



BIEN NUESTRO

Publicación bimestral del Instituto Nacional de la Yerba Mate / DICIEMBRE 2014 - Nro. 9 - Posadas, Misiones





8 Primeros intentos: de los jesuitas y Bonpland a Lanuesse, Kury y Allain

4

El Plan Estratégico beneficia a todos

Una herramienta lograda por el consenso de todos los eslabones de la cadena yerbatera que establece claras estrategias para cada uno de los actores para superar los desafíos de los nuevos tiempos.



10 La yerba mate reduce el colesterol malo

Estudios científicos financiados por el INYN certifican efectos benéficos del consumo de yerba mate, como su acción en contra del llamado colesterol malo.

14 Oro para el Papa

El Sumo Pontífice fue distinguido con la medalla del Orden de Mérito Yerbatero de Oro.





EDITORIAL

MIRADA AL FUTURO

Tenemos el Plan Estratégico para el Sector Yerbatero. Tenemos más claro qué pretendemos conseguir y también cómo nos proponemos conseguirlo. Tenemos un documento donde quedó plasmado, con el consenso de todos los integrantes de la cadena yerbatera, cómo vamos a orientar nuestra marcha para optimizar, integralmente, la producción de yerba mate.

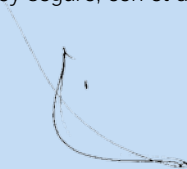
Parece poco, pero es tremendamente importante si contextualizamos al sector social, económica y ambientalmente. La yerba mate fue, junto a la extracción de madera, la primera actividad rentable en este punto de la Argentina; una actividad que surgió en las entrañas del monte y que desde el origen mismo derramó trabajo, emprendimientos, riqueza... expandiéndose en el tiempo y por lo tanto, demandando nuevos desafíos, desafíos que queremos superar con el Plan Estratégico.

He escuchado con mucha atención y tomado varios de los conceptos que se han esgrimido en las distintas presentaciones que hemos realizado del Plan Estratégico, y deseo compartirlas porque ilustran la magnitud de este gran paso que hemos dado. Octavio Ingaramo, director del INTA, señaló acertadamente que "este trabajo se ha hecho con mucha generosidad, con la participación y el aporte de todos"; el vicegobernador de Misiones, Hugo Passalacqua, nos recordó que "en la yerba está puesta a fuego nuestra

historia personal y nuestra historia política"; Javier Gortari, rector de la UNAM, enfatizó que esta herramienta "es una oportunidad para corregir la actual situación de la cadena, con riqueza en un extremo y exclusión en el otro"; el ministro de la Producción de Corrientes; Jorge Vara, resaltó que para la vecina provincia, "la región de la tierra colorada, una de las seis que tienen los correntinos, es la más importante en materia productiva y toma más importancia al plantearse la posibilidad de un trabajo en conjunto con Misiones", y así podría enumerar más conceptos que ponderan mercedamente esta iniciativa.

No quiero dejar de recordar que el Plan Estratégico fue aceptado por el Gobierno de la Nación, por el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca, en el marco del Plan Agroalimentario Nacional, enmarcado en Argentina 2020, lo que evidencia una vez más su trascendencia.

A nosotros, a los que ocupamos espacios en organismos públicos, y también a quienes formando parte del sector nos acompañan desde distintos lugares, nos queda ahora el paso mayor: la implementación del Plan Estratégico, algo que será posible, estoy seguro, con el aporte de todos.



Ing. Agr. Luis Francisco Prietto
Presidente del INYM





ESTRATÉGICAMENTE EN MARCHA

Lo que parecía casi una utopía, una posibilidad lejana, hoy es parte de la realidad: el **Plan Estratégico** para el Sector Yerbatero. Todos los eslabones están unidos y motivados por un mismo objetivo: trabajar para 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”.

La construcción del Plan Estratégico para el Sector Yerbatero -aprobado por Resolución N° 28/11 del INYM- demandó casi dos años (2012 - 2013) de trabajo conjunto entre los Gobiernos de las Provincias de Misiones y Corrientes, el Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM), el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA) y la Universidad Nacional de Misiones (UNAM), quienes conformaron un equipo técnico que tuvo a su cargo la coordinación de las actividades para su definición, donde el actor principal de este trabajo fue el “Sector Yerbatero” representado en el Foro Yerbatero.

El **Foro Yerbatero**, conformado por los actores de los diferentes eslabones de la cadena --producción de plantines, producción primaria, secadero, molinería y mercado- e instituciones técnicas y científicas, trabajó en talleres donde analizó la realidad del sector, generó un diagnóstico prospectivo, identificando fortalezas y debilidades, para luego acordar una visión y misión común y diseñar los lineamientos estratégicos.

VISIÓN DE LA CADENA YERBATERA ARGENTINA

“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”.

El 5 de agosto de 2013, el Foro Yerbatero aprobó en Jardín América el Documento de Plan Estratégico; el 7 de octubre de 2013, los responsables de los máximos organismos vinculados a la actividad de la yerba mate firmaron, en el Campus de la UNAM, un acta acuerdo para avanzar en su implementación, y el 25 de agosto de 2014 fue oficializado, en un acto en el Centro Multicultural la Costanera de Posadas, por el Vice Gobernador de Misiones, **Hugo Mario Passalacqua**; el coordinador y enlace del Plan Estratégico en el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación, profesor **Luis Alberto De Bernardi**; el Ministro de la Producción de Corrientes, **Jorge Vara**; el Ministro del Agro y la Producción de Misiones, **José Garay**; el Presidente del INYM, **Luis Prietto**; el director del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria en Misiones, el ingeniero agrónomo **Octavio Ingaramo**, y el Rector de la UNAM, **Javier Gortari**. También estuvieron presentes legisladores y demás funcionarios nacionales y provinciales;



PLAN AGROALIMENTARIO NACIONAL

► Convocado por el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación, el Instituto Nacional de la Yerba Mate participó el 29 de julio de 2014, en la sede de la entidad agraria, en la ciudad de Buenos Aires, de la primera reunión de la nueva etapa del Plan Estratégico Agroalimentario y Agroindustrial, Participativo y Federal (PEA) 2020, que tiene como propósito optimizar la producción de alimentos en Argentina.

