



BIEN NUESTRO

Publicación de distribución gratuita del Instituto Nacional de la Yerba Mate INYM / Año 2022 Nro 42 Posadas, Misiones

El proyecto, impulsado por el INYM y el Ministerio de Educación de Misiones, acentúa el valor pedagógico de la actividad yerbatera y del Mate, y fomenta el conocimiento de la historia, la actualidad y los beneficios para la salud que tiene el producto.

El mate llega a la escuela





SUMARIO

4

El Mate en la Escuela

El 30 de marzo se puso en marcha el proyecto impulsado por el Inym y el Ministerio de Educación. La experiencia se realiza en distintos cursos de escuelas públicas de toda Misiones.

8

Historia

De los guaraníes al Papa Francisco. La yerba mate recorre la historia de Misiones y el mundo.

18

Salud

El Mate es sano, natural y energizante. Aporta nutrientes, como aminoácidos y vitaminas, y compuestos bioactivos, como polifenoles.

20

Biología

Sobre la *Ilex paraguariensis*. La yerba mate es una planta originaria de la Selva Paranaense, de América del Sur. Su área de dispersión natural es Paraguay, Argentina y Brasil.

22

El INYM

Creado por ley, con el INYM, la actividad yerbatera está protegida, porque la Institución trabaja para fortalecer a todos los integrantes de la cadena yerbatera.

26

Actualidad

En Argentina, el mayor productor mundial de yerba mate, el año pasado fueron cosechados 882, 09 millones de kilos de hoja verde.

29

Cultura

El Mate es tradición argentina de exportación. Nos identifica como pueblo, es algo propio y arraigado, y se transmite de generación en generación,

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

Ramón Antonio Segovia

Rubén Oscar Alvez

Producción

Jonas Petterson

Claudio Hacklander

Nelson Dalcolmo

Jorge Butiuk

Cristian Klingbeil

Marisol Fracalossi

Secaderos

Alejandro Lucero

Julio César Gauto

Cooperativas

Denis Alfredo Bochert

Danis Luciano Koch

Gerardo Ramón Vallejos

Isaías Ángel César Villalva

Industria

Raúl Ayala Torales

Germán Horrisberger

Guillermo Rousillion

Gerardo Daniel López

» EDITORIAL

Todo está en el mate

Con el Mate en la Escuela iniciamos un camino que estamos seguros, nos llenará de satisfacción.

La Yerba Mate es el producto que nos carga de energía al comenzar el día, el que nos une en charlas de amigos y reuniones de trabajo, y el que nos aporta serenidad cuando la necesitamos; es el producto que nos da identidad regional, nacional e internacional; es el producto que dinamiza la economía local y regional, desde la chacra hasta la industria, y es uno de los productos naturales con mayor versatilidad y propiedades benéficas, presente en la agenda de los científicos a nivel mundial.

Y somos nosotros, los que vivimos en esta tierra, los artífices de ese extraordinario producto. Tan extraordinario que en lugares tan lejanos como Siria, nuestra tradición gana cada vez más espacio, y que personalidades globales, como el Papa Francisco y Lionel Messi, no se desprenden del Mate.

La Yerba Mate es parte importante en toda nuestra historia y en nuestra actualidad, y es el producto que nos proyecta al futuro.

Cuando hablamos de yerba mate, cuando hablamos de mate, hablamos de los guaraníes, conocedores de las bondades de la selva, quienes iniciaron su consumo.

Hablamos de los jesuitas, una de las etapas de la historia de colonización de nuestra Latinoamérica, quienes hallaron la fórmula para hacer germinar a la yerba mate; fueron quienes propiciaron el mercado entre la zona productora y otros puntos de la colonia española, llegando a Buenos Aires, al Alto Perú (hoy Bolivia), multiplicando el buen hábito de consumir el producto natural.

Hablar del Mate es hablar de Andresito Guacurarí, el único gobernador indígena de la historia argentina, quien proyectó un mercado y un circuito comercial para la yerba mate, beneficiando directamente a guaraníes. Andresito incentivó el comercio de la yerba como principal motor para la recuperación del sector productivo.

Cuenta la historia también, que el Mate fue parte de las acaloradas discusiones que dieron origen a la Declaración de la Independencia, allá por 1816 en Tucumán. Junto con el poncho, fue el elemento de unión entre quienes discutían cómo independizar a la Patria. De la misma manera, San Martín, para generar identidad, andaba siempre con un mate frente a sus soldados.

Ya en un tiempo más cercano, la yerba mate fue el cultivo que configuró el poblamiento de Misiones, cuando a partir de la década del 20 el Gobierno estableció plantar yerba mate como condición para arraigarse a esta tierra.

Fue así que de la mano de miles de inmigrantes fueron surgiendo miles de hectáreas de yerba mate, cooperativas, secaderos, molinos y se fueron dinamizando y configurando los pueblos.

Nuestra Yerba Mate, el Mate, es Cultura. Es fuente de inspiración para la música, para el arte. Es parte del Martín Fierro, patrimonio cultural de la Argentina. Es parte del rock con Divididos, y del folclore con Teodoro Cuenca, Ramón Ayala, el Chango Spasiuk y Joselo Schuap.

Fue la yerba mate también quien unió a los agricultores y trabajadores de muchos otros rubros en una de las manifestaciones sociales más trascendentes de nuestra historia, el Tractorazo, en el 2001 y 2002, que dio origen al INYM, la Institución que hoy, con el acompañamiento del Gobierno de Misiones y específicamente del Ministerio de Educación, trae el Mate a la Escuela.

La Yerba Mate es un alimento, sano, un energizante natural y con muchas otras propiedades, a tal punto que una de las compañías de bebidas más famosas incursionó en una bebida a base de nuestro producto. Su consumo se recomienda a deportistas porque optimiza la práctica del ejercicio físico, además de resultar ideal antes de una actividad intelectual.

El Mate es un gran compañero de las emociones. Es el que nos remite a la infancia, ahí, a la ronda familiar donde siempre estuvo presente; es el que banca las horas de sueño o preparación para un examen, y otros momentos difíciles, como las mañanas muy frías en la que hay que salir a trabajar; es el que está en los encuentros distendidos y en momentos que inspiran sueños, nuevos proyectos.

Así podemos seguir enumerando muchas razones más para levantar la bandera de la Yerba Mate y abrazar al Mate.

Con este proyecto, con el Mate en la Escuela, queremos poner en valor cada uno de los pasos que fueron configurando nuestro presente y será para nosotros una enorme satisfacción que al cabo de algunos meses, nuestras gurisas y nuestros gurises abracen al MATE como propio, porque la YERBA MATE, el MATE es eso, es un producto que ha multiplicado beneficios desde su origen, es el motor que nos empuja hacia adelante y creemos que debe estar presente en la cotidianidad de los jóvenes, que son los hacedores del futuro, un futuro que deseamos sea con mucho MATE.

» **JUAN JOSÉ SZYCHOWSKI**
Presidente del INYM

» EL MATE EN LA ESCUELA

El Mate en la Escuela, una herramienta pedagógica, transformadora, para los jóvenes



- El proyecto propone no sólo el consumo de mate entre los jóvenes, sino además aprender sobre el producto.

El Presidente del INYM, **Juan José Szychowski**, y el ministro de Educación de Misiones, **Miguel Sedoff**, oficializaron (el 30 de marzo de 2022) el inicio del proyecto El Mate en la Escuela, iniciativa que pone el acento en el valor pedagógico de la actividad yerbatera y del Mate, al fomentar el conocimiento tanto de la historia como de la actualidad y de los beneficios para la salud que tiene el producto.

“Con este proyecto queremos poner en valor a toda la actividad yerbatera, a cada uno de los pasos que fueron configurando nuestro presente, y será para nosotros una enorme satisfacción que al cabo de algunos meses, nuestros jóvenes abracen al mate como propio, porque la yerba mate es

» **El equipo de mate fue distribuido a alumnos de las primeras cuatro escuelas secundarias que participan del proyecto**

eso, es un producto que ha multiplicado beneficios desde su origen, es el motor que nos empuja hacia adelante y creemos que debe estar en la cotidianidad de los jóvenes, que son los hacedores del futuro”, dijo Szychowski

al terminar el acto en el Espacio Flora, en la ciudad de Posadas.

En esa línea, el presidente del INYM enumeró hitos que determinaron la historia y la actualidad de esta región. “Hablar de yerba mate es hablar de los guaraníes, conocedores

- El Mate ahora estará en las aulas junto a los estudiantes misioneros.

“ La yerba mate es un alimento sano, natural y de gran aceptación a nivel mundial, ocupando espacios lejanos como Siria o siendo parte de la vida de personalidades y grandes deportistas”

Juan José Szychowski,
presidente del INYM



de las bondades de la selva, quienes iniciaron su consumo; de los jesuitas, que encontraron la forma de hacer germinar las semillas y llevaron el mate a lugares lejanos, como Perú; de **Andresito Guacurari** que buscó fortalecer el sector productivo con la yerba mate como producto central; del poblamiento de Misiones con los inmigrantes quienes plantaron miles de hectáreas y fundaron cooperativas, secaderos e industrias, y de los agricultores que, unidos en el mate, protagonizaron el Tractorazo que dio origen al INYM”, resumió Szychowski.

Vinculado a los estudiantes, el presidente del INYM subrayó que “la yerba mate es un alimento sano, natural y de gran aceptación a nivel mundial, ocupando espacios le-

“ El equipo de mate es mucho más que un objeto, es un símbolo, con palabras impresas que dicen mucho lo que significa el Mate para nosotros como provincia: **compañía, calidez, identidad**”

Miguel Sedoff,
ministro de Educación de Misiones,

janos como Siria o siendo parte de la vida de personalidades y grandes deportistas”, y es también, continuó, “cultura, porque está presente en la literatura, la música, el arte; de ahí que consideramos oportuno incentivar su presencia entre los jóvenes”.

