



BIEN NUESTRO

Publicación bimestral del Instituto Nacional de la Yerba Mate / SEPTIEMBRE 2013 - Nro.3 - Posadas, Misiones

A LA VANGUARDIA

Repasamos las grandes etapas en cuanto a incorporación de nuevas herramientas y técnicas en los primeros 100 años de cultivo de yerba mate. Los avances y los desafíos pendientes.





4

Herramientas e investigaciones para crecer

Dicen los que saben que la tecnología es el medio entre la sociedad del conocimiento y el desarrollo, y en ese marco, los cambios son necesarios. Es por ello que el INYM promueve el desarrollo de nuevas herramientas e investigaciones.

8

El yerbal de Bonpland en el año 1896



10

Japón consume más yerba mate

El camino iniciado por Alfredo Kallus, se consolida y aumenta el consumo de yerba mate en el mercado asiático.

12

Por las ferias

Novedosa promoción de la yerba mate en Caminos y Sabores y en la exposición de “La Rural”.



Rivadavia 1515, 2do. piso - Posadas, Misiones.
Tel: 376 4425273 - Int 134
Contacto: prensa@inym.org.ar

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.



EDITORIAL

EL PAPA: PROMOTOR JESUITA DEL MATE

El mate está de parabienes. El **Papa Francisco**, figura mundial de enorme repercusión, lo levanta y lo presenta en ocasiones tan notables como la reciente Jornada Mundial de la Juventud, en Brasil, o lo recuerda en escritos importantes como la carta enviada a la presidenta de la Argentina, Cristina Fernández de Kirchner.

En la edición anterior de Bien Nuestro recordamos el gesto de la presidenta Cristina Fernández de Kirchner de obsequiar al Papa Francisco un bolso con mate, bombilla, yerbera, azucarera y un termo. Hoy no sólo rescatamos aquella acción por su enorme importancia para el sector yerbatero, sino también porque el Sumo Pontífice ha destacado al mate como "compañero de ruta", revalorizando al producto madre de esta tierra y la historia regional, íntimamente ligada a los valores que predica.

Para quienes formamos parte de la zona productora de yerba mate, el Papa Francisco refleja, entre muchas otras virtudes, dos peculiaridades: su nacionalidad argentina, lugar donde el mate es Infusión Nacional y su pertenencia a la Compañía de Jesús, la gran precursora del cultivo y quienes comenzaron la industrialización y distribución de la yerba mate.

Dicho de otra manera: fueron los Jesuitas los primeros en promover el uso del mate y el Papa Francisco es el primer Pontífice Jesuita, es el primer Papa perteneciente a la Compañía de Jesús (Los Jesuitas son una Orden Religiosa de la Iglesia Católica compuesta por sacerdotes y "hermanos" de todo el mundo fundada por San Ignacio de Loyola

en 1491, y cuyo sistema se implementó en estas tierras de donde es originaria la yerba mate, en Misiones y norte de Corrientes).

Cuatro meses después del obsequio de la Presidente de la Argentina, el Papa le envió una carta en cuyas líneas hace referencia al mate. "Sigo tomando mate porque es más digestivo que el café y el té", escribió Francisco a Cristina Fernández de Kirchner.

En la última semana de julio pasado, cuando visitó Brasil, el Papa Francisco rompió el protocolo para aceptar un mate. Mientras el Pontífice se trasladaba hacia Copacabana (Río de Janeiro) en el papamóvil, para encabezar la misa de clausura de la Jornada Mundial de la Juventud, hizo detener el vehículo para aceptar el convite de un peregrino.

Cuando regresó a Roma, el primer Papa Jesuita, celebró la Santa Misa en la Chiesa del Gesù, iglesia querida por San Ignacio de Loyola, el fundador de la Compañía de Jesús, la iniciativa que promovió el consumo de la yerba mate, esa costumbre tan arraigada en Argentina, sur de Brasil, Paraguay y Uruguay, y que hoy forma parte de los escenarios del sumo Pontífice cualquiera sea el lugar del mundo que visite.