Durante el encuentro se presentó el Plan Estratégico para el Sector Yerbatero.

Luego de la exposición, el Presidente del INYM, Luis Prietto, destacó la importancia de contar con esta “hoja de ruta que significa un plan estratégico”, a la vez que efectuó un “amplio reconocimiento a todos los actores involucrados en el desarrollo del mismo”.

directores del INYM, decanos de las Facultades de la UNAM, miembros del Foro Yerbatero, integrantes del equipo técnico, público en general.

“Hemos dado un gran paso, pero tenemos un largo camino por recorrer”, dijo el Presidente del INYM, el ingeniero agrónomo Luis Prietto, en la apertura del acto del 25 de agosto. “Para recorrer ese camino, necesitamos el acompañamiento político, para que este plan tome estado parlamentario y para ampliar programas que ya están en marcha e implementar otros que mejorarán al sector en su conjunto”, continuó. De hecho, parte de las líneas estratégicas de trabajo contempladas en el documento ya están siendo implementadas, las cuales repasamos a continuación, detallando en cada uno de los eslabones:

PRODUCCIÓN DE PLANTINES

En el eslabón de **Producción de Plantines** se estableció como líneas estratégicas: “Garantizar la producción, certificación, control y fiscalización del material genético suficiente para cubrir la demanda; propender a la formalización de una organización de viveros; coordinar acciones con el sector primario para planificar y estimar la producción a mediano y largo plazo; consolidar la información existente sobre el sector productor de plantines; generar productos y precios diferenciados según calidad; mejorar la producción a través de capacitación e implementación de buenas prácticas y tecnologías apropiadas y proteger el material genético de yerba mate como patrimonio de la zona de origen”. En ese contexto, se enmarca, por ejemplo, el Registro de Viveros creado por el INYM en 2011 (Resolución N° 01/2011), en convenio con el Instituto Nacional de Semillas (INASE), con la finalidad de contar con datos estadísticos y poder realizar proyecciones sobre futuras producciones.

PRODUCCIÓN PRIMARIA

En este eslabón, una de las líneas de trabajo es “generar información pertinente y actualizada sobre el sector primario (número de productores, superficie, densidad, edad de los yerbales, producción anual, altas y bajas.)”. Atendiendo este punto específico, el INYM puso en marcha el inventario aerofotogramétrico de plantaciones de yerba mate, tarea adjudicada por licitación pública a la empresa Alta Territorial SRL. También se estableció, mediante el Plan Estratégico, “aumentar la productividad de los yerbales de los pequeños y medianos productores en forma sustentable a través de la implementación de buenas prácticas de manejo y tecnologías apropiadas, mediante asistencia técnica, financiera y capacitación”, una tarea que desde el INYM, con apoyo del INTA, se efectiviza a través del programa de **Renovación de Viejos Yerbales**, más conocido como el **3x1**, destinado a productores de hasta 10 hectáreas de superficie cultivada en estado de degradación, y consistente en plantar una nueva hectárea de yerba mate de origen policlonal con la mejor tecnología existente en un remanente de suelo de buena calidad, con insumos y asistencia que proveen sin cargo las instituciones; y redireccionar tres hectáreas improductivas de yerba mate, al cabo de cinco años de iniciado el proceso, a otra actividad agrícola, ganadera o forestal, adecuada a las condiciones del suelo.

Otras de las líneas acordadas para Producción Primaria es “diseñar e implementar sistemas de cosecha apropiados a las diferentes condiciones de producción”, y “mejorar la eficiencia y las condiciones laborales de cosecha a través de capacitación y el uso de tecnologías”, lo que en la práctica podría traducirse en el programa de **Mejoramiento de la Cosecha de Yerba Mate del INYM**, que abarca la entrega de carritos de arrastre y guinches de carga de raídos a prestadores de servicio, secaderos y productores que hayan entregado más de 150 mil kilogramos en alguno de los dos últimos años y estén inscriptos en la institución.

“Avanzar en el Análisis y la discusión sobre las posibilidades de implementación de la corresponsabilidad gremial”, es otra de las premisas del Plan Estratégico. El **Convenio de Corresponsabilidad Gremial** fue firmado por todos los sectores en marzo de 2014 y oficializado por el gobernador **Maurice Closs**, el jefe de Gabinete de la Nación, y el presidente del INYM, Luis Prietto. Todo, en el marco de la Ley 26.377 y su Decreto Reglamentario 1.370/08.

ACCIONES LLEVADAS ADELANTE PARA CONSENSUAR EL PLAN ESTRATÉGICO YERBATERO

- ▶ 6-7 /12/10 Primera Reunión, con participación de la Lic. Ana María Ruiz.
- ▶ 17/05/11 Primera reunión de equipo técnico para la construcción del Plan Estratégico.
- ▶ 20/09/11 Primer Taller del Foro Yerbatero – Facultad de Ciencias Económicas UNaM.
- ▶ 19/10/11 Taller de Análisis de Contexto Interno – Foro Secaderos.
- ▶ 12/10/11 Taller de Análisis de Contexto Interno – Foro Molinería.
- ▶ 28/10/11 Taller de Análisis de Contexto Interno – Foro de Producción de Plantines.
- ▶ 16/11/11 Taller de Análisis de Contexto Interno – Foro Producción Primaria.
- ▶ 07/09/12 Exposición del documento elaborado por el equipo técnico y Firma del Acta Acuerdo entre las instituciones participantes, avances y propuestas para el trabajo durante 2012.
- ▶ 12/10/12 Taller de Priorización de Problemas, definición de escenarios a futuro – Foro Molinería.
- ▶ 19/10/12 Taller de Priorización de Problemas, definición de escenarios a futuro – Foro de Secadero.
- ▶ 26/10/12 Taller de Priorización de Problemas, definición de escenarios a futuro – Foro Producción de Plantines.
- ▶ 09/11/12 Taller de Priorización de Problemas, definición de escenarios a futuro – Foro Producción Primaria.
- ▶ 30/11/12 Taller del contexto externo del Plan Estratégico de la Yerba Mate.
- ▶ 12/12/12 El Foro Yerbatero Presenta a las autoridades el diagnóstico prospectivo y los problemas priorizados por el sector.
- ▶ 17/04/13 Taller Especial - Foro Secaderos.
- ▶ 05/08/13 Taller de Discusión y Validación del Documento de Plan Estratégico.
- ▶ 07/10/13 Acta acuerdo para avanzar en la implementación del Plan Estratégico para el Sector Yerbatero.
- ▶ 29/08/14 Se presenta el Plan Estratégico para el Sector Yerbatero en el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación, en el marco del Plan Estratégico Agroalimentario y Agroindustrial, Participativo y Federal 2020.
- ▶ 10/10/14 Taller para la construcción de planes operativos correspondientes a la primera línea del eslabón de Producción de Plantines.
- ▶ 29/10/14 Taller para el diseño del plan operativo correspondiente a la séptima línea de acción priorizada y aprobada por el sector de Producción Primaria en el marco del Plan Estratégico.