Sedoff, indicando al equipo de mate que fue distribuido a alumnos de las primeras cuatro escuelas secundarias que participan



- Escuelas de Posadas y del interior de Misiones se suman a la experiencia.

del proyecto, expresó que “es mucho más que un objeto, es un símbolo, con palabras impresas que dicen mucho lo que significa el Mate para nosotros como provincia: compañía, calidez, identidad”, y en ese marco sostuvo que “como Ministerio de Educación creemos que la educación es el camino para mejorar la sociedad, es un derecho que hay que preservar, y agregaría que el derecho a la educación no se limita a la escolarización, sino que se extiende a que las escuelas tengan mayores propuestas para que los alumnos permanezcan, como este proyecto, que es novedoso”.

El ideólogo de la iniciativa, **Raúl Escalada**, presente en el acto, tras ponderar los beneficios de la infusión nacional, manifestó “felicidad por su implementación”, y el deseo de que “los equipos de mate que hoy se entregan se multipliquen y sean habituales en las mochilas de todos los estudiantes”.

Por su parte, la subsecretaria de Educación, **Cielo Linares**, destacó que “lo que el INYM nos ofrece es una herramienta más que apunta a la condición de inclusión, continuidad pedagógica e intensificación de enseñanzas”, y en ese sentido señaló que con El Mate en la Escuela “se institucionaliza una práctica pedagógica que encierra un potencial de aprendizaje increíble”, ponderando “lo mucho que se puede aprender de las áreas académicas, como historia y biología, pero también de esa otra enseñanza que muchas veces queda solapada en prácticas cotidianas de la escuela, como compartir, tomar la palabra, escuchar al otro,



“ Lo que el INYM nos ofrece es una herramienta más que apunta a la condición de inclusión, continuidad pedagógica e intensificación de enseñanzas”

Cielo Linares,
subsecretaria de Educación

reconocer que el otro puede pensar distinto, porque el Mate nos invita a esto y queremos que este sea el inicio de un camino potente y transformador”.

Además de los nombrados, en el acto formal de lanzamiento del Mate en la Escuela estuvieron presentes el vicepresidente del INYM, **Ricardo Maciel**; los directores por la Producción en la institución, **Nelson Dalcolmo**, **Jonas Petterson** y **Marcelo Hacklander**, y el diputado **Julio Petterson**.



En Andresito, Los Helechos y Posadas

El Mate en la Escuela se implementa inicialmente en 4 establecimientos de educación secundaria de categoría 1, esto es, de amplia matrícula, que son: la EFA Cristo Rey de Los Helechos; los bachilleratos Orientado Polivalente N 54 de Andresito y N 9 de Posadas; y el Colegio 2 de Itaembé Miní, en esta última ciudad.

» Para lograr los objetivos de este programa, el equipo conformado en las escuelas trabajarán en talleres de capacitación

En cada uno de estos lugares, el tema estará en las aulas, a través de distintas materias, según el aspecto que se aborde a lo largo del año. Los profesores y estudiantes, con el Mate en mano, compartirán

conocimientos sobre los orígenes y evolución de la yerba mate, los beneficios y propiedades de nuestra infusión Nacional, el proceso de producción, su incidencia social y económica en la región.

El INYM y el Ministerio de Educación proveerán de termo-calentadores a los establecimientos y equipos de mate individuales para los alumnos, yerba mate, cartelería y cestos de residuos orgánicos y se establecerán normas para fomentar el uso adecuado de los materiales, incluido el manejo de los residuos.

A la par, un equipo de profesionales de ambas instituciones hará un seguimiento para registrar el grado de aceptación del mate y la incidencia del proyecto en el desempeño y rendimiento académico.

Para lograr los objetivos de este programa, el equipo conformado por el Ministerio, el INYM, junto a los docentes y estudiantes de los diferentes establecimientos trabajarán en talleres de capacitación sobre distintos saberes emergentes y la incorporación del hábito de consumo de mate en el ámbito escolar, así como en la evaluación permanente del proyecto.



En representación de la EFA Cristo Rey, de Los Helechos, estuvieron el representante legal **Cristian Kasalaba**; la secretaria **Ana María Paulo**, la profesora **Marina Daniela Baez** y los alumnos **Carla Agustina Dominguez** y **Martín Gómez Saño**.

Por el Bachillerato Orientado Polivalente 54 de Andresito participaron su director **Raúl Petterson**; el docente **Mario Reichel** y los alumnos **Hernán Zorrilla** y **Emilce Barella**.

Por el Bachillerato con Orientación Polivalente 9 de Posadas, la directora **Irma Carballo**; las profesoras **Noelia Payesca** y **Paula Jungblut**, y los alumnos **Lautaro Rodríguez** y **Bianca Barreto**.

Por el Colegio 2, ubicado en Itaembé Miní, de Posadas, la directora **Mirta Teleban**, las profesoras **Ingrid Kunkel** y **Andrea Acuña**, y los alumnos **Jeremías Ramírez** y **Leo Suncara**.

» EL MATE EN LA ESCUELA / HISTORIA

Ciclos materos / yerbateros

La Selva Paranaense es uno de los ecosistemas más biodiversos del mundo y entre tantas formas de vida que ofrece, tiene a un árbol muy especial: la yerba mate.

Fueron los guaraníes quienes lo descubrieron y comenzaron a consumir sus hojas, lo que derivó en lo que hoy conocemos como el Mate, un hábito saludable que fue ampliamente difundido por los sacerdotes Jesuitas.

Luego, con los colonizadores y los inmigrantes, el árbol de la selva fue llevado a las chacras. Se armaron plantacio-

nes, secaderos, cooperativas y molinos. Miles de personas dieron forma a lo que hoy es una de las principales economías regionales de la Argentina.

Para cuidar la actividad y empujados por una profunda crisis económica nacional, en los años 2001 y 2002 los productores se movilaron hasta la ciudad de Posadas, dando origen a lo que se conoce como el Tractorazo y creando el Instituto Nacional de la Yerba Mate, el INYM.

En las siguientes líneas, repasamos los principales momentos históricos de la actividad:

Tiempo precolombino...

● La yerba mate era utilizada como alimento, medicina y ritual religioso por el pueblo guaraní, que habitaba y habita la región de la Selva Paranaense, esto es: parte de lo que es hoy Paraguay, Brasil y el nordeste de la Argentina.

Mascaban las hojas de yerba mate o bien las mezclaban en una calabaza, a la que agregaban agua. Consumían esta infusión filtrándola con los dientes o usando una cañita hueca. Así nace el MATE.

Tras el descubrimiento de América (en 1492)...

● Llegan los españoles, quienes adoptan y popularizan la costumbre en el Virreinato del Río de la Plata.

Los sacerdotes Jesuitas, que desembarcan a mediados del siglo XVI para enseñar a los indígenas las costumbres occidentales y el catolicismo, son quienes inician (año 1609) las primeras plantaciones de yerba mate en lo que hoy son las provincias de Misiones y Corrientes, además de otros puntos de la región (en Brasil y Paraguay).

En esta etapa aumenta el consumo y se establece la comercialización del producto, transportándolo desde la zona productora hasta Chile y Perú y también por los ríos Uruguay y Paraná hasta el puerto de Santa Fe. A principios del siglo XVIII, la yerba mate era el motor económico en la región, siendo parte de la cotidianeidad de españoles, criollos, esclavos, indígenas, de todos los estratos sociales, y generando la formación de pueblos, como San Javier, San José, Concepción, Santa María la Mayor, Mártires, Apóstoles, Loreto, San Ignacio, Santa Ana, Candelaria y Corpus.





- La yerba mate, forma parte de una economía a la que miles de personas dieron forma a través del tiempo.



Años
1900-1935...

● Período de inicio y expansión paulatina de plantaciones en Misiones, de la mano de empresas como Martín y Cía., La Plantadora, La María Antonia, Santa Inés, y Puerto Bemberg (entre otras), y de inmigrantes, a quienes el Estado, a partir de 1926, ofreció tierras fiscales para su radicación a cambio de cultivar este producto. La producción de materia prima crece, surgen cooperativas e industrias y tiene lugar la primera crisis por sobre producción de hoja verde (1935), lo que desencadenó la creación (Ley Nacional N° 12.236) de la Comisión Reguladora de la Yerba Mate (CRYM) y el Mercado Consignatario. La CRYM funcionó (con períodos que abarcaron sobre oferta, baja de precios, cupos de cosecha y prohibición de plantaciones nuevas) hasta 1984, cuando se estableció su intervención, y luego, en 1991, fue disuelta por el Decreto Nacional N° 284/1991

Años
1991-2001...

● Por decreto presidencial, se disuelve la CRYM y el Mercado Consignatario en 1991, y se profundiza una crisis social y económica nacional, que repercute marcadamente en el sector productivo de yerba mate, donde se evidencian bajos precios por la materia prima.

Años
2002-2022...

● Se crea y tiene vigencia el Instituto Nacional de la Yerba Mate, ente de derecho público no estatal que tiene como objetivos promover, fomentar y fortalecer el desarrollo de la producción, industrialización, comercialización y consumo de la yerba mate y sus derivados en sus diferentes modalidades de consumo y uso, procurando la sustentabilidad de los distintos sectores involucrados en la actividad.