Ing. Agr. Luis Francisco Prietto
Presidente del INYM

Directorio INYM: Luis F. Prietto (Presidente); Ricardo Maciel y Marta Cunha (Gob. de Misiones); Esteban Fridlmeier (Gob. de Corrientes); Roberto Buser, Marcelo J. Stockar, Clotilde Gessner y Walter Hochmuth (Cooperativas), Sergio Delapierre y Ramiro López (Secaderos), Claudio Anselmo, Andrés Van Domselaar, Guillermo Rousillon y Raúl Ayala Torales (Industria), Florencio Zena y Luis S. Sosa (Trabajadores Rurales); y Jerónimo Lagier, Nelson Dalcolmo, Enrique Kuszko, Jorge Hadad, Luis Mancini y Marisol Fracalosi (Producción).

La yerba mate es una planta noble por excelencia. Esta premisa es transversal a todos los sectores y a todos los tiempos que dieron y dan forma a la actividad. Sin embargo, una rápida revisión histórica permite aseverar que como sector – público y privado– no hemos sabido honrar tamaña fortaleza. Ese enorme desafío es parte de la tarea que asumió el Instituto Nacional de la Yerba Mate. Dicen los que saben que la tecnología es el medio entre la sociedad del conocimiento y el desarrollo, y en ese marco, los cambios son necesarios. En la actividad yerbatera, los hábitos culturales demoraron muchas mejoras, y para entenderlo basta recordar el convencimiento de que la mejor yerba se lograba con métodos artesanales; de la utilización –en secanza– de ciertas especies leñosas para que el sabor responda a una tradición ya adoptada o bien la práctica de estacionamiento que no debía superar los 9 meses, hoy reemplazada por cámaras de estacionamiento donde el producto queda resguardado entre 60 y 90 días. Lentamente, muchos conceptos fueron quedando atrás, algunos por necesidad –la escasez de leña– y otros movidos por los nuevos descubrimientos y la sinergia. En estos primeros 100 años de cultivo de la yerba mate, los archivos revelan cuatro períodos importantes en cuanto a incorporación de tecnología, nuevas herramientas y nuevas prácticas:

- ▶ **A fines de la década del 50**, la Comisión Reguladora de la Yerba Mate (Crym) autoriza nuevas plantaciones de yerba y se establece la obligatoriedad del uso de curvas de nivel, generando el concepto de cuidado de suelo para una mayor productividad.
- ▶ **En los años 70**, firman convenio la Comisión Reguladora de la Yerba Mate, el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria y el Gobierno de la provincia de Misiones para el desarrollo de tecnología; se impulsan los primeros ensayos de plantaciones de alta densidad de yerba, superando las 1000 plantas por hectárea que originalmente aconsejaba la Crym; se introducen los primeros ensayos de control químico de malezas; se concretan experiencias de estacionamiento acelerado de yerba mate, se fabrican los primeros prototipos para cosecha mecánica de la yerba.
- ▶ **A fines de la década del 80 y principio de los 90**, se registra una escasez importante de materia prima, y para enfrentar la situación se genera la Comisión Tripartita, integrada por representantes del sector privado, el Gobierno provincial y la Crym, y se impulsan medidas para mejorar el rendimiento de los yerbales, como buen manejo de suelo y planta, utilización de fertilizantes, mejoras de técnicas en las cosechas y control sanitario. El resultado fue que muchos yerbales mejoraron y se volvieron productivos, logrando equilibrar la oferta y la demanda, evitando la importación.
- ▶ **El cuarto período** es el que transitamos a partir de la





HERRAMIENTAS QUE HUMANIZAN EL TRABAJO



creación del INYM (año 2002), que promueve el desarrollo de herramientas e investigaciones que representan una bisagra en la historia del sector (guinches de carga, uso del chip como fuente de calor, determinación del poder antioxidante del producto).

El presente período se evidenció en la Expo Dinámica 2013, que se desarrolló el 19 de julio en los campos del Colegio Pascual Gentilini, en San José, en el marco de la Fiesta Nacional e Internacional de la Yerba Mate y con el respaldo del Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM) y del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA).

“Somos los únicos productores de yerba del mundo, junto a Paraguay y Brasil, si nosotros no fabricamos nuestras propias herramientas, no lo hará nadie”, resumió el ingeniero agrónomo **Luis Prietto**, presidente del INYM, recordando que la yerba mate ya cumplió 100 años de historia como cultivo, y que tenemos el enorme desafío de desarrollar tecnología que permita mejorar las condiciones de trabajo y el rendimiento de la producción. “La innovación debe ser permanente, y hoy traemos a campo y ponemos al alcance de todos parte de esos cambios que tienen que darse”, agregó. Lejos de suprimir mano de obra, las nuevas herramientas complementan y humanizan el trabajo en los yerbales y optimizan el rendimiento de las cosechas.