Esta herramienta se encuentra en trámite por parte de la Secretaría de Seguridad Social del Ministerio de Trabajo de la Nación. Tendrá vigencia –inicialmente para la próxima zafra un año– en los territorios de Misiones y Corrientes, y será el INYM el organismo encargado de instrumentarlo y recaudar los fondos que luego serán girados a una cuenta especial para que vuelvan a los trabajadores en forma de aportes para la obra social y para la jubilación.

Además el Plan Estratégico para el Sector Yerbatero prevé, para este eslabón “instrumentar mecanismos para equilibrar la oferta y la demanda a fin de evitar ciclos de sobreproducción; propiciar la certificación de plantaciones y procesos; analizar desde el sector productivo la formalización de todos los actores de la cadena”; propiciar la integración de los pequeños y medianos productores, y acordar con los demás eslabones la instrumentación de mecanismos que permitan la disponibilidad de recursos para levantar la cosecha y elaborarla con una tasa diferencial”.

SECADEROS

“Fortalecer la organización y participación del eslabón en la cadena yerbatera; lograr mayor participación en el INYM (sumar un representante más); realizar un análisis estructural del sector yerbatero para evaluar asimetrías tecnológicas, impositivas y otras, con el fin de proponer las modificaciones necesarias para equilibrar y mejorar la competitividad del sector; articular acciones del Plan estratégico con los organismos de control; rever el funcionamiento de la figura del acopiador e intermediario y realizar los controles correspondientes y evaluar la posibilidad que todos los integrantes de la cadena yerbatera sean agentes de retención de IVA”, son parte de los objetivos propuestos en el Plan Estratégico para el eslabón **Secaderos**. En el mismo marco, se acordó “implementar la **Corresponsabilidad Gremial**” en este eslabón; “mejorar en forma integral la calidad del procesamiento de la yerba mate a través de la implementación de buenas prácticas de manejo y tecnologías apropiadas, mediante asistencia técnica, financiera y capacitación”, y “evaluar calidad y costos diferenciales de los diferentes métodos de procesamiento”. La investigación científica que encabeza el ingeniero químico **Miguel Schmalko** (junto a otros investigadores de la Universidad Nacional de Misiones, y financiada por el INYM), responde en parte estas dos últimas premisas, teniendo en cuenta que determinará si los diferentes tipos de combustibles utilizados en el proceso de secado de yerba mate (leña, chip y otras formas de biomasa) influyen en las características organolépticas, o sea en sabor y aroma; físicas –color– y en las características químicas –composición de nutrientes– del producto. En este contexto, cabe mencionar que el INYM puso en marcha el plan de **Tecnificación del Proceso de Secado**,



a través del cual –desde 2011– financia el equipamiento de los secaderos de yerba mate para utilizar el chip como fuente de calor, y a partir del presente año, el **Programa de Playas Móviles**, mecanismos de apoyo destinado a dar sustentabilidad y competitividad al sector secaderos.

Además, está en vigencia el **Plan de Asistencia al Personal de Cosecha y Secanza de la Yerba Mate**, a través del cual el INYM otorga indumentaria: pantalón, camisa y bota de cuero, a cosecheros y obreros que se desempeñan en las tareas de secanza.

MOLINERÍA Y MERCADO

Las líneas de trabajo contempladas en el Plan Estratégico para este eslabón abarcan la “difusión de las propiedades de la yerba mate y modos de consumos para mercado interno y externo; estudiar y analizar potenciales mercados geográficos y consumidores; desarrollar y avanzar sobre nuevas oportunidades de consumo y nuevos productos, avalados científica y tecnológicamente; difusión y puesta en práctica de las normas existentes; desarrollar normas de tipificación y de calidad con el resto de los eslabones y proponer su incorporación al Código Alimentario Nacional, implementando métodos de control para el cumplimiento de las mismas; y desarrollar políticas comerciales y de comunicación para difundir las propiedades de la yerba mate y sus formas de consumo”.

También, “promover y estimular las acciones de promoción por parte de los actores privados: crear una imagen diferencial para la Yerba Mate Argentina; fortalecer la organización y participación del eslabón, en relación a las negociaciones comerciales: modificar el sistema dispuesto por la Ley Yerbatera 25.564, (incorporando precio a salida de molino); fortalecer el concepto de alimento / infusión sana, tradicional, con rica historia y producto de un mercado formal; informar al consumidor respecto a las propiedades benéficas de la yerba mate; comunicar e informar el proceso de producción de yerba mate y las actividades que realizan los distintos actores de la cadena, e incorporar valor agregado al producto”.

En el marco de esos lineamientos estratégicos, el INYM está llevando a cabo diferentes acciones y planes de acción. Por ejemplo, se está desarrollando una campaña de **promociones** a nivel nacional orientada a brindar información a los consumidores acerca de las propiedades benéficas para la salud del consumo de yerba mate, sus diversas formas de consumo, el proceso productivo que es natural y los nuevos usos, presentaciones y aplicaciones del producto entre otras cosas, y a nivel internacional, se están generando múltiples espacios de exhibición del producto al mundo; se busca y selecciona las ferias y mercados más atractivos, teniendo en cuenta las exportaciones, los consumidores potenciales, las condiciones políticas y de comercio



internacional como principales aspectos. “En estos lugares participamos en ferias y evento, procurando que las empresas que producen y pueden exportar yerba mate puedan participar con la asistencia logística y financiera del Instituto. De esta forma, la Yerba Mate va ganando su lugar dentro de las infusiones, bebidas naturales y otras categorías a nivel mundial”, explicó **Carlos Coppoli**, sub gerente del área de Marketing y Comunicación del INYM.