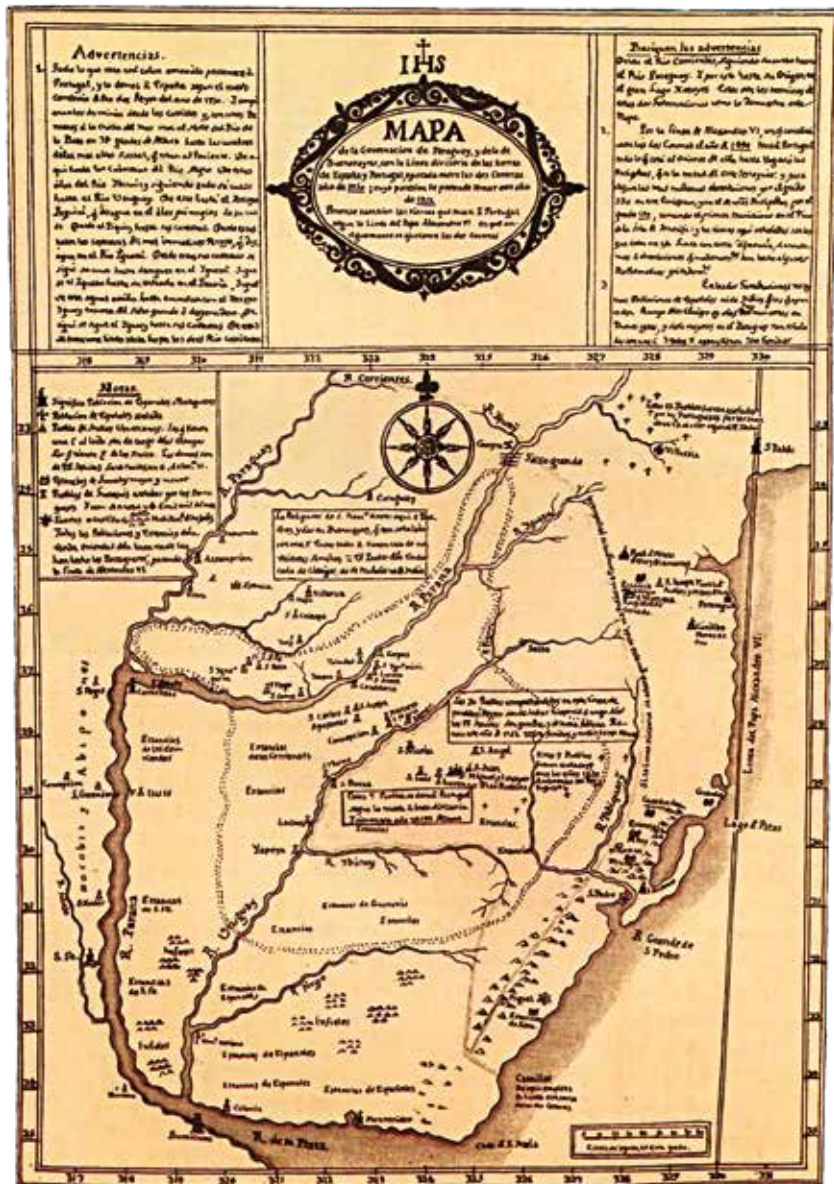
Hechos destacados de la historia yerbatera

- La yerba mate fue un vínculo entre diferentes pueblos indígenas de América: los guaraníes la intercambiaban con los indios Pampas, los Aymara (Bolivia, Perú y el norte de Chile y Argentina), y los Mapuches (originario de Chile).

- En la época colonial, el Mate se extendió a todas las clases sociales. Los ricos tenían mates guarnecidos en plata y oro y lo bebían con una cuchara o apartador de plata.

- La primera referencia histórica documentada del consumo de yerba mate con bombilla es el relato **Hernando Arias de Saavedra** (Hernandarias) de 1592: (las hojas de yerba mate) “...eran transportadas en “guayacas”, pequeños bolsos de cuero en el que los nativos guardaban sus más preciados bienes. Al momento de su consumo colocaban las hojas de Caá que previamente habían sido secadas con técnicas rudimentarias en una calabacita (Lagenaria siceraria) que utilizaban como recipiente, y aprendieron a infundiar el mate sorbiéndolo por medio de diminutas bombillas de cañas, llamadas “takuapy” en el idioma guaraní.”

- Apenas llegaron, los Jesuitas consideraron a la yerba mate como una “bebida del demonio”, y solo después de notar que la infusión tenía efectos benéficos, respaldaron su consu-



mo e iniciaron la domesticación de la planta (en el año 1609), promoviendo los primeros cultivos. El hábito de tomar mate se expandió y las hojas incluso eran exportadas a Europa, donde se la conocía como té de los Jesuitas.

- Con la expulsión de los Jesuitas (ocurrida en 1769), sobrevino el abandono de los yerbales, por lo cual durante la mayor parte del siglo XIX, la Argentina importó yerba mate de Brasil y Paraguay.

En ese contexto, **Manuel Belgrano** tomó una medida para proteger a la yerba mate argentina, tal como lo relata **Domingo Aranda** en su trabajo “Antecedentes históricos de la yerba mate” (1986, INTA): “En ocasión de la expedición al Paraguay (1810) enviada por la Primera Junta bajo las órdenes de Belgrano,

- Territorio jesuita siglo XVIII por donde circulaba la yerba mate. Se observa a las hoy provincias argentinas de Misiones, Corrientes y Entre Ríos, y parte de Paraguay, Brasil y Uruguay.
Fuente: “La Aventura de la Yerba Mate”.

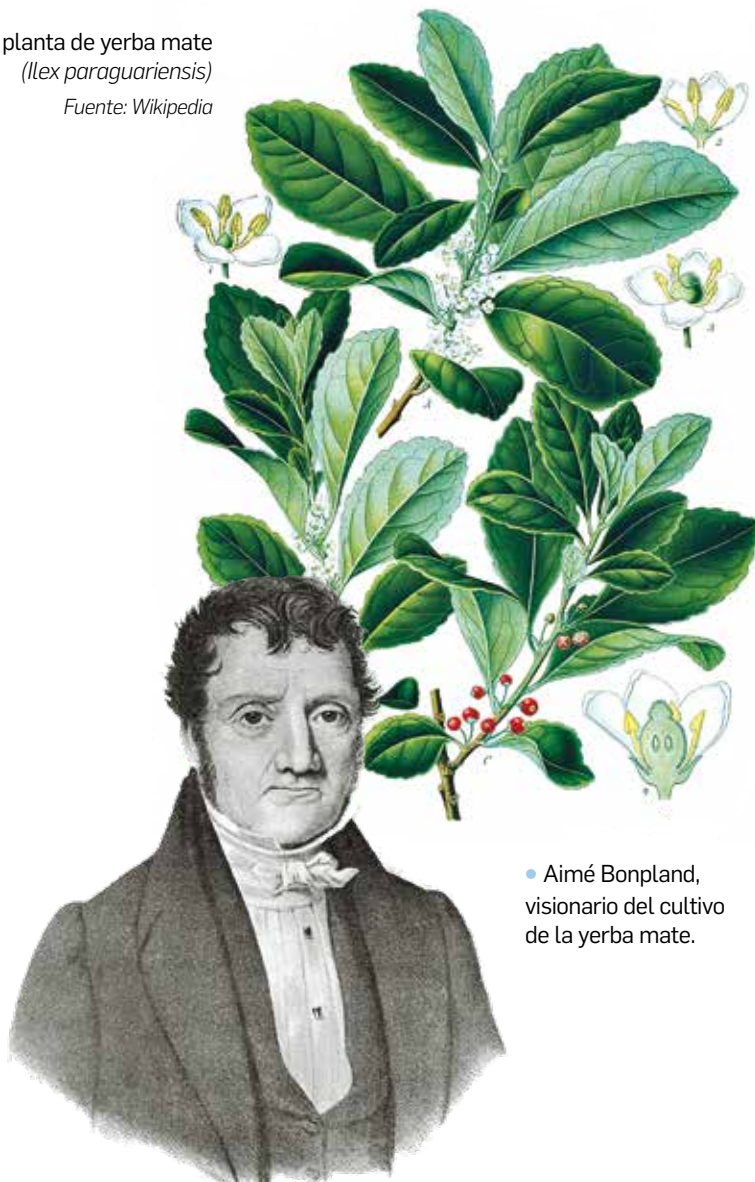
- Ilustración de la planta de yerba mate (*Ilex paraguariensis*)
Fuente: Wikipedia

éste, al ponerse al tanto de la situación de las ex Reducciones, dicta un Reglamento. Entre sus disposiciones había una por la cual prohibía bajo pena de multa cortar un solo árbol de yerba. En aquel entonces, debido precisamente a la falta de control, para cosechar la yerba se volteaba el árbol y luego se procedía al corte y quiebra. De ahí la disposición de Belgrano en el sentido de prohibir ‘cortar’ los árboles de yerba. Pero como no había ningún tipo de control, la depredación siguió”.

- Con la expulsión de los Jesuitas, también se pierde el secreto de cómo hacer germinar la yerba mate.

Esto empieza a cambiar a partir de 1820, cuando el célebre naturalista francés **Amado (o Aimé) Bonpland** desembarca en el Río de la Plata y entre muchas otras cosas, se interesa por recuperar la fórmula de cultivo; logra un método para reproducir semillas y estudia su comercialización. En junio 1821, después de haber permanecido un tiempo en Corrientes y Caá Catí, se radica en Santa Ana, Misiones, para investigar sobre yerba mate; en diciembre de ese año es capturado (acusado de ser un espía porteño) por las fuerzas del gobernante paraguayo **José Gaspar Rodríguez** de Francia, y destinado, como prisionero, a una chacra de Asunción, lo que desencadenó gestiones de personalidades, como **Simón Bolívar**, para que lo liberen, sin éxito. En este espacio, amplía sus conocimientos sobre la yerba mate, entre otros productos. Libre, muchos años después (1829), terminó sus días en 1858 en el sur de Corrientes, cerca de Paso de los Libres, en un lugar que hoy recuerda su nombre. Durante toda su estadía por estas tierras, Bonpland, apoyado en estudios científicos, los primeros sobre este alimento, difundió e incentivó a la yerba mate como un producto con gran potencial.

- En el año 1823, el botánico y explorador francés **Augusto de Saint Hilaire** clasifica a la yerba mate con el nombre científico "*Ilex paraguariensis*" (probablemente esto se deba a que el primer lugar donde la haya encontrado fue en el Paraguay).



- Aimé Bonpland, visionario del cultivo de la yerba mate.

- Finalizada la Guerra de la Triple Alianza (1864 y 1870), se iniciaron viajes de reconocimiento y explotación de los principales recursos económicos existentes, en especial los yerbales silvestres. En ese contexto, se da el Pacto de la Selva, un acuerdo entre el empresario **Juan Goicoechea**, representado por el descubriertero Fructuoso **Moraes Dutra**, y los tupíes guaraníes, con el cacique **Bonifacio Maydana**, de San Pedro, que dio paso a la explotación de este recurso durante segunda mitad del siglo XIX.