GUINCHES Y CARRITOS

Un ejemplo son los guinches y carritos de arrastre de raídos, que entrega el INYM a través del Plan de Mejoramiento de la Cosecha de Yerba Mate (Resolución 40/2010) a operadores inscriptos en el Registro Unificado de Operadores del Sector Yerbatero, y tiene como



destinatarios a los trabajadores relacionados con las tareas de cosecha (tareferos y podadores), con la finalidad de evitar la actividad física extrema en el traslado y la carga de raídos. Para concretar esta iniciativa, la institución comenzó con la entrega de implementos a partir de 2011, ejecutándose \$ 797.048,70 en el 2011; \$ 682.050,00 en el

2012 y estando asignados \$ 1.675.000,00 en el 2013, y desde el 2010 aprobó 188 guinches y 464 carritos.

El Plan representa un incentivo a la industria local, ya que es requisito que los implementos sean fabricados en la zona productora (Misiones y Corrientes).

Fernando Tarnoski es uno de los metalúrgicos que se animó a fabricar herramientas facilitadoras de la cosecha de yerba mate y estuvo presente en la Expo Dinámica 2013. “Desde hace unos años construimos guinches para levantar raídos, implementos para mantenimiento de yerbales, quemadores de biomasa, carritos de arrastre, lo fabricamos y reparamos en nuestros talleres en Apóstoles; todo es industria nacional, y adaptado al suelo del yerbal”.

Tarnoski fabrica dos modelos de guinches: “uno con malacate, movido con motor hidráulico, que toma la potencia desde el tractor, y el otro montado en un camión, toma la fuerza desde la caja del camión con un circuito hidráulico que es operado por un operario calificado. Tienen potencia de carga de hasta 200 y 350 kilos, respectivamente, y el segundo tiene un rango





de trabajo de 360 grados, o sea el dueño del camión con un solo equipo carga el chasis y el acoplado”. Con los guinches, el trabajo es más productivo. “Mientras tres cosecheros organizan el guinche que carga los raídos al camión, los demás siguen cortando las hojas y ubicándolas en las ponchadas. Entonces el beneficio de la inversión es ventajoso”.

Otro ejemplo de fabricación está en Andresito, con el metalúrgico **Rubén Zarratea**. “Todos los guinches que fabricamos evitan el motor a explosión: funcionan con un sistema de molinete, con la tracción y freno con cinta, como un tractor, y con una caja reductora con un satelital planetario de camión, entonces el volumen chiquito, está instalado debajo de la carrocería del camión, se toma el movimiento por la toma de fuerza de la carga, y mientras el camión está cargando el raído con el motor encendido, pone a trabajar también el guinche”, dijo Zarratea.

Cada guinche tienen una capacidad de carga de 500 kilos, y pueden cargar más de un raído a la vez. “Antes, esa ponchada con 80 kilos, era levantada por los tareferos. Hoy, lo hace el guinche, con rapidez, mientras el cosechero descansa”, contó **Ramón Leites**, quien maneja el camión donde se cargan los raídos de yerba mate en una chacra de San Antonio.

EL CHIP

El uso de chip -en reemplazo de la leña- como fuente de calor en los secaderos es otro de los avances que llega de la mano del INYM con el Programa de Tecnificación del Proceso de Secado y que tiene como objetivo dar respuesta a una creciente problemática del sector: la falta de leña. El funcionamiento de este sistema también fue apreciado durante la Expo Dinámica.

A fines de 2011, el INYM puso en marcha el “Programa de tecnificación del proceso de secado de yerba mate”, por el cual se financia la instalación de sistemas de quemado de chip en reemplazo de la leña. Hasta la fecha, 81 plantas de secado de la zona productora solicitaron y recibirán el apoyo de la institución. De ese total, 63 ya están funcionando con el sistema que resuelve la falta de leña, y es más amigable y eficiente en términos sociales y económicos. La incorporación de este sistema es una bisagra en el sector, ya que se deja atrás un combustible utilizado desde los orígenes de la industrialización de la yerba y aparece en momentos donde hay cada vez menos leña y a poco de entrar en vigencia la Ley de Bosques Nativos 26.331 (Ley Bonasso) que establece, entre otras cosas, un mayor compromiso ambiental. El precursor en

COSECHADORA MECÁNICA Y MUCHO MÁS

El 19 de julio, 18 emprendedores (públicos y privados) dieron forma a la Expo Dinámica 2013 en los campos del Colegio Pascual Gentilini, en San José, en el marco de la Fiesta Nacional e Internacional de la Yerba Mate y con el respaldo del INYM y del INTA.