Paralelamente, el INYM pone a disposición de todos los interesados investigaciones de mercado (como la realizada en 2009, que reveló que la yerba mate está presente en el 98 por ciento de los hogares de la Argentina) e investigaciones sobre las propiedades del producto (el magíster en Tecnología de los Alimentos **Luis Brumovsky**, de la UNAM, reveló que quienes consumen yerba mate incorporan al organismo una importante cantidad de polifenoles totales; un estudio realizado en la Universidad Maza, en Mendoza, determinó que el consumo diario de mate facilita la disminución de colesterol total, el malo y los triglicéridos; por citar algunas conclusiones de investigaciones realizadas y en marcha sobre el producto).

Primeras plantaciones de yerba (*)

Con el correr de los años disminuyó la producción de la yerba mate de los montes, debido a la forma despiadada que se mutilaban los árboles, mientras el consumo iba en aumento. Para satisfacer la fuerte demanda, se pensó en hacer plantaciones como las que hicieron los Jesuitas en sus reducciones.

De aquellas plantaciones encontró **Azara** en 1784, en su viaje de Asunción a Santo Angelo, en el Brasil, 25.000 plantas de yerba de cultivo en la reducción de San Cosme, en el Paraguay; 36.000 en Itapúa (Encarnación, también Paraguay) y 13.000 en Mártires, perteneciente a Misiones. Por su parte, **Amado Bonpland**, en 1821 encontró restos de plantaciones en Candelaria y Santa Ana. Las plantaciones de los Jesuitas terminaron de explotarse cuando los expulsaron en 1768 y se llevaron con ellos el secreto de cómo las hicieron y la técnica que emplearon para plantar los árboles de yerba mate.

Como antecedente histórico hay que recordar a Amado Bonpland, que fue jardinero de la Emperatriz Josefina, esposa de Napoleón Bonaparte. Había estudiado medicina en París pero su gran afición eran las Ciencias Naturales. En compañía de Humboldt recorrió diversos países de la América del Sud, recogiendo numerosos datos zoológicos, botánicos, geográficos, astronómicos y paleontológicos. Regaló al Jardín de Plantas de París un herbario con 60.000 especies, muchas de las cuales eran desconocidas.

Vino a la Argentina en 1817 invitado por Bernardino Rivadavia y en 1820 se estableció en Misiones, en Santa Ana, resolviendo plantar yerba mate. Inició las tareas con sus conocimientos científicos y la ayuda de aborígenes, pero Francia, el entonces dictador del Paraguay, temiendo la competencia al casi único recurso del país en aquella época, lo mandó prender, internándolo en el Paraguay y desparramando a los indios que trabajaban a su lado. En esa forma arbitraria se malogró un esfuerzo que, de haber tenido éxito, hubiera adelantado en muchos años el progreso de Misiones.

La principal dificultad para hacer plantaciones de yerba era encontrar la forma de hacer germinar la semilla.

Antes de conseguir esto, en 1892, **Adrián Kury** obtuvo 60 plantas que le mandaron del Iguazú. Eran plantas nacidas espontáneamente al pie de los árboles de yerba mate del monte, que los nativos llamaban “guachas”.

Las trasplantó en su chacra a orillas del arroyo Mártires, consiguiendo que 50 vivieran y crecieran normalmente.

Benedetto de San José consiguió a su vez criar un lote de 800 plantas, obtenidas por medio de acodos hechos de árboles de yerba que había en las Ruinas de San José desde la época de los Jesuitas.

Esos meritorios ensayos no resolvían del todo el problema de hacer plantaciones en alta escala.

Juan José Lanusse, que era gobernador de Misiones en aquellos años (1896-1905), hizo los mayores esfuerzos y propaganda para estimular a los colonos a iniciar el cultivo. Contó para ello con la inapreciable ayuda de **Carlos Thais**, de nacionalidad francesa, que era Director de Parques y Jardines de la Capital y persona muy competente, creador del Jardín Botánico de Buenos Aires, considerado en su época uno de los mejores del mundo. Carlos Thais encontró en 1895 la forma de resolver el arduo problema de hacer germinar la semilla, tratándola con agua caliente. El gobernador Lanusse divulgó ese descubrimiento en circulares y en toda forma.

A **Julio U. Martín**, fundador de la firma Martín & Cía., de Rosario, le cabe el honor de haber sido el primer plantador en escala comercial. Había nacido en Sainte Croix, Suiza, y arriesgó su fortuna dedicando su vida a la creación y desarrollo de esa nueva fuente de riqueza nacional. La firma Martín & Cía. poseyó 1.500 hectáreas de yerbales y el molino más importante del país, en Rosario.

La primera plantación se hizo en chacras de la Colonia de San Ignacio, conseguidas de la Oficina de Tierras con la empeñosa ayuda del gobernador Lanusse. Los trabajos se empezaron en 1903 y se designó para dirigir los cultivos al ingeniero agrónomo **Pablo Allain**, de



Carlos Thais, encontró en 1895 la forma de hacer germinar la semilla de yerba mate.

nacionalidad suiza, recibido en Montpellier y especializado en Alemania y Bélgica.

Esa plantación sirvió como primera escuela y rápidamente se difundió en todo Misiones el cultivo de la yerba mate. El mismo Allain hizo plantaciones en San Ignacio por cuenta de la sociedad La Plantadora. En ese mismo lugar plantaron Adolfo Lanusse y los hermanos **Palacios, Pedro Núñez** lo hizo en su campo Santa Inés y los señores de **Blosset** en su propiedad llamada Los Manantiales.

En San José plantaron los señores **Fabre**; en Santa Ana, **Alan Stevenson** y los señores **Lagier**; en Candelaria, **Perquinquiere y Quitabyí**, y luego muchos más se dedicaron a este cultivo en distintas localidades de Misiones.