Tras ese acuerdo, según relato de los viajeros, la explotación en esa zona se realizó con mano de obra tupí guaraní, quienes recolectaban grandes cantidades de yerba mate en los obrajes a cambio de utensilios de labor - hachas, machetes, también perros de caza- (Ambrosetti, 1894: 44).



- Picadas yerbateras en Misiones, año 1907.

Fuente: "La Aventura de la Yerba Mate".

En el año 1874 se iniciaron exploraciones de las costas del Alto Paraná mediante embarcaciones que, surcando el río Paraná, llegaban hasta la desembocadura del arroyo Piray, espacio que se transformó en "depósito de las yerbas que elaboran en los yerbales de San Pedro" para su posterior traslado a Trinchera de San José (hoy Posadas) y otros puntos.

Por esos tiempos, se abrieron "picadas mulateras" (camino de tránsito con mulas o bueyes) entre el Puerto Piray, San Pedro, Campiñas de Américo (Bernardo de Irigoyen), Santa Ana, Ñu Guazú (Campo Grande) y San Javier, hoy transformadas en rutas provinciales.

En 1896, el investigador **Federico Neumann**, en Colonia Nueva Germania, Paraguay, logra obtener la germinación de semillas de yerba mate, la técnica que los antiguos guaraníes y jesuitas conocían, que intentó Bonpland y que se perdió con el tiempo.

Dado el altísimo grado de deterioro de los yerbales naturales, en 1903 el Gobierno argentino prohíbe en casi todo el territorio la explotación de los yerbales nativos salvo los de San Pedro; ese año coincide con las primeras plantaciones realizadas por la empresa Martín y Cía., que en 1907, ya con 73 hectáreas plantadas, realiza la primera cosecha.

- Bombilla de tacuapí, apartador, mate de plata y billete de 1869 de la provincia de Buenos Aires con gauchos tomando mate.

Fuente: "La Aventura de la Yerba Mate".





El primer censo de yerbales implantados practicado en 1919 por el Ministerio de Agricultura de la Nación muestra al establecimiento Santa Inés, del español **Don Pedro Núñez**, en Posadas, primero en el ranking de superficie de yerba cultivada, con 800 hectáreas.

El segundo lugar lo ocupa, con 750 hectáreas, el establecimiento La María Antonia, de los **Herrera Vegas**, en San Ignacio.

Luego sigue Martín y Cía, también en San Ignacio, propiedad del suizo **Jules Ulyses Martín**, con 650 hectáreas, y en cuarto lugar, también en San Ignacio, el **Ing. Pablo Allain** en La Plantadora de Yerba SA, con 577 hectáreas.

En 1923, la **familia Bemberg** adquiere grandes extensiones de tierra en el norte de Misiones para plantar yerba mate y funda la colonia Puerto Bemberg, que fue el primer pueblo de colonos con agua corriente y luz eléctrica de Misiones. Luego, con la Revolución Libertadora, en 1955, el pueblo pasa a llamarse Puerto Libertad. Hoy perdura la vieja casona de los Bemberg, transformado en un hotel, en 380 hectáreas de selva, sobre el río Paraná, que son reserva natural.

● Estancia Santa Inés, familia Núñez.
Fuente: Facebook

● Entre las imágenes, una estampilla conmemorativa de la Provincialización de Misiones, donde tienen protagonismo las hojas de yerba mate y el mate.
Fuente: "La Aventura de la Yerba Mate".



Andresito, y el proyecto de mercado de la yerba en manos de los guaraníes

Andrés Guacurarí, el único gobernador indígena de la historia argentina, proyectó un mercado y circuito comercial para la yerba mate con los guaraníes como principales actores y beneficiarios directos de la transacción.

En las siguientes líneas, el historiador misionero Pablo Camogli nos relata sobre la gestión de Andresito, acercándonos un poco más al héroe que luchó por la independencia de estas tierras y en cuyo marco la yerba mate ocupó un importante lugar:

• La yerba mate jugó un papel importante en los planes económicos de Andresito.



Por Pablo Camogli, historiador.

Andrés Guacurarí tuvo formación de la mano del general **José Gervasio Artigas**, su padre adoptivo, líder independentista, quién luchó por un proyecto alternativo al centralismo impulsado por Buenos Aires para encauzar el proceso revolucionario. Ese proyecto era la organización federal del país, con autonomías provinciales.

Si bien no hay documentación que especifique claramente cuándo fue el encuentro entre ambos, los historiadores coincidimos en que se produjo a fines del Siglo XVIII, cuando Andresito abandonó su pueblo natal, que pudo haber sido Santo Tomé o San Borja, y se fue a buscar mejores posibilidades de trabajo en esa zona fronteriza que había entre la Banda Oriental y el imperio de Brasil, donde los guaraníes –que sabían distintos oficios, escribir y leer, herencia de la etapa jesuítico guaraní– eran mano de obra en las estancias.

En ese lugar, Artigas se encontró con Andresito, lo adoptó y le dio una formación política militar, que es la que después Andrés va a traer a estas tierras cuando sea designado por el propio Artigas como Comandante General de Misiones, en 1815.

Como gobernador, Andresito tenía tres objetivos fundamentales:

Por un lado, pacificar y reorganizar los pueblos que venían en decadencia desde la expulsión de los jesuitas, en 1769.

» Uno de los objetivos de Andresito como Gobernador de las Misiones, fue la recomposición del aparato productivo, utilizando la explotación de la yerba mate.



- Como colaborador de José Artigas, Andresito proponía la organización del país, respetando las autonomías provinciales.

era la vía de comunicación y de intercambio, la columna vertebral del sistema artiguista, por donde transitaba toda la mercadería.

Uno de los elementos centrales del aparato productivo es la yerba mate y va a ser un factor determinante en todos los conflictos que va a haber en Misiones. Lo que hacen Artigas y Andresito es establecer una especie de monopolio de la explotación de los yerbales naturales por parte de los guaraníes y de la comercialización, prohibiendo su ingreso desde Paraguay, de forma tal de garantizar a Misiones un acceso a recursos económicos a través de este producto.

Todo esto está registrado en un intercambio de cartas entre Artigas y Andresito, donde hay un incentivo a que los guaraníes comercien y exploten la yerba mate.

Dicho de otro modo, en el contexto de lo proyectado por Artigas para Misiones, ¿qué pensaba, qué se intentó hacer con la yerba como principal producto?

Artigas prohibió el comercio de yerba mate proveniente de Paraguay, o sea, que la yerba comercializada tenía que ser la misionera y lo que uno puede inferir, porque no hay documentación específica y abundante sobre el comercio en esos años, es que probablemente mandaran algunos cargamentos de yerba a Uruguay y, como contraprestación, Artigas les mandara ganado, armas, ropa y otros recursos que se necesitaban.

Hubo una intención de establecer un mercado y un circuito comercial para la yerba mate, donde la explotación y la comercialización estuvieran en manos de los guaraníes que habitaban la provincia de Misiones. Ese ideario fue incipiente, nunca se logró desarrollar y consolidar debido a la situación de guerra que se vivió en forma permanente, por las invasiones luso brasileña y paraguaya, más el conflicto con Corrientes, en 1818, y, finalmente, por la captura de Andresito, en 1819.

Por último, y en honor al Día del Nacional del Mate, cabe indicar que ya para comienzos del Siglo XIX el consumo de mate era muy general en toda la zona, sobre todo en Buenos Aires y el litoral, así que es lógico pensar que Andresito y sus tropas tomaran mate; y destacar que hay dibujos y referencias de Artigas disfrutando de la infusión nacional.

» Hubo una intención de establecer un mercado y un circuito comercial para la yerba mate, donde la explotación y la comercialización estuvieran en manos de los guaraníes de Misiones.

En segundo lugar, recuperar la mayor cantidad posible de los pueblos que estaban ocupados tanto por el Paraguay como por Brasil. De hecho, recupera el Departamento de Concepción, en abril de 1815, y el Departamento Candelaria, en septiembre de ese año, y así forma una provincia integrada por los departamentos de Yapeyú, Concepción, y parte del de Candelaria. En 1816 intenta recuperar los 7 pueblos orientales, que estaban en manos de Brasil desde 1801, pero va a ser derrotado en el sitio de San Borja. Esto va a tener como repercusión tres ataques luso brasileños, dos durante 1817 y otro en 1818, que va a ser una campaña de quema de los campos y edificios, de arreo del ganado, que busca capturar a Andresito y exterminar a los guaraníes federales que seguían el ideario de José Gervasio Artigas.

El tercer objetivo fue la recomposición y puesta en funcionamiento del aparato productivo, que estaba totalmente destruido por la decadencia de la etapa pos jesuítica, más la situación de guerra permanente a partir del proceso revolucionario. Entonces, Artigas envía cabezas de ganado para apuntalar la ganadería; semillas para que puedan cultivar tabaco y maíz; e incentiva a Andresito para que los guaraníes exploten y comercien yerba mate, y otros productos, a través del río Uruguay, que

Un tren para la yerba

En el año 1906, **Pedro Núñez** compró 16.000 hectáreas de tierras, situadas a 20 kilómetros de Posadas, sobre la Ruta Provincial N 1, bautizada como Estancia Santa Inés. Un año más tarde, comenzó a plantar yerba mate, siendo el primero en hacerlo en el sur de Misiones y destacándose por poner en marcha un tren para acarrear la leña que necesitaba para secar el producto.

La línea para el tren se comenzó a construir en 1921 con rieles que se traían del Paraguay y la mayor parte del material ferroviario se trasladó de la estación Garupá a Santa Inés en carretas.

La primera locomotora de este tren fue una máquina con motor a explosión, a la que los peones le pusieron el nombre de 'Tarabé' (que significa cucaracha en guaraní). Después, se adquirió una locomotora a vapor más potente, capaz de arrastrar un mayor número de vagones cargados, que fue bautizada como "Caá porá" (yerba linda en guaraní).

