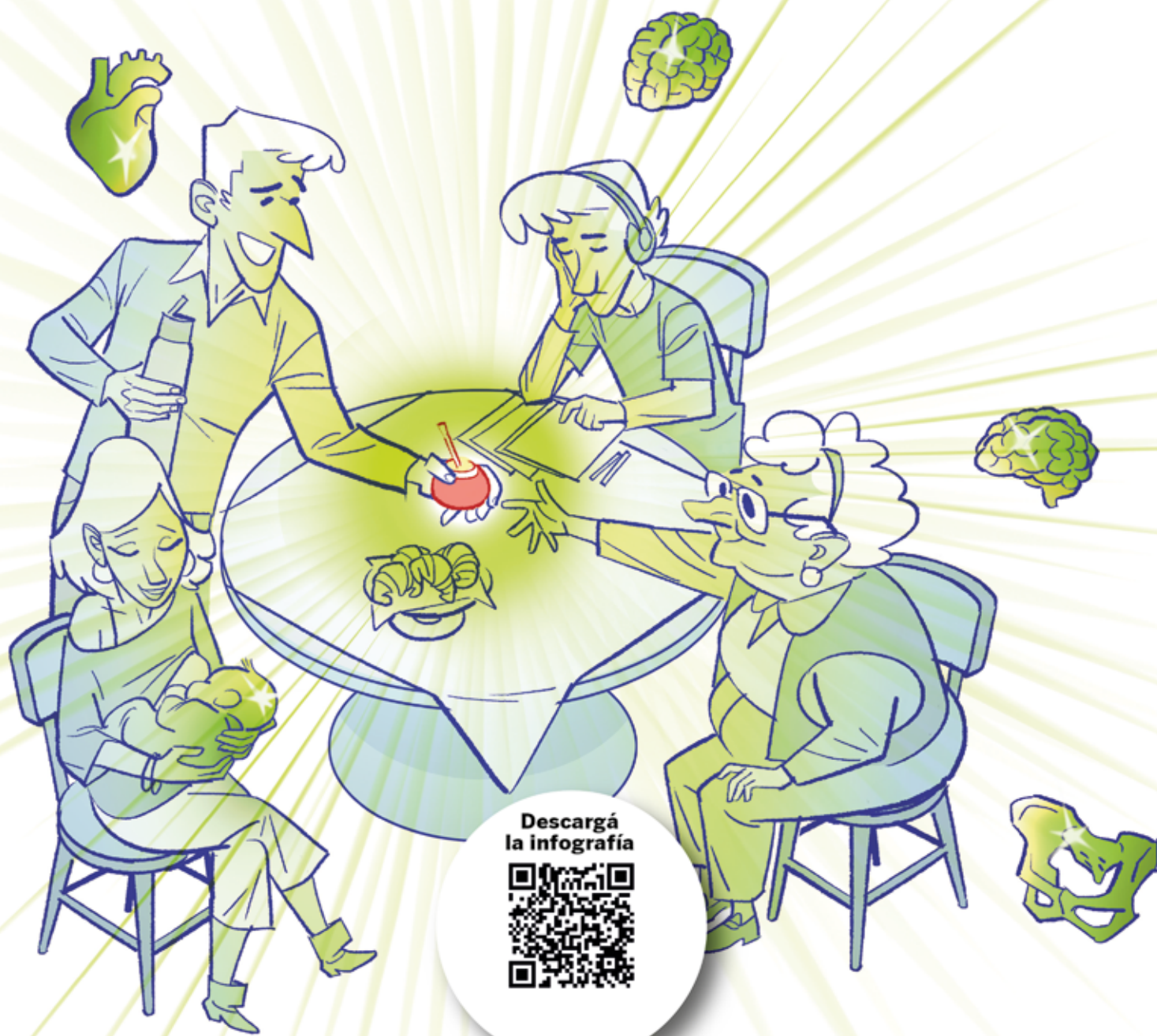
En el marco de la Feria MATEAR, que se desarrolló en La Rural, el presidente del INYM, Juan José Szychowski, solicitó al candidato a Jefe de Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires de Juntos Por el Cambio, Jorge Macri, que sea retirado del Congreso de la Nación el Proyecto de Ley presentado por su copartidario Alfredo Schiavoni, el cual – de ser aprobado – puede significar la eliminación del organismo yerbatero.

“El proyecto presentado por el diputado Alfredo Schiavoni apunta a derogar el artículo 21 de la Ley 25.554 y así eliminar el estampillado (Tasa de Fiscalización) y, además, también propone eliminar la fijación de precios cada seis meses”, recordó Szychowski, quien advirtió a Macri que ambos puntos implicarían desfinanciar al INYM y desregular los precios de la materia prima “quitándole una herramienta que es la garantía que posee el pequeño productor de tener una vida digna”.

En ese sentido, el titular del INYM añadió que “le manifestamos nuestra preocupación y le pedimos que retiren ese proyecto de Diputados”.

Finalmente, Szychowski remarcó la importancia de evitar que el mencionado proyecto avance “porque es muy importante mantener la financiación para todas las tareas de investigación, promoción y mejoramiento de la actividad yerbatera que son posibles gracias a la Tasa de Fiscalización”.

Tomar mate hace bien



Descargá
la infografía