Como los primeros que hicieron germinar la semilla y levantaron viveros, se distinguieron el español **Antonio de Llamas** y el italiano **Benito Zamboni**, ambos con propiedades en Santa Ana.

Pedro Núñez fue el primer plantador de yerba en la zona de campo. Solía decir que “lo hice de la opinión de quienes afirmaban que la yerba mate debía cultivarse bajo monte”. Pero con perseverante tenacidad –rasgo sobresaliente de su carácter– logró éxito en su empeño, persuadiendo a los demás a voltear el monte para plantar a pleno aire libre.

Un hecho infausto empañó la historia del resurgir de la yerba mate: el bárbaro asesinato de Alan Stevenson, que había sido el primero en procurar la solución del secado mecánico, instalando en 1921 secaderos rotatorios en el establecimiento La María Antonia, de los señores Herrera Vega. Los obreros creyeron que con esas máquinas iban a quedar sin trabajo y un grupo de ellos, capitaneado por un bandido paraguayo de apellido Mañazco, lo asesinó en el trayecto de la picada del Yabebirí a San Ignacio.

En la Asociación Rural Yerbatera Argentina hay una



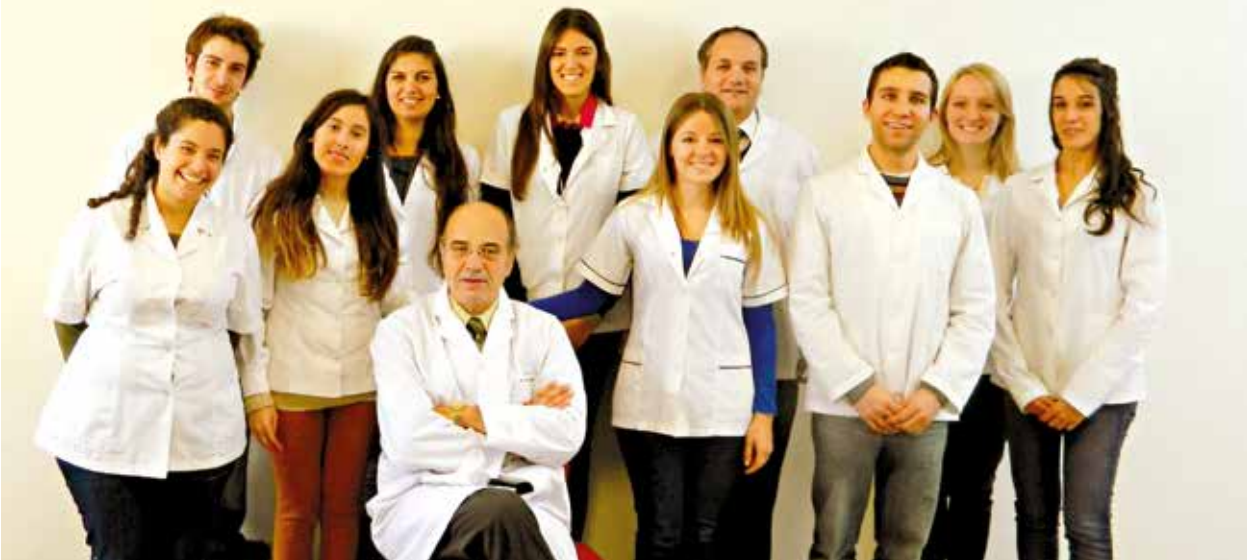
Amado Bonpland, Julio U. Martín y Juan José Lanusse

placa de bronce que perpetúa los nombres de las personas que propulsaron o hicieron las primeras plantaciones de yerba mate. Figuran en ella Juan J. Lanusse, Antonio de Llamas, Benito Zamboni, Julio U. Martín, Pablo Allain y Pedro Núñez.

Con la generalización de las plantaciones de yerba mate –que con toda razón se llamó Oro Verde– tuvo comienzo una nueva era. Misiones había encontrado por fin una fuente fija de trabajo, distinta a los obrajes y a las explotaciones de yerba en el monte, que obligaban a trasladarse continuamente en busca de otras fuentes de producción, en las que solo podían hacerse instalaciones provisionarias, impropias para el afincamiento de poblaciones.

Con la estabilidad que trajo el cultivo de yerba mate, las instalaciones de secado se construyeron más cuidadosamente, con lo que el producto ganó en calidad e higiene. Al tener cerca trabajo continuado y remunerativo en condiciones menos penosas, los pueblos aumentaron su población, vinieron capitales de otras partes, se establecieron prósperas colonias yerbateras, se abrieron caminos y la industria y el comercio florecieron.

(* *Texto extraído del libro Yvyrareta, de C. Núñez, Ediciones Montoya.*



Equipo de investigadores liderado por el doctor Daniel López Lau.

El consumo de yerba ayuda a reducir el colesterol malo

Los resultados de un estudio científico financiado por el Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM) confirma que el consumo de yerba mate ayuda a reducir el colesterol malo (identificado por sus siglas LDL) y los triglicéridos en humanos.

El estudio fue realizado por un destacado equipo de investigadores de la **Universidad Juan Agustín Maza**, de Mendoza, y se denomina “Efecto del consumo de mate sobre el perfil lipídico”. El equipo de investigadores fue coordinado por el doctor José Daniel López Laur, e integrado por la doctora Constanza López Fontana; el bioquímico doctor Rafael Pérez Elizalde; el licenciado Diego Nicolás Messina y la bioquímica doctora Laura Locarno. También participaron los becarios Carla Corte y Catalina Soto Farrando.

Cabe destacar que este grupo tiene experiencia en el reclutamiento de pacientes, análisis de datos, realización de jornadas de investigación, transferencia y formación de recursos humanos.