La máquina a vapor hacía el viaje arrastrando seis vagones, con 4 metros cúbicos de

leña cada uno, llegando a hacer seis viajes por día, lo que sumaba un total de 144 metros cúbicos. Se llegó a transportar entre una y otra cosecha 9.000 metros cúbicos de leña

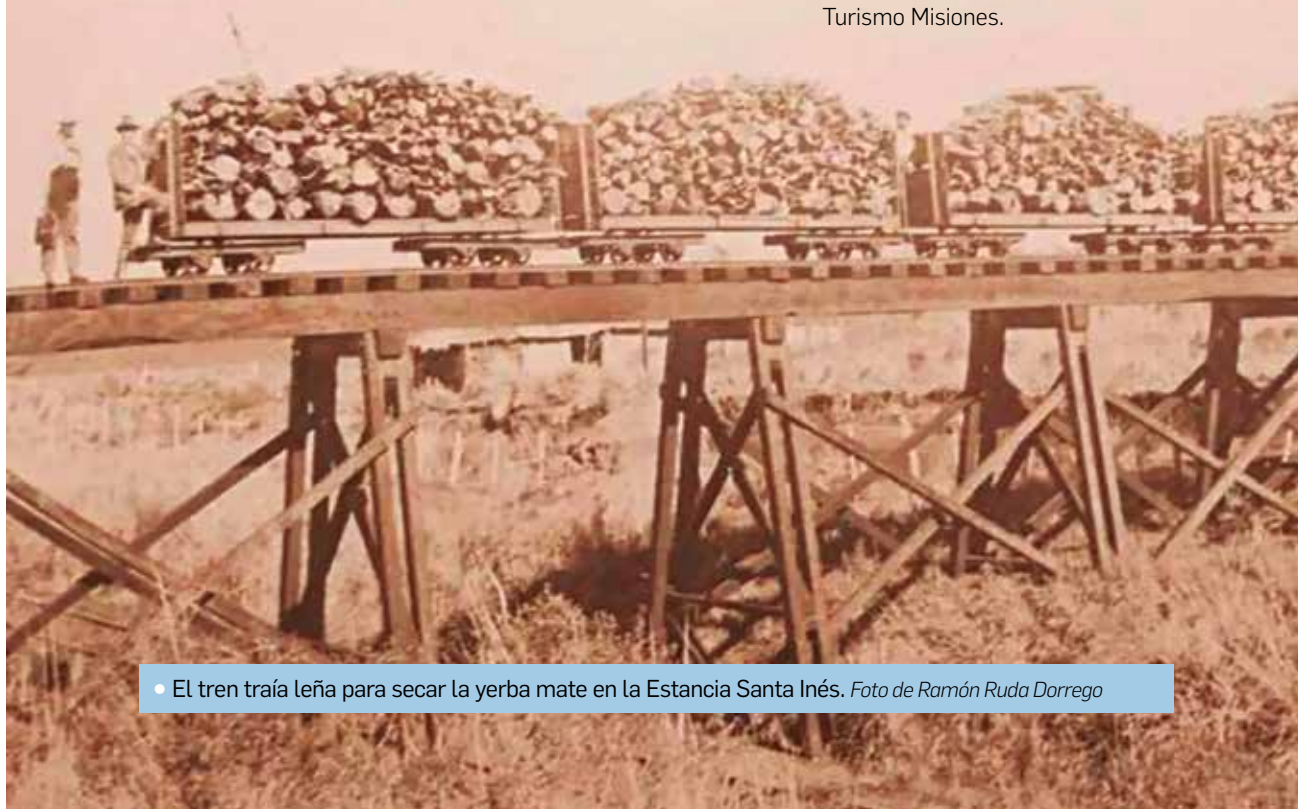
Como el trencito, además de traer leña del monte, era utilizado para distribuir la yerba en el secadero, se hacían con dos locomotoras chicas. Como conseguir leña era cada vez más difícil en la cercanía, se fueron extendiendo los rieles hasta llegar a los doce kilómetros, desde Santa Inés hasta San Cristóbal. La máquina a vapor arrastraba hasta seis vagones.

Terminada la cosecha, los hacheros se trasladaban en el trencito al campo de San Cristóbal para hacer leña para la próxima (...).

El trencito funcionó activamente hasta el año 1952 en que se reemplazó la leña de monte por la de eucaliptos.

En los últimos años se tropezaba con dificultades para conseguir hacheros que quisieran ir al monte y los que se conseguían tenían muchas exigencias".

Fuentes: "Iviraretá País de Árboles", de Julio Núñez, ediciones Montoya, 1981 / Turismo Misiones.



• El tren traía leña para secar la yerba mate en la Estancia Santa Inés. Foto de Ramón Ruda Dorrego



● Ricardo Maciel y Nelson Dalcolmo, entregaron al Papa Francisco la Orden de Mérito Yerbatero en el grado Oro.

Jesuitas, grandes difusores, ayer y hoy

Los jesuitas, pertenecientes a la Compañía de Jesús - una orden religiosa de clérigos de la Iglesia católica- fueron quienes iniciaron la industrialización y “exportación” de yerba mate, llevándola a territorios lejanos como Europa, donde el mate se conoció como el “té de los Jesuitas”.

Siglos después, es también un Jesuita uno de los grandes difusores del producto sano y natural que se cultiva en este rincón del mundo. El **Papa Francisco**, de nacionalidad argentina, pertenece a la Compañía de Jesús o a los Jesuitas, y es un asiduo tomador de mate.

Además de tener incorporado como hábito su consumo, en distintas ocasiones pidió detener el papamóvil en lugares que visita (la primera vez en 2013 en ocasión de visitar Brasil) para pedir un mate al público, visibilizando como nunca antes -en su condición

de figura mundial- a la Infusión Nacional.

Las imágenes del Papa tomando mate están en las redes sociales, la herramienta de comunicación más utilizada del mundo.

En el 2014, el INYM, a través de sus directores **Ricardo Maciel** y **Nelson Dalcolmo**, entregó al Papa Francisco

la Orden de Mérito Yerbatero en el grado más alto, Oro, teniendo en cuenta que “su notoriedad pública mundial ha despertado la curiosidad de mucha gente por la yerba mate a raíz del consumo que él mismo realiza habitualmente del producto”.

» **Los Jesuitas fueron quienes iniciaron la industrialización y “exportación” de yerba mate. Hoy, el Papa Francisco (también jesuita) se convirtió en otro gran difusor del producto.**





- El tereré suma adeptos. Es una alternativa para hidratarse sanamente.

» EL MATE EN LA ESCUELA / SALUD

Sano, natural y energizante



La yerba mate es un alimento sano y 100 % natural, que aporta nutrientes, como aminoácidos y vitaminas, y compuestos bioactivos, como polifenoles (de capacidad antioxidante).

Pero además, se destaca por ser una bebida energizante (estimula las neuronas y favorece la actividad cerebral) y al mismo tiempo, relajante (por su contenido de xantinas, teobromina y teofilina). Por eso, se recomienda su consumo antes de iniciar una actividad (como estudiar o practicar algún deporte).

Hay numerosos estudios científicos, de distintas partes del mundo, que avalan los beneficios de la yerba mate en la salud, entre ellos:

● Poderoso antioxidante

El consumo de yerba mate en su forma tradicional incrementa la capacidad antioxidante del plasma humano debido al contenido de polifenoles, y esto hace que el organismo pueda neutralizar los radicales libres que son perjudiciales y, muchas veces, responsables del desarrollo de ciertas enfermedades crónicas.

Vitaminas y minerales

» El Mate (500 ml.), aporta cantidades variables de vitaminas, siendo los aportes de vitaminas B1 (tiamina) y B6 (piridoxina) los más importantes, cubriendo el 72 % y 37 % de la ingesta diaria recomendada para estos nutrientes en hombres y mujeres adultos entre 18 y 50 años de edad, respectivamente. El Mate posee en su composición cantidades variables de minerales como el magnesio y el hierro, aunque no es un gran portador de estos micronutrientes.

- **Previene enfermedades cardiovasculares** (infartos de miocardio y accidentes cerebrovasculares).

- **Ayuda a controlar el peso corporal y previene la obesidad.**

El consumo diario de mate colabora con el descenso de colesterol total y triglicéridos, y con el descenso de peso corporal. Esto fue demostrado por el **Dr. Rafael Pérez Elizalde** y su grupo de trabajo, con la investigación “Yerba mate, colesterol y descenso de peso”, en el Laboratorio de Enfermedades Metabólicas, Universidad Juan Agustín Maza, Mendoza.

- **Reduce los niveles plasmáticos de triglicéridos, colesterol ldl y colesterol total**, mejorando el perfil lipídico de personas que sufren hiperlipemias.

- **Proveedora de propiedades protectoras contra enfermedades neurodegenerativas.**

El consumo habitual de yerba mate se suma a la lista de alimentos que reducen el riesgo de contraer la enfermedad de Parkinson, evidencian las investigaciones de la doctora **Emilia Gatto**, del Instituto de Neurociencias de Buenos Aires, de la Universidad de Buenos Aires, y la doctora **Irene Taravini**, de la Universidad Nacional de Entre Ríos y CO-NICET.

- **Mejorar la salud ósea.**

La yerba mate tiene un efecto positivo sobre el tejido óseo, en particular cuando la dieta de calcio es insuficiente. Esto podría ser por un efecto directo de sus componentes con capacidad antioxidantes sobre las células encargadas de producir la matriz ósea, denominadas osteoblastos.

- **Previene la aparición de enfermedades crónicas de origen inflamatorio**, como el cáncer y la diabetes tipo II.

Las investigaciones científicas pueden encontrarse en la Base de Documentales Yerba Mate y Salud, única en la Argentina y en el mundo, disponible en la web del Instituto Nacional de la Yerba Mate.