Además de los guinches y el uso de chip como fuente de calor descriptos en esta edición, uno de las herramientas que más atención acaparó fue la cosechadora de yerba mate. Construida por la empresa Jenssen Sociedad Anónima (de Resistencia, Chaco), esta máquina agiliza hasta en un 40 % la labor de un cortador. Su propietario, **Gustavo Jenssen**, explicó que “está diseñada más para pequeños productores, pero siempre utilizando nuestro tractor que es de construcción nacional con 70 % de fabricación propia”, y remarcó que son “los únicos en el país en traccionamiento hidráulico en lo que hace en el mundo a tractores de baja potencia”.

La Expo abarcó una zona dinámica con demostración de maquinarias e implementos (tarefeadoras mecánicas, equipos de tractor, sistema mecánico para corte de yerbales adosado a tractor, tijeras electrónicas y neumáticas, serruchos, motosierras livianas) en plantaciones de yerba mate y una zona estática para empresas de fertilizantes, ponchadas, camiones con distintos guinches de carga, y otras herramientas de vanguardia. Fue el escenario donde el ingeniero agrónomo **Domingo Sosa**, del INTA, explicó la importancia del manejo de suelo para lograr una mejor producción y **Valentín Kurtz**, del INTA de Cerro Azul, se refirió a la poda de la planta de yerba. Las líneas de tijeras electrónicas y neumáticas acapararon la atención y el área más visitada fue la del ingeniero **De Couloun**, pionero en cosecha con tijera eléctrica, máquina quebradora y carrito de arrastre de raídos (2 y 3 mil kilos por día).

este sistema fue el Establecimiento “Verbatera.com”, de la localidad de Dos de Mayo. **José Luis Lorenzo** propietario, detalló que con el chip como fuente de calor se logra sapear un promedio de 6 mil kilos de hoja verde por hora (varía de acuerdo a la calidad del chip y la temperatura), y destacó como hecho relevante la obtención de un producto final más aceptado en el mercado, ya que se estandariza la temperatura y el sapecado es uniforme. Lorenzo citó la “valorización del personal físicamente, porque se evita la exposición de la persona ante el fuego”, y disminuye los costos.

El INYM además respaldó otras innovaciones, como el proceso mecánico para el lavado de hoja verde previo al sapecado en la Cooperativa Agrícola de la Colonia Liebig Limitada (Corrientes); el sapecado con aserrín en la Cooperativa de Productores y Elaboradores de Te de Guaraní Limitada (Copetegla); la sembradora de cubiertas verdes en Garruchos, entre otras.

El yerbal de Bonpland en 1896 (*)



Acompañados por **D. Carlos Bossetti** nos embarcamos en el vapor *Delicia*, cuyo propietario **D. Pedro Labat**, galantemente nos ofreció pasaje.

Cuando salimos de Posadas era ya tarde. El *Delicia* dio sus silbatos de ordenanza y poniendo la proa a la corriente, arrancó con gallardía, llevando a remolque una gran chata, que sostenida por medio de un grueso cabo estirado, nos seguía, casi rasando el agua...

Pronto llegamos al puerto de Candelaria...

...Desembarcamos en la playa y poco después nos dirigimos a caballo a casa del Señor **Bossetti** situada a un extremo del pueblo. El trayecto que se recorre es una simple faja de monte que separa la costa de la región de campo en que se halla Candelaria.

En ese monte, a la derecha, se encuentran las ruinas del antiguo pueblo jesuita; el moderno está delineado sobre una bella loma.

...El Sr. Bossetti nos condujo a una chacra de su propiedad, situada cerca de las ruinas, en donde nos mostró un yerbal que según él, ha sido plantado por **Bonpland**. Efectivamente, los árboles se hallan colocados en líneas regulares y por su aspecto y edad, demuestran de un modo que no deja lugar a dudas, que han sido plantados allí en la época en que el gran sabio se estableció en las Misiones, víctima de esa naturaleza tan maravillosa, que lo subyugó con sus espléndidas galas. El yerbal se encuentra un poco destruido a causa del abandono en que se ha hallado, y del poco cuidado de los que lo han explotado clandestinamente, en otra

época. Felizmente, hoy pertenece al señor Bossetti, quien lo sabrá conservar, reponiendo las plantas que han sido cortadas y dejándolo descansar.