Al brindar detalles de los resultados de la investigación, el bioquímico **Rafael Pérez Elizalde** explicó que “se puede observar que en todos los grupos disminuyó el colesterol total en promedio un 7,1% durante las doce semanas; la disminución de colesterol LDL fue similar en todos los grupos en un promedio de 7,8% y la de triglicéridos de un 9,6%”. Con respecto al HDL “su variación promedio fue de 3,1%, considerada insigni-

ficante comparada con el mejoramiento del colesterol total y LDL”, continuó. “Cabe destacar que el índice aterogénico, probabilidad de que se forme una placa de ateroma en las arterias y de origen a aterosclerosis, disminuyó un 3,9%”, concluyó el profesional.

EL ESTUDIO

El proyecto de investigación actual tiene como base una investigación previa realizada por la Universidad Juan Agustín Maza, en 56 personas, que indica una relación favorable entre el consumo habitual del mate y niveles bajo de colesterol LDL. Para comprobarlo fehacientemente y con parámetros científicos, el Instituto Nacional de la Yerba Mate decidió financiar el estudio que ahora llegó a su etapa final y que abarcó a 352 individuos (215 mujeres y 137 varones), con edades comprendidas entre 40 y 60 años.

Sobre el método de estudio, los científicos describen, en el informe final presentado al INYM, que “luego de seis semanas de abstinencia de mate, se analizó su perfil lipídico en ayunas: colesterol total (CT), colesterol LDL (CLDL), colesterol HDL (CHDL) y triglicéridos (TG), se midió glucemia, insulina y ácido úrico. Además, se evaluó su composición corporal a través de antropometría (peso, talla, circunferencias, pliegues cutáneos y medidas derivadas), y se realizó una entrevista donde se indicó medicación habitual,



“...es prudente recomendar el consumo diario de mate preparado con 50 gramos de yerba, como medida preventiva o auxiliar en el tratamiento de las dislipidemias”.

hábitos de ejercicio, sueño y trabajo, más un análisis de la alimentación habitual mediante cuestionario de frecuencia de consumo para determinar su consumo de energía, nutrientes y grupos de alimentos”.

“Posteriormente -se indica en las líneas del informe final- los pacientes fueron asignados aleatoriamente en dos grupos de estudio: grupo 1 y grupo 2. Al primer grupo se le indicó el consumo diario de mate preparado con 50 gramos de yerba y al menos medio litro de agua, de la manera tradicional, mientras que al segundo grupo se le indicó el consumo diario de la infusión preparada con 100 gramos de yerba y al menos un litro de agua. La totalidad de la yerba mate necesaria para la intervención, perteneciente a la misma marca comercial y al mismo lote, fue proporcionada por los investigadores. Finalmente, se indicó no alterar hábitos alimentarios, de tabaquismo, medicación ni ejercicio físico, así como no exceder las cantidades de yerba establecidas, no compartir la bebida y no agregarle ninguna sustancia extra, sólo la necesaria para endulzar a voluntad la infusión. Se repitieron las determinaciones luego de seis y doce semanas”.

“Pudo comprobarse cómo, luego de las doce semanas de intervención, mejoró el perfil lipídico de los voluntarios, con una importante reducción en los valores de colesterol total, colesterol LDL y triglicéridos”, enfatiza el estudio científico.

CONCLUSIONES DEL ESTUDIO “EFECTO DEL CONSUMO DE MATE SOBRE EL PERFIL LIPÍDICO”

- ▶ El consumo habitual de mate produce un descenso tiempo dependiente en Colesterol Total, sus fracciones y Triglicéridos, especialmente en individuos dislipidémicos.
- ▶ Los efectos mencionados se producen con dosis de 50 g o 100 g diarios de yerba mate.
- ▶ Glucemia e insulina en ayunas no se ven modificadas por la intervención.

“Estos resultados permiten recomendar el consumo de mate como medida auxiliar en la prevención y tratamiento de las dislipidemias y las patologías asociadas”, agrega.

YERBA, ALIMENTO FUNCIONAL

Este proyecto forma parte de otros 30, financiados por el INYM sobre distintos aspectos de la yerba mate, muchos de los cuales están orientados a investigar nuevos conocimientos relacionados al valor nutritivo de la infusión y su aporte como alimento saludable. Cabe recordar el estudio -realizado por el prestigioso Ingeniero Químico y Magister en Tecnología de los Alimentos, **Luis Brumovsky**, de la Universidad Nacional de Misiones- que revela que las infusiones de yerba mate constituyen una fuente importante de polifenoles totales, que son sustancias con capacidad antioxidante que nos protegen frente a los radicales libres, causantes de los procesos de envejecimiento y de otras enfermedades. También, la investigación que determina los índices de flúor, yodo y cloro en el extracto acuoso de yerba mate elaborada, del ingeniero químico **Juan Esteban Miño**, de la Universidad Nacional de Misiones, y el proyecto de “Encapsulación de Extractos Antioxidantes de yerba mate mediante diferentes técnicas. Generación de alimentos funcionales”, bajo la responsabilidad de las doctoras **Miriam Martino** y **Alba Navarro**, de la Universidad Nacional de La Plata, cuyo objetivo es proteger extractos antioxidantes de yerba mate mediante técnicas de encapsulación para mejorar la estabilidad de los extractos, sus características sensoriales y facilitar su manipuleo. Se destaca también el proyecto de Obtención de Bebidas Saludables con alto contenido de polifenoles de yerba mate, a cargo de la doctora **Cecilia Lanari**, del Centro de investigación y Desarrollo de Criotecología de Alimentos.

El Tres por Uno da buenos resultados

Contundente. Esa es la palabra que describe las diferencias entre una plantación de yerba mate originada de “semillas comunes, locales, que se encuentran en la zona”, y una realizada mediante el Programa de Renovación de Viejos Yerbales, con asistencia técnica y con plantas de origen policlonal, en la chacra de **Ángel Gras**, en Los Helechos, zona Centro de Misiones.

Ángel Gras es uno de los 190 productores que aceptaron el desafío que plantea el programa de Renovación de Viejos Yerbales, impulsado por el Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM) e implementado con apoyo del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA), y que consiste en plantar una nueva hectárea de yerba mate de origen policlonal en un remanente de suelo de buena calidad, con insumos y asistencia que provee sin cargo la institución yerbatera, y redireccionar tres hectáreas improductivas de yerba mate, al cabo de cinco años de iniciado el proceso, a otra actividad agrícola, ganadera o forestal, adecuada a las condiciones del suelo.