Este espacio reúne los datos bibliográficos de más de 300 publicaciones clasificadas en tres grandes categorías: “Contenido de Nutrientes y Compuestos Bioactivos”; “Propiedades Biológicas” y “Revisión: Nutrientes, Compuestos Bioactivos y Propiedades Biológicas”.

- **Mate amargo.** Es una forma inteligente de hidratación ya que es una bebida hipocalórica,



» Mate y tereré, otra forma de hidratarse

Las guías alimentarias de la mayoría de las organizaciones que velan por la salud de las personas a nivel mundial, recomiendan el consumo de 8 vasos diarios de agua por día, lo que equivale a unos dos litros.

Se estima que aproximadamente el 70 por ciento del agua que debemos ingerir a diario la adquirimos a través de las bebidas y el restante 30 por ciento se obtiene a través de los alimentos. Si bien siempre es recomendable que el agua como tal sea el líquido más ingerido durante el día, las infusiones como el mate son un aporte importante para complementar la ingesta recomendada.

El consumo de mate amargo es una forma inteligente de hidratación ya que se trata de una bebida hipocalórica, de bajo contenido de sodio y que además aporta buenas dosis de vitaminas como la tiamina y la piridoxina, algunos minerales y antioxidantes.

El tereré también es una alternativa para hidratarse. Se prepara con la yerba mate que habitualmente consumimos, pero en los últimos años varias empresas asumieron el desafío de lanzar al mercado yerba mate “especial para tereré”, con una molienda diferente, saborizadas y con hierbas.

El tereré es una bebida hipocalórica, de contenido nulo en lípidos y baja en sodio, que aporta antioxidantes. Para potenciar sus efectos benéficos en la salud se recomienda consumirlo con agua o jugo de frutas, como limones, naranja y pomelo, conservando sus propiedades naturales. Otra posibilidad es agregarle al agua hierbas como menta o cocú, o cascaritas de naranja.

» **La yerba mate es un alimento sano y 100 % natural, que aporta nutrientes y compuestos bioactivos de capacidad antioxidante.**

Sobre *Ilex paraguariensis*

La yerba mate (*Ilex paraguariensis* A. St.-Hil.) es una planta originaria de la Selva Paranaense, de América del Sur. Su área de dispersión natural es Paraguay, Argentina y Brasil.



- El color del fruto de la yerba mate varía según la maduración, entre verde y violáceo.

La yerba mate en su estado natural, en la selva, puede tener más de 20 metros de altura y en una parcela comercial adquiere la forma de un arbusto de unos 3 metros, porque se la cosecha año a año.

Es una planta perenne (que puede vivir más de 100 años), de color verde, con un tronco que se caracteriza por presentar manchas blanquecinas. Botánicamente, pertenece a la familia de las aquifoleáceas.

La consistencia de sus hojas es un tanto endurecida (coriácea); pueden tener formas diferentes, con bordes dentados y la nervadura central bien marcada, de color verde más intenso en su cara superior que en la inferior, donde presenta un color claro verdoso.

Las flores están agrupadas en inflorescencias de color blanco. Son pequeñas y unisexuadas, es decir, que presentan un solo sexo. De

» **La yerba mate en su estado natural puede tener más de 20 metros de altura. En cambio, en una parcela comercial llega a los 3 metros, porque se la cosecha año a año**

esta manera se puede determinar que existen las plantas masculinas y las plantas femeninas. Al madurar, las flores caen y se encuentran al pie del árbol con facilidad.

El fruto es un nuculanio, de fruto carnoso, con al menos

Datos sobre la planta de yerba mate

» Nombre científico:

Ilex paraguariensis.

- » Es un árbol nativo de la Selva Paranaense que en estado silvestre alcanza una altura de más de 20 metros.
- » Existen yerbales de hasta 100 años en algunas reducciones jesuíticas.
- » Es perenne, es decir, el árbol se regenera y produce más hojas después de la cosecha.
- » Sus hojas tienen el borde dentado con nervaduras bien marcadas. Predomina el verde oscuro con tonos más claros combinado con el amarillo.

cuatro semillas. El color varía según la madurez, virando del verde en estadios iniciales al violáceo oscuro en el momento de cosecha, y, cuando está maduro, es muy apetecido por las aves.

La planta florece en noviembre y fructifica en verano. Se reproduce por semillas, pero con cierta dificultad. Su polinización es realizada por insectos.

La raíz de color marrón, de tipo pivotante, tiene como función principal el sostén de la planta, y presenta también raíces secundarias, cuya función es la absorción de los nutrientes y el agua del suelo.

- Las hojas de la yerba mate tienen los bordes dentados.



» EL MATE EN LA ESCUELA / INYM

EL INYM

Para cuidar la actividad y empujados por una profunda crisis económica, en los años 2001 y 2002 los productores se movilizan con sus tractores hasta la ciudad de Posadas, dando origen a lo que se conoce como el Tractorazo y logrando la sanción de la Ley 25.564 a través de la cual se crea el INYM.



El INYM es un ente de derecho público no estatal y tiene como objetivos promover, fomentar y fortalecer el desarrollo de la producción, industrialización, comercialización y consumo de la yerba mate y sus derivados en sus diferentes modalidades de consumo y uso, procurando la sustentabilidad de los distintos sectores involucrados en la actividad.

En su Directorio están representados todos los eslabones de la cadena yerbatera, incluidos los Gobiernos de las Provincias de Misiones y Corrientes (productoras de yerba mate) y el Nacional, quienes sesionan y toma decisiones por mayoría simple, excepto cuando se debe fijar el precio de la hoja verde y de la yerba mate canchada, cuya definición debe ser por acuerdo unánime o bien determinados por la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación.

Se financia con los ingresos por el cobro de la Tasa de Fiscalización.

Con el INYM, la actividad está protegida.

La Institución trabaja para fortalecer a todos los integrantes de la cadena yerbatera, desde la planta hasta el consumidor:

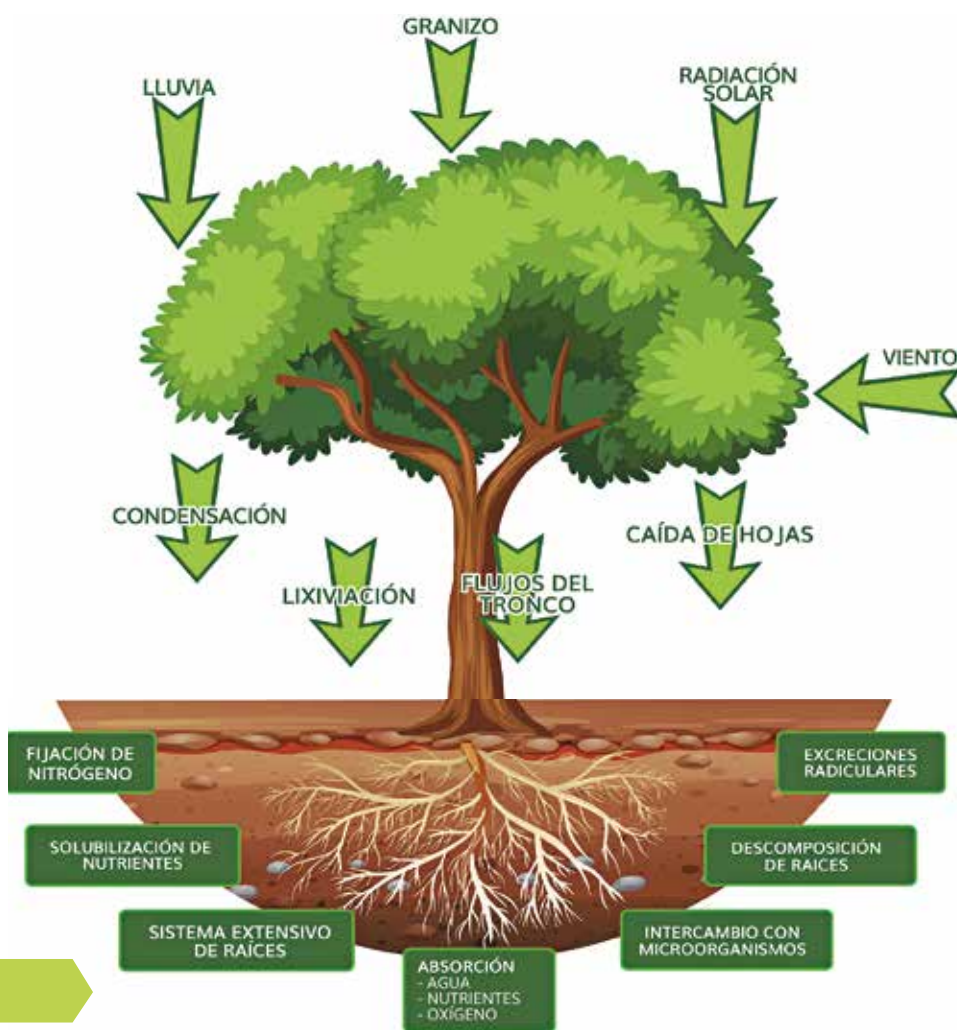
- Brinda asistencia, capacitación e implementos para mejorar las condiciones de trabajo de los tareferos.
- Acerca conocimientos técnicos, herramientas y semillas a los productores para lograr yerbales sustentables y fomentar el arraigo rural.
- Pone a disposición implementos y programas para hacer más eficiente el trabajo en secaderos y molinos.
- Investiga y propicia la apertura de nuevos mercados para el producto.
- Contribuye en la formación de recursos humanos, mediante el otorgamiento de becas estudiantiles.
- Respalda estudios científicos que día a día revelan más propiedades benéficas del alimento.
- Para expandir el consumo, trabaja con líneas de acción orientadas a abrir nuevos mercados (Uruguay) y fortalecer la presencia de la yerba mate en aquellos lugares donde ya está presente (Siria, Alemania, India, Chile, Estados Unidos, etc.).
- Fija precios para que ningún productor reciba un valor por debajo de los precios de producción.
- Sanciona normas y fiscaliza para asegurar que la yerba mate llegue a todos con la mayor calidad posible.