De qué medios se habrá valido Bonpland para llevar a cabo la plantación de la yerba, lo ignoramos; sus manuscritos perdidos deben haber tenido indicaciones preciosas al respecto.

Bonpland tuvo ocasiones como nadie para obtener una gran cantidad de datos sobre los medios agrícolas e industriales de que se valieron los jesuitas, para el adelanto de sus reducciones, porque, en su época, aún existían algunos viejos de entonces o por lo menos sus próximos descendientes, con quienes se halló en íntimo contacto y con los que esperaba formar una gran Colonia Misionera en Santa Ana y Candelaria, cuando los secuaces del siniestro doctor Francia, lo arrebataron y saquearon para internarlo en el Paraguay.

Sus manuscritos perdidos; ¡cómo los llora la ciencia! La cuestión de la plantación de yerba mate hace tiempo me viene preocupando seriamente, puesto que se trata de una riqueza presente y futura; muchos yerbales han sido destruidos, mucho tiempo pasará antes de que se repongan y otros ya no se repondrán porque han sido salvajemente talados; así pues, urge la plantación de yerbales nuevos.

Pero mientras que nosotros, al tratarse de yerba, dirigíamos solamente nuestra vista al territorio de Misiones y al Paraguay, en otra región rica también en yerbales, en la provincia del Paraná (Brasil) lindera con Misiones, hacía ya tiempo que habían descubierto



Aimé Bonpland

Aimé Jacob Alexandre Goujaud, conocido como **Aimé Bonpland** (Bon-Plant, debido al apodo que le dio su padre por la afición que desde pequeño tuvo por las plantas y que luego reemplazó su apellido) nació en el 1773 en La Rochelle, estudió medicina y Ciencias Naturales en París y alcanzó fama mundial como el socio de **Alexander von Humboldt** en el legendario viaje que durante 5 años ambos emprendieron por las tres Américas.

Bonpland llegó a Buenos Aires en enero de 1817, acompañado por su esposa, dos jardineros, libros, gran cantidad de semillas y 2 mil plantas (medicinales, frutales, hortalizas). Se propuso fundar el Jardín Botánico con la ambición de echar las bases definitivas del Museo de Historia Nacional, pero la guerra de la Independencia demoró la concreción de la iniciativa.

Decidió hacer un viaje al Paraguay y a la hoy provincia de Misiones, que inició a fines de 1820 estableciendo su cuartel general en Corrientes. Desde allí emprendió excursiones, no sólo con fines científicos, sino también con el propósito de fundar una colonia agrícola para la explotación de la yerba mate.

Interesado en el cultivo comercial de la yerba mate, desarrolló una próspera plantación y recolectó plantas, insectos, conchas y otros especímenes de interés científico.

Fue Aimé Bonpland quien inició los primeros estudios científicos sobre la planta de la yerba mate, su cultivo y sus usos, y quien redescubrió el secreto de la germinación, un secreto que sólo conocían los Jesuitas y que se perdió. Recién hacia 1903 en Santa Ana -Misiones- se vuelve a descubrir que sólo germinan aquellas semillas que han pasado por el sistema digestivo de ciertas aves y se realiza la primera plantación moderna de yerba mate.

"El 22 de junio de 1821, Bonpland pasa el (arroyo) Garupá y llega a Candelaria. Pero será Santa Ana el pueblo elegido para iniciar sus investigaciones sobre la yerba mate. Ordena limpiar la huerta de la antigua reducción y planta tabaco. (Datos de Alfredo Poenitz, historiador)".



el secreto de su plantación. Muchos yerbales se plantaban, y más de un mate de yerba paraguá, que hemos tomado mientras nos preocupábamos de este asunto, provenía de árboles plantados en aquel Estado. Hallándome en Misiones, en momentos en que el célebre General Juca Tigre aparecía con su ejército en las márgenes del majestuoso río Paraná, después de atravesar una gran extensión de la provincia del mismo nombre, acampaba en la Colonia Militar del Iguazú, tuve ocasión de conocer entre los recién llegados a uno de los jefes revolucionarios, persona sumamente distinguida y a quien ya conocía de nombre por algunos trabajos científicos publicados en revistas del Brasil; me refiero al **Coronel Telémaco Morosini Borba**, hijo de la provincia del Paraná.