El programa se inició en el año 2012 en 50 hectáreas distribuidas entre 50 productores, incorporándose en 2013 un total de 20 nuevos productores y este año, otros 120 colonos, cada uno de ellos con nuevas plantas de yerba mate de origen policlonal. En total, hoy son 190 los productores, en Misiones y Corrientes, que acompañan esta experiencia que está dando buenos resultados.

Ángel Gras es pionero en la iniciativa, y para el desarrollo de su plantación visitamos, junto a los técnicos **Hugo Sand** y **Matías Bazila**, su chacra en Los Helechos. Las imágenes son elocuentes, hablan por sí solas y llenan de entusiasmo a quienes acompañan “el Tres por Uno” –como también se denomina al programa de Renovación de Viejos Yerbales– desde sus orígenes. “Esta plantación es del año 2012, fue plantada en julio, y podemos decir que es exitosa en todo sentido, muy pocas plantas fallaron y hoy miden muy bien”, manifestó el colono. “Estamos hablando de media hectárea, con

asistencia técnica y plantas de origen policlonal, que cumplieron dos años y que ya dan, podemos estimar, unos 1.700 kilos de hoja verde”, ilustró.

El Tres por Uno está destinado a pequeños productores de hasta 10 hectáreas de superficie cultivada de yerba mate, y tiene como meta revitalizar la producción en la zona yerbatera. “El desarrollo de las plantas ha sido muy buena, en dos años hay plantas que casi alcanzan los tres metros de altura... Estoy muy conforme, demasiado conforme...”, agregó el productor de Los Helechos.

RECOMENDACIONES

En el lugar, los ingenieros agrónomos Sand y Bazila observan el desarrollo de las plantas, y dan indicaciones sobre los próximos pasos que deben darse para optimizar la plantación. “En este cuadro plantado hace dos años, la etapa que sigue es la poda de formación”, señala Bazila. “Esta plantación está hecha tres por uno y medio, y lo que se va a buscar con la poda de formación es la mayor apertura de la planta para que no tengamos superficie improductiva, y además, al tener la planta una buena cobertura de hojas, va a disminuir el uso de herbicidas y otras prácticas a futuro, también, de esta manera, va a mermar la presión del calor y la lluvia sobre el suelo”, agrega.

En la poda de formación –continuó– “hay que trabajar igual que una planta que va a entrar en producción: acá lo que se va hacer es manejar rama madura.. se va cortando esas ramas y en caso de que tengamos ramas o brotes que están cruzados o muy encimados, ya se va eliminando eso... Las ramas que quedan del año, que están con cierta estructura, ya se le va a hacer mboreví, siempre siguiendo los conceptos de lo que es la cosecha: El mboreví dejando arriba un aumento de 10 o 15 centímetros para que tenga la brotación, que no vaya en altura y no forme más madera, porque lo que buscamos son hojas. Los laterales no se tocan, lo que va para afuera no se va a tocar”.



Sand y Bazila visitaron la chacra de Gras, en Los Helechos, para asesorarlo sobre los pasos a seguir para lograr mejor producción.

A futuro, prosiguió Bazila, “una posibilidad es trabajar línea de por medio y con cubiertas, con una buena cobertura de invierno y en verano optar también por cubiertas verdes; el poroto sable, por ejemplo, es ideal porque se adapta a diferentes condiciones de suelo y no es afectado por las hormigas”. Sugirió además “disminuir el uso de herbicidas, asegurar la hidratación de las plantas en sus primeros dos veranos y limpiar los líneas teniendo en cuenta que albergan el mayor porcentaje de las raíces de la planta de yerba”.

El ingeniero agrónomo Hugo Sand es técnico del grupo Yerbal Viejo que reúne a productores de Alvear, Oberá, Los Helechos y Cerro Azul. Son 10 colonos que “tienen yerbales sumamente antiguos”, nos contó, con más de 80 años y cuya producción no superan los 2.900 kilos de hoja por hectárea por año. En la chacra de Ángel Gras, el dirigente agrario destacó el éxito del programa Tres por Uno, marcando las diferencias entre la plantación realizada con “semillas locales, que se consiguen en la zona”, y la plantación realizada con plantas de origen policlonal, las dos en la misma chacra, sólo separadas por un línea. “De un lado podemos ver plantas muy pequeñas, con gran diversidad de tamaño y volúmenes, y seguramente luego, en época de cosecha, habrá una gran diferencia en la producción de hoja verde.. En cambio, las plantas de origen policlonal son muy homogéneas, todas las plantas son prácticamente idénticas...”, dijo. “Esto evidencia la importancia de contar con un buen plantel de semillas y un buen asesoramiento técnico”, agregó.

De hecho, “estudios realizados estiman que en una plantación convencional el 30 por ciento de las plantas



3x1, el programa al que se sumaron 190 productores de yerba.

tiene un rendimiento de bueno a muy bueno, y el 70 por ciento, una producción de mediana a baja”, aseveró Bazila. En cambio, “en las plantaciones con asesoramiento técnico y plantas de origen policlonal, esos números se invierten: el 70 por ciento del yerbal tiene un rendimiento de bueno a muy bueno”.

Los técnicos acompañan a los productores en la fertilización de las plantaciones. “Se hace una fertilización de base y luego se hace fertilización de establecimiento en los meses de septiembre / octubre y en enero / febrero, acompañando el cultivo en su desarrollo hasta que entre en producción. Cuando las plantas entran en producción, la fertilización se hace en base a la extracción de hojas, un 25 o 30 por ciento más de lo que se extrajo”.



► Orden de Mérito Yerbatero para el Papa

La yerba mate tiene el mejor aliado que cualquier producto podría desear: el **Papa Francisco**. El Sumo Pontífice -figura emblemática mundial, argentino e integrante de la Compañía de Jesús, la gran precursora del cultivo e industrialización de esta planta en la región- ha sido fotografiado en diversas ocasiones y lugares del planeta tomando mate. Consciente del impacto que ello genera y a modo de reconocimiento y agradecimiento, el Directorio del Instituto Nacional de la Yerba Mate decidió otorgarle la Orden de Mérito Yerbatero en el grado más alto, Oro.