Productividad sustentable

» El INYM transita sus 20 años de vigencia, con la misión de profundizar su objetivo fundacional, que es lograr el crecimiento sustentable, con oportunidad de crecimiento para todos los integrantes de la cadena yerbatera, y un producto de calidad para el mundo. Por esa razón sancionó la Resolución 170 –vigente desde enero de 2022- que determina un ordenamiento equitativo de las nuevas plantaciones de yerba mate para evitar una sobre oferta de hoja verde y con ello, una nueva crisis socio económica; y puso en marcha, entre otras cosas, el Servicio de Extensión Yerbatero, con 12 profesionales que recorren las chacras, brindan asesoramiento y acercan insumos y herramientas para lograr una productividad sustentable en los yerbales de pequeños agricultores. El servicio técnico es integral, ya que no solamente abarca los temas vinculados a la fertilidad del suelo y a la mejora de las cosechas, sino que también brinda asistencia para la gestión de los programas de apoyo que instrumenta el INYM, y otras necesidades que demanden los productores.



» ASOCIAR ÁRBOLES al cultivo de la yerba es beneficioso



ALGUNOS BENEFICIOS DEL SISTEMA

- Reciclaje de nutrientes
- Regulador de temperatura
- Preserva la humedad
- Menor incidencia de vientos
- Atenua efectos de granizo
- Protección contra las heladas
- Resguardo del sol
- Control de malezas agresivas
- Hospedero de controladores biológicos de plagas

CONDICIONES ASOCIADAS AL SUELO

- Materia orgánica
- Capacidad de intercambio catiónico
- Concentración de nutrientes
- Humedad
- Retención de humedad
- Estabilización del suelo
- Temperatura superficial

CONDICIONES MICROCLIMÁTICAS ASOCIADAS











- Energía radiante
- Movimiento del aire
- Evapotranspiración
- Temperatura máxima del aire
- Temperatura mínima del aire

➤➤ REBAJE sistemático de rejuvenecimiento

 <p>1 Realizar el rebaje al ras del suelo.</p>	 <p>2 Para garantizar la supervivencia de la planta, dejar los brotes basales del tronco, los cuales a futuro formarán la nueva planta.</p>	 <p>3 En caso de no tener brotes basales, forzar a la emisión de brotes con anillado con motosierra y realizar el rebaje al año siguiente.</p>
--	---	--


➤➤ COSECHA de rama madura

✓ PRÁCTICA CORRECTA ✗ PRÁCTICA INCORRECTA

<p>VIRUTEO</p>  <ul style="list-style-type: none"> ● Solamente en el interior de la planta. ● Rodilla para arriba ● Dejar laterales. 	 <ul style="list-style-type: none"> ● Extraer manualmente virutones. ● Extraer todas las virutas que brotaron en un aumento.
<p>LIMPIEZA</p>  <ul style="list-style-type: none"> ● Eliminar ramas enfermas o mal ubicadas. ● Eliminar entrenudos cortos. 	 <ul style="list-style-type: none"> ● Serrucho con poco filo. ● Efectuar cortes en troncos dejando material dañado con nudo o enfermo en la planta.
<p>CORTE DE RAMA MADURA</p>  <ul style="list-style-type: none"> ● Corte de ramas maduras con aumento mayor a 15 cm. ● Corte de ramas mayores a 3 cm. de diámetro. 	 <ul style="list-style-type: none"> ● Corte de ramas finas y verdes. ● Aumentos cortos y corte de ramas laterales cerrando la planta.
<p>RALEO DE RAMAS VERDES</p>  <ul style="list-style-type: none"> ● Eliminar los verdes dejando 1 brote vigoroso por aumento. ● Dejar dos verdes si son igualmente vigorosos y están espaciados entre sí por más de 10 cm. 	 <ul style="list-style-type: none"> ● No realizar raleo. ● Dejar ramas poco espaciadas. ● Raleo dejando aumento.
<p>MBOREVÍ</p>  <ul style="list-style-type: none"> ● Realizar el despunte dejando aumento después del primer piso de ramas. 	 <ul style="list-style-type: none"> ● Dejar sin aumento (mocho) a la rama verde. ● Realizar el corte por debajo del primer piso de rama sin dejar laterales.



4 En plantas donde ocurre una bifurcación del tronco a baja altura, es factible realizar el rebaje en etapas escalonadas renovando la planta en el ciclo de 2 años.



5 Pintar el tronco cortado con pintura látex al agua de color blanco al 4to día de realizado el corte.



6 Ralear los brotes, seleccionando los más vigorosos y equidistantes, para formar la nueva planta de Yerba Mate.

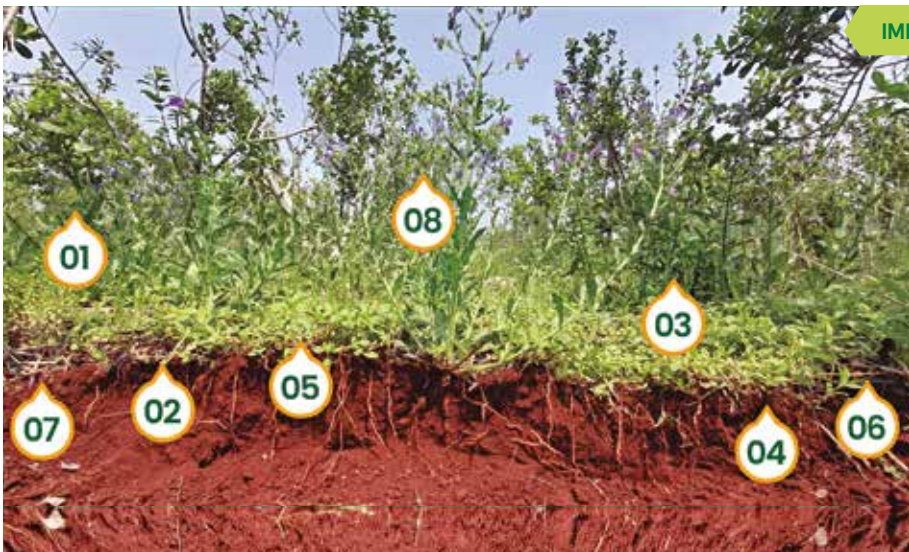
➤➤ CUBIERTAS espontáneas




EL MANEJO DE ESPECIES ESPONTÁNEAS COMO UN ALIADO DEL YERBAL

CUBIERTAS
Las especies herbáceas de las melgas cumplen el rol de protección del suelo con efectos positivos sobre el cultivo de yerba mate

ARVENCES
Son las especies que ejercen un efecto positivo sobre el cultivo, por lo general son anuales. Debemos lograr una diseminación por todo el Yerbal y realizar un manejo integrado de las mismas.



IMPORTANCIA DE LAS CUBIERTAS VERDES

- 01** Protegen al suelo de la erosión e insolación.
- 02** Mejoran la estructura del suelo.
- 03** Disminuyen la población de especies de difícil manejo.
- 04** Promueven la diversidad de microorganismos.
- 05** Regulan la temperatura del suelo.
- 06** Conservan la humedad del suelo.
- 07** Aportan materia orgánica al suelo.
- 08** Actúan como plantas trampa o como repelentes de insectos.

Argentina, el mayor productor mundial de yerba mate

La Argentina es el principal productor y exportador de yerba mate en el mundo. El año pasado fueron cosechados 882,09 millones de kilos de hoja verde en la zona productora conformada por el nordeste de Corrientes y todo el territorio de Misiones, y fueron comercializados 282, 85 millones de kilos en el mercado nacional y otros 35,50 millones de kilos en el exterior.

» En 2021 fueron cosechados 882, 09 millones de kilos de hoja verde en Argentina y fueron comercializados 282, 85 millones de kilos en el mercado nacional.

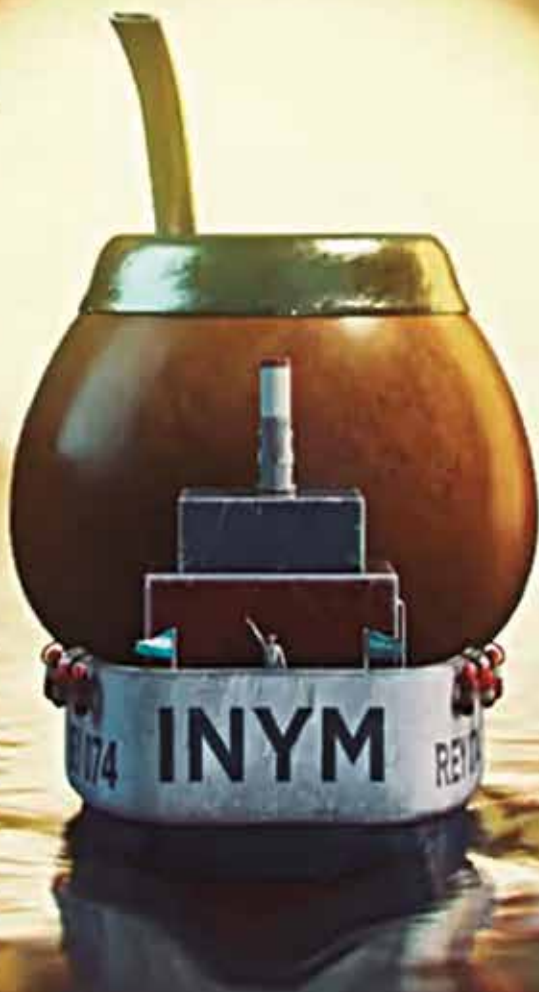
El producto argentino se exporta a más de 40 países, mayoritariamente Siria (el 80 por ciento de los embarques), Chile y la Unión Europea, además de otros países.

¿Por qué Siria es el principal destino de las exportaciones? La historia puede explicarlo: hace muchos años, entre 1850 y 1860, los

sirios llegaron a Argentina y se enamoraron del mate. Cuando regresaron a su país se llevaron el hábito de la infusión y lo adoptaron como propio, a tal punto que muchas personas en las regiones cercanas piensan que es una tradición de Medio Oriente. Lo toman en forma individual, o sea: cada uno con su Mate.