Pronto la comunidad de estudios antropológicos nos hizo estrechar una amistad franca y cordial.

Entre los muchos temas que nos sirvieron para conversar en el largo viaje desde Tacurú Pucú hasta Buenos Aires, no podíamos dejar de tocar el de la yerba.

El señor Borba me explicó entonces el procedimiento empleado en su provincia, que es el siguiente, el que me hago un deber de publicar, para que lo ensayen los habitantes de Misiones:

«Se coloca en un recipiente un poco de tierra y luego se echa agua a la que se va agregando potasa hasta que tome la densidad de hacer boyar un huevo de gallina; se echan dentro de este las semillas de yerba dejándolas en este baño veinticuatro horas, pasadas las cuales se procede a plantarlas en líneas a tres metros de distancia en todo sentido».

Ya está revelado el secreto de la germinación y trasplante de la yerba mate; ahora voy a indicar la conveniencia que hay en dedicarse a ella con todo interés. La yerba crece bastante ligero relativamente, y un agricultor que plante mil (1000) plantas, tendrá a los 4 ó 5 años, un término medio de 2 a 3 arrobas de yerba, por cada una, es decir, 20 a 30 kilos; como la yerba tiene buen precio y seguramente lo tendrá siempre, puesto que se trata de un artículo de primera necesidad, casi puede contarse con seguridad con 2 pesos m/n de ganancia por cada 10 kilos, de modo que las mil plantas en una zafra producirán de 4 a 6000 pesos. Ahora bien, si el dueño de la plantación continúa ensanchando su yerbal con mil plantas anuales, en pocos años tendrá una renta que muy pocos productos podrán igualar.

(*) Texto extraído parcialmente del Capítulo II – Candelaria del libro *Tercer Viaje a Misiones* (1896) por Juan Bautista Ambrosetti (texto publicado originalmente en el Boletín del Instituto Geográfico Argentino, tomo XVI 391-523, 1896, Buenos Aires), comentado por Juan Carlos Chebez y Bárbara Gasparri, de Editorial Albatros.

Juan Bautista Ambrosetti, naturalista y padre de los estudios folclóricos en la Argentina, exploró el territorio casi desconocido por entonces de Misiones en el siglo XIX.

La yerba mate suma consumidores en Japón



El camino iniciado hace seis años por el destacado cooperativista **Alfredo Kallus**, se consolida. La yerba mate suma consumidores en el mercado asiático. Así lo reveló **Tadamasa Ikima**, director comercial de Atree Co, en una reunión que mantuvo (el 5 de agosto de 2013) con el presidente del INYM, **Luis Prietto**, y directores de esta institución, y el titular de la Cooperativa Agrícola Limitada de Ruiz de Montoya, **Guido Rem**, en Posadas.

La firma Atree Co comercializa el producto en Japón en el marco del Proyecto de Intercambio y Cooperación de Agricultores Nikkei de América del Sur (nikkei significa descendientes de inmigrantes japoneses).

Fue Alfredo Kallus -quien falleció en agosto de 2012- uno de los más férreos impulsores de la yerba mate en el mercado asiático. Tadamasa Ikima recordó ese inicio: “Él había ido a Japón a promocionar la yerba mate que producían en la cooperativa. ‘Deseo difundir la yerba menos contaminada para las próximas generaciones’, nos dijo. Nos gustó su ideario”. “Nos emocionaron sus palabras tan sencillas, pero tan convencido y, por supuesto, nos quedamos tan fascinados por su personalidad tan honrada. Así comenzamos a difundir la yerba de Ruiz de Montoya en Japón y todo Asia, y prometemos todo nuestro esfuerzo para que crezca y florezca grande la semilla que él plantó”, escribió, por su parte, el japonés **Nobuaki Sanagui**, de la misma firma, en una misiva enviada a la entidad el año pasado al conocerse la muerte del cooperativista. Sueño y promesa siguen hoy su curso. Así, en 2006 la Cooperativa Agrícola Limitada de Ruiz de Montoya inició -previo convenio con Atree Co- la exportación de yerba mate en saquitos y a granel, sin envasar, a Japón. Actualmente se envían unos 10 mil kilos envasados por año y se suman nuevos consumidores. El



Tadamasa Ikima, Guido Rem y Sanagi Nobuaki.

presidente de la entidad misionera, Guido Rem, reveló que mediante esta operatoria lograron incursionar en el mercado de Hong Kong (China). “O sea, ya pusimos un pie en China”, indicó.