La distinción de Orden de Mérito Yerbatero se plasmó en una medalla que fue entregada, en forma personal por los directores a través de **Ricardo Maciel** y **Nelson Dalcolmo**, en octubre pasado en el marco de las tradicionales audiencias de los miércoles que ofrece el Papa Francisco, en el Vaticano, en Roma, Italia, junto a un equipo de mate y un pesebre de madera tallados por aborígenes de Misiones.

Con el apoyo de la Embajada Argentina en el Vaticano, la actividad se realizó en el marco de un viaje que realizaron los directores y funcionarios del INYM para

promocionar el producto Yerba Mate Argentina en la feria internacional de alimentos Sial París, que se desarrolló en la capital de Francia, y en la que la institución participa en cada nueva edición brindando apoyo a empresas del sector (en esta oportunidad, la firma Sanesa, la Cooperativa Agrícola Mixta de Montecarlo Limitada y la empresa Kraus) con el objetivo de abrir y consolidar mercados externos.

El reconocimiento del Directorio del INYM está plasmado en la Resolución 170/14, donde se detalla que la Orden de Mérito Yerbatero se otorga al Papa Francisco, 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”.

La Orden del Mérito Yerbatero fue creada “para estimular y premiar los esfuerzos laudables de muchas personas, demostrando así que no resultan indiferentes las investigaciones y sacrificios que por el bien del sector realizan los particulares y a los fines de promover el consumo del producto genérico de yerba mate”.



► Colombi en el stand del INYM

El gobernador correntino **Ricardo Colombi** y el intendente de Colonia Liebig, **Lizardo Germán González**, visitaron, en julio, el stand del INYM en la **128ª Edición de la Expo Rural de Palermo**.

Los funcionarios compartieron unos mates con el equipo de trabajo y destacaron el hecho de que el sector yerbatero esté representado en la muestra, a la que concurren referentes del sector productivo de todo el país. En su stand del pabellón verde, el INYM ofreció degustación de mate cocido caliente (tradicional y de máquina de expendio automático) y mate cocido frío tipo “frozen”, distribuyendo información sobre las propiedades benéficas para la salud y detalles acerca del proceso de producción.



Suspensión de cosecha

El INYM recuerda que está vigente la Resolución 37/2007 que establece la suspensión total de cosecha y secanza durante octubre y noviembre, y limita estas actividades al período 1°/12 al 31/3 de cada año.

Para el caso específico de este último período, los secaderos que pretenden realizar tareas deberán solicitar la autorización correspondiente al INYM, con una anticipación mínima de diez días hábiles.

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

Poda de formación (*)

Durante los tres años posteriores a la plantación de yerba mate, uno de los principales problemas es la competencia de las malezas. Para combatirlas, se efectúan carpidas manuales en el liño o aplicación dirigida de herbicidas. El número de tratamientos depende de la mayor o menor competencia de las malezas. En cuanto a la calle o entre-liño, se efectúan controles mecánicos con desmalezadoras o químicos con herbicidas. Pueden cultivarse cubiertas verdes de invierno y verano en combinación con la vegetación natural. Las cubiertas más adecuadas en invierno pueden ser el raigrás, avena strigosa o cebadilla criolla; a estos pueden agregarse a partir del cuarto a quinto año la vicia villosa. Para el período estival: caupí, poroto sable o mucuna enana.

La finalidad de la poda de formación es modificar la forma de las plantas, preparándolas para las futuras cosechas. Se busca orientar su crecimiento, favoreciendo la brotación de tallos múltiples, vigorosos, que conformen una copa amplia, ayudando su aireación e iluminación y que dé como resultado buenas brotaciones a alturas adecuadas para la cosecha manual.

En el Nordeste de Corrientes, al tercer año, la planta está lista para recibir su primer poda o descentrado. La práctica que se ha impuesto es el corte del eje principal a 30 centímetros del suelo, con tijera de podar o serrucho. También se eliminan ramas más ubicadas o cruzadas. Si las ramas secundarias tienen buen grosor (más de 2,5 centímetros de diámetro), se las corta a 40 centímetros del suelo.

La época adecuada para este trabajo es la salida del invierno (agosto - principio de septiembre).

(*) Fuente: *Yerba Mate, Manual de Producción*. Ing. Agr. Oscar Burtnik. Tercera Edición, 2006. INTA - Agencia de Extensión Rural Santo Tomé, Corrientes.



Yerba Mate Argentina en Bolivia y Chile

La Yerba Mate Argentina estuvo presente, del 19 al 28 de septiembre, en la **Feria Expo Cruz 2.014**, en Santa Cruz de la Sierra, en Bolivia. El INYM formó parte del Pabellón Argentino y participó en esta exposición, la más importante de la agenda local.

Un dato más que interesante es que la yerba mate es muy conocida en esta región de Sudamérica. En la Argentina y otros países vecinos como Brasil, Uruguay y Paraguay a nuestra infusión se la denomina "mate", pero en Bolivia la llaman "poro"; ya que relacionan la yerba mate con el recipiente donde se realiza el cebado. Durante el evento, el INYM ofreció al público mate cocido caliente y una variante bien, pero bien fría tipo "frozen". En respuesta, algunos visitantes comentaron que les gusta el mate dulce; otros que prefieren el mate cocido y están también los que pidieron que haya más marcas de nuestro país en los supermercados porque reconocen la calidad Argentina.

El INYM también promocionó el producto en Chile, en la feria de la industria alimentaria "**Espacio Food and Service 2.014**". "Acá en Santiago de Chile viven alrededor de 40 mil argentinos, muchos de los cuales conservan el hábito del mate y también algunos habitantes locales que lo toman", señaló el embajador argentino en Chile, Ginés González García al visitar el stand montado por la Cancillería Argentina.

- + de 17.000 productores
- + de 200.000 hectáreas cultivadas
- + de 650 millones de kilos de Hoja Verde *
- + de 210 secaderos
- + de 110 molinos
- + de 250 millones de kilos de Yerba Mate*
- + de 30.000 familias involucradas**

Más de lo que te imaginabas, no?



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

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