En la Argentina, los últimos datos estadísticos (año 2021) indican que pasamos de consumir 5,90 kilos a 6,17 kilos por persona por año.

• La yerba mate producida en Argentina, se exporta a más de 40 países en todo el mundo.





● India y Siria son dos países de Medio Oriente que se convirtieron en los máximos compradores del producto argentino.



● La yerba mate, dinamizador de la economía regional, da trabajo a miles de personas.

En ese marco, está vigente el sello de Indicación Geográfica (IG), que garantiza calidad vinculada con el origen geográfico, brinda protección legal al alimento y posibilita a los consumidores el acceso a una mejor información para diferenciar la Yerba Mate Argentina.

La yerba mate tiene más de 100 años de cultivo sistemático en Misiones y norte de Corrientes, con la característica de ser dinamizadora de la economía local y regional, generando trabajo e ingresos a la población y arraigo de la familia agraria.

Los datos del INYM

- » **209.276,90 hectáreas cultivadas**
- » **12.699 productores**
- » **15.000 tareferos**
- » **190 secaderos**
- » **Más de 60 cooperativas**
- » **114 molinos y molinos fraccionadores que envasan el producto.**

» Para todos los gustos

Actualmente, el Mate se consume de diversas maneras. Además del tradicional, el Mate Cocido y el Tereré, están el Mate con leche, el Mate de pomelo y el Mate preparado con hierbas medicinales. Hay yerba mate orgánica, gourmet, secado con el sistema barbacuá y saborizada. También hay recetas culinarias, bebidas energéticas y licuados.

Los argentinos consumimos principalmente Yerba Mate con palo porque nos gusta la yerba más suave. Esta yerba tiene un promedio de 70% hojas secas y trituradas, 30% de palo, y un estacionamiento promedio de entre 9 meses a 1 año.

En segundo lugar de preferencia están las yerbas compuestas que contienen hasta un 40% de hierbas naturales como tilo, boldo o manzanilla.

La Yerba Mate despalada (casi sin palos) es muy buscada por las personas que toman el mate amargo, bien fuerte y su distribución no es aún tan masiva.

Cada región de la Argentina prepara y saboriza el mate de distintas maneras. En el norte se toma más amargo y se usa el mate de palo santo, se endulza con cascara de naranjas o azúcar quemada.

En el litoral también se toma amargo y en verano se toma frío (tereré) y se saboriza con hierbas medicinales como la manzanilla o la marcela.

En el sur se toma más caliente por las bajas temperaturas y por lo general amargo.

Pasos, desde el cultivo hasta el mate

La yerba mate atraviesa tres grandes instancias en su proceso desde la planta hasta el envasado, que pueden resumirse en: cosecha, calor, tiempo de estacionamiento y molienda, tras lo cual se obtiene un alimento natural y con excelentes propiedades nutricionales.



1 ● Producción de plantines en vivero

Se producen en viveros plantines de yerba principalmente a partir de semilla.

Los plantines permanecen en viveros entre 9 y 12 meses y luego son trasladados a terreno.



2 ● Primera cosecha

La plantación se realiza en un suelo previamente preparado con curvas a nivel. Se aconseja contar además con cubiertas verdes para evitar la erosión del suelo. A los cuatro años la planta alcanza un desarrollo apto para la poda o cosecha. Abril y septiembre son los meses ideales para cosechar porque las hojas están maduras y la planta está en un receso vegetativo (no hay brotación).



3 ● Sapecado y secado

En estos procesos se somete unos segundos (sapeco) la hoja verde a fuego directo y al calor para reducir al mínimo el porcentaje de humedad y lograr hojas crujientes. Las hojas son transportadas en cintas para continuar secándolas.



4 ● Canchado y estacionado

Se realiza una primera molienda gruesa o “canchado” de la hoja ya seca. Luego se coloca la yerba canchada en bolsas y se la estaciona durante 9 meses o más, en depósitos donde se controla la temperatura y humedad.



5 ● Molienda

Durante la molienda cada marca determina su blend: la proporción de palo, polvo y hojas que van a definir el sabor, aroma y color de tus mates.



6 ● Envasado y estampillado

Se envasan en paquetes que mantienen intacta la calidad del producto y se coloca la estampilla del Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM) en cada uno de ellos.

» EL MATE EN LA ESCUELA / CULTURA

Tradición argentina de exportación

La palabra Tradición proviene del latín “tradere” y quiere decir donación o legado. Dicho de otra manera, es lo que identifica a un pueblo, algo propio y arraigado, las costumbres que se transmiten de generación en generación, como el Mate que se inició con los guaraníes en la tierra colorada, se extendió de la mano de los Jesuitas, se consolidó con los colonos que fundaron la matriz productiva de la yerba mate y continúa sumando consumidores, siendo parte actualmente también del segmento de los jóvenes y posicionándose cada vez más por tratarse de un alimento natural que aporta múltiples beneficios a la salud.

Originario de los pueblos nativos de la Selva Paranaense, fue el vínculo con los indios Pampas, los Aymara (Bolivia, Perú y el norte de Chile y Argentina), y los Mapuches (con

presencia en Chile y en territorio argentino). Fue parte de las tertulias en la época colonial en todas las clases sociales, donde los más pudientes los consumían en recipientes guardados en plata y oro y lo bebían con una cuchara o apartador de plata. Hay quienes aseguran que fue pasando de mano en mano durante las acaloradas discusiones en la Casa de Tucumán, allá por julio de 1816, cuando se declaró la independencia, y que **José de San Martín**, el Libertador de América, lo exhibía permanentemente para generar identidad con sus soldados.

- El famoso gaucho y su fiel compañero Mendieta, siempre con el mate presente (obra del humorista gráfico y escritor Roberto Fontanarrosa).





- Genaro Pérez, escenas de costumbre 1888. MATE, de Johanna Pohjola, Into.

● ● ● **“Y sentao junto al jogón / a esperar que venga el día,
/al cimarrón se prendía /hasta ponerse rechoncho,
/mientras su china dormía tapadita con su poncho”**

El gaucho Martín Fierro, José Hernández

Hoy día, el Mate es una tradición argentina de exportación, está en 50 países, siendo los 10 más importantes Siria, Líbano, Alemania, España, Francia, Polonia, Estados Unidos, Chile, México y Canadá. El año pasado, el alimento argentino logró la apertura del mercado de India.

Todo un símbolo, el Mate aparece varias veces en “El gaucho Martín Fierro”, obra cumbre de la literatura gauchesca, escrita por José Hernández en 1872: “Y sentao junto al jogón / a esperar que venga el día, /al cimarrón se prendía /hasta ponerse rechoncho, / mientras su china dormía tapadita con su poncho”. Es parte del famoso gaucho Inodoro Pereyra y su fiel compañero Mendietta, obra del humorista gráfico y escritor **Roberto Fontanarrosa**.

Motivó Todo Mate, el libro escrito por el sabio suizo **Alberto Roth** dedicado exclusivamente a ponderar los beneficios emocionales y para la salud de la infusión.



- Todo Mate, libro del sabio suizo Alberto Roth, dedicado exclusivamente a destacar los beneficios (emocionales y para la salud) del mate.



● Lionel Messi y flía. Fanáticos del mate.

De la misma manera, es inspiración en canciones de los más diversos géneros musicales. En el rock nacional con Divididos; en el folclore, con **Teodoro Cuenca**, **Ramón Ayala**, el **Chango Spasiuk**, **Joselo Schuap**; en el tango, con el tema “Mate amargo”, de 1938, interpretado por varios artistas.

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. 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, nunca falla. “Mirá, un mate es como un punto y aparte. Uno lo toma y después se puede empezar un nuevo párrafo”, ilustró el escritor **Julio Cortázar**, autor de “Rayuela”, entre otras obras.

En el año 2013, mediante la ley 26.871, el Mate fue declarado Infusión Nacional, y un año más tarde, el Congreso sancionó la Ley 27.117 que establece que cada 30 de noviembre es el Día Nacional del Mate en conmemoración del nacimiento del comandante guaraní **Andrés Guacurari**.

Es que MATE es identidad nacional, está presente en nueve de cada diez hogares de la Argentina y a lo largo de la historia de la Argentina.

Espacios y homenajes a la Yerba Mate y al Mate



● Monumento al Mensú en la ciudad de Oberá

- Fiesta Nacional e Internacional de la Yerba Mate, Apóstoles, Misiones.
- Palacio del Mate, en Posadas, Misiones.
- Museo Histórico Familiar “Juan Szychowski”, Apóstoles, Misiones.
- Museo Provincial de Artesanías Tradicionales y Folclóricas, Corrientes.
- Museo Único del Mate en Paraná, Entre Ríos.
- Museo de Arte Popular José Hernández, Bs. As.
- Museo del Mate en Sierra de la Ventana, provincia de Buenos Aires.
- Museo del Mate, Tigre, provincia de Buenos Aires.
- La Casa del Mate, Apóstoles, Misiones.
- Ermita de Nuestra Señora Gaucha del Mate, Apóstoles, Misiones.
- Monumento al Tarefero Apóstoles, Misiones.
- Monumento al Mate, Apóstoles, Misiones.
- Monumento al Tarefero, Concepción de la Sierra, Misiones.
- Monumento al Mensú, Oberá, Misiones.
- Fiesta del Mate y la Amistad, Gobernador Virasoro, Corrientes.
- Fiesta del Mate y la Amistad, Paso de los Libres, Corrientes.
- Fiesta Provincial de Tareferos, Concepción de la Sierra, Misiones.
- Festival del Tarefero, Colonia Guaraypó, Misiones.
- La Fiesta del Mate, Santo Pipó, Misiones.
- Patio del Mate, Gualeguaychú, Entre Ríos.
- La Ruta de la Yerba Mate, itinerario turístico cultural, basado en la yerba, que recorre la zona productora, abarcando: el Norte de la provincia de Corrientes y Misiones en toda su extensión.

CADA UNO CON SU MATE,
**NOS CUIDAMOS
ENTRE TODOS.**