Tadamasa Ikima, explicó que el año pasado la multinacional Coca Cola desembarcó en el mercado nipón con una bebida refrescante a base de yerba mate, que identifican como Pet (la infusión en botellitas de plástico, de 350 mililitros). “Gracias a esto, muchos japoneses están conociendo el producto, se está ampliando el mercado. Nosotros, queremos aumentar el volumen de venta”, manifestó. ¿De qué manera se consume y por qué creen que es aceptada?, le preguntamos. “El mate con bombilla no es la modalidad más utilizada. Japoneses y chinos consumen la yerba mate en saquitos y en polvo, y yerba mate en frío, en Pet, y si es sin azúcar, mejor”, contó. “Yerba mate es una infusión para mantener buena salud, básicamente, además puede ser como infusión





energizante”, agregó. Y anunció: “Vamos a difundir la posibilidad de comer yerba mate. ¿Cómo? Mezclando la hoja molida en helados, tortas, galletitas...”. Reveló que “otra empresa japonesa de línea alimenticia, lanzó al mercado mate con leche, y este producto sí tiene azúcar..”.

Sergio Werle, gerente de la Cooperativa explicó que: “Se exporta a granel y japoneses y chinos completan el proceso de elaboración según sus exigencias, porque los japoneses la muelen a su gusto, y luego la distribuyen con la marca de nuestra cooperativa (Tucanguá)”. El valor agregado incorporado por los orientales consiste en la molienda de la yerba en un tamaño tres veces más pequeño que el polvo de yerba común.

La producción que exporta a Japón la entidad agraria es obtenida bajo estrictos controles ambientales y sociales, de acuerdo a la demanda del consumidor asiático y “sólo llegan a aquel consumidor los productos certificados por JAS (Normas Agrícolas Japonesas)”, reveló Werle. “Tenemos 9 productores orgánicos, de los cuales 4, que suman unas 55 hectáreas, cuentan con la certificación de Normas Agrícolas Japonesas”.

Rem, consideró “un enorme desafío ocupar más espacios en el mercado asiático” y valorizó el trabajo de los socios de la Cooperativa Agrícola Ruiz de Montoya: “Producir yerba mate orgánica representa mayores costos, porque no se pueden utilizar agroquímicos, y ello implica trabajos de limpieza durante el año en el yerbal, demanda mucha mano de obra, y al no poder fertilizar, baja el rendimiento del yerbal”.

Fue el mismo **Alfredo Kallus** quien convenció al Consejo de Administración de la Cooperativa que la producción orgánica era una buena opción. Un paso fundamental para que los colonos empiecen a producirla fue pagar un precio diferencial. “Producir yerba mate orgánica implica que hay que reconocerle al productor un precio diferencial, desde hace 2 años pagamos un 45 % más que a un productor de yerba convencional”.

Semblanza

Alfredo Kallus fue uno de los dirigentes cooperativos más reconocidos en Misiones, desempeñándose en la Cooperativa Luz y Fuerza de la ciudad de Puerto Rico y en la Agrícola de Ruiz de Montoya, cuya titularidad ejerció durante 12 años ininterrumpidos.

Alfredo Kallus nació el 12 de abril de 1944 en Gobernador López, departamento de Leandro N. Alem. Tuvo tres hijos: **Jorge, Viviana y Romi**, quienes les dieron siete nietos y una bisnieta. Falleció el 10 de agosto de 2012, a los 68 años, víctima de las complicaciones que le trajo aparejado el cuadro de diabetes que padecía desde hacía muchos años.



Quienes lo conocieron lo recuerdan por dedicar su vida al trabajo, no sólo para su sostenimiento económico, sino también como estilo de vida, además del aplomo y la serenidad que hasta para hablar lo caracterizaban.

Fue un hombre que además del cooperativismo supo hacerse de muchos amigos en su otra pasión: la política, ámbito en el que llegó a ser uno de los candidatos más votados en la contienda por la intendencia de Puerto Rico, en 1991, cuando acompañó la candidatura a gobernador del extinto **Fernando Elías Llamosas**.

POR QUÉ CONSUMIR YERBA, EN LAS FERIAS

En este 2013, la yerba mate estuvo presente nuevamente en las dos ferias alimentarias y agro industrial más importantes de la Argentina: **Caminos y Sabores** y **Exposición de Ganadería, Agricultura e Industria Internacional (“La Rural”)**, y en esta oportunidad la promoción que realizó el Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM) se concretó con la difusión de las propiedades benéficas del producto, las distintas formas de consumo y con el respaldo de la historia y la tradición, con la presencia del Museo del Mate y de artistas que permanentemente homenajean la tierra que da origen a la noble planta. Nuevamente el INYM reservó 8 lotes destinados a cooperativas, productores, empresas y otros trabajadores del sector para promocionar el producto en **Caminos y Sabores**, del 6 al 9 de julio en el predio de La Rural, en la ciudad de Buenos Aires. De esta manera, la Cooperativa Yerbatera Andresito Limitada, la Cooperativa Mixta Monte Carlo, la Cooperativa Agrícola de Puerto Rico Limitada, la Cooperativa Agrícola Río Paraná Limitada, Enrique Heinzmann, Kraus y yerba mate La Obereña estuvieron presentes durante 4 días en estas jornadas que son visitadas por miles de personas. También expuso el Museo del Mate, cuya sede central en Tigre (Buenos Aires) reúne elementos que revelan la rica historia de la cultura matera argentina.

El INYM ofreció mate cocido caliente y mate cocido frío (frozen), e información sobre la zona productora, el proceso de elaboración de la yerba mate y los estudios científicos que certifican los beneficios del producto para la salud.

Con esta modalidad, el INYM participa en la feria Caminos y Sabores desde sus inicios, completando este 2013 el noveno año consecutivo y facilitando la presencia de cooperativas, productores y empresas. Pocos días después, se inició en el mismo lugar la **127 Exposición de Ganadería, Agricultura e Industria Internacional** (del 18 al 30 de julio), donde la yerba mate también estuvo presente y en este caso lo hizo con el





Premio al INYM

El stand del Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM) recibió el lunes 29 de julio de 2013 el Primer Premio en la categoría "Stands bajo pabellón, entre 50 y 89 metros cuadrados" de la 127 Exposición de Ganadería, Agricultura e Industria Internacional, en el predio de La Rural, en Buenos Aires.

"Es muy importante dar a conocer las propiedades y virtudes de nuestra yerba mate, y también todo lo que se relaciona con el proceso de producción y elaboración en los cuales están involucradas miles de familias", subrayó el presidente del Directorio del INYM, **Luis Prietto**, minutos antes de dar comienzo al espectáculo musical que tuvo como escenario al stand del Instituto y como protagonistas a una auténtica "embajada artística".



stand, difusión y degustación y la actuación de artistas que llevaron la música regional.

En el stand del INYM, ubicado en el Pabellón Verde, sector "J 17", compartieron su música con el público los cantautores **Ramón Ayala**, **Patricia Gaona**, **Florencia Bobadilla** y **Diana Amarilla**, quienes interpretaron temas característicos de la región yerbatera, como así también otros de su amplio repertorio.

La Rural de Palermo se extendió con una presencia masiva de visitantes que recorrieron la muestra, degustaron mate cocido (tradicional, instantáneo y también bien frío tipo "frozen"), y se informaron sobre todo el proceso de producción y elaboración que se inicia en los viveros, que involucra a miles de familias -entre productores, cosecheros, secaderos, molinos, cooperativas- y finaliza en las góndolas.

Mate con Asia



Embajadores y representantes diplomáticos de estados asiáticos consideraron que la yerba mate tiene un concreto potencial para la venta a consumidores de ese vasto y poblado continente. "Por cultura, por tradición, nosotros somos grandes bebedores de infusiones, especialmente de té. Cuando llegué a la Argentina probé el mate y lo consumo habitualmente, por eso creo que también se puede consumir en mi país", señaló el embajador de la República Popular China, **Hengmin Yin**, durante el encuentro "Mate con Asia" del 16 de julio en el Museo Cabildo, en la ciudad de Buenos Aires; organizado por la diputada nacional **Julia Perié** con el apoyo del Instituto Nacional de la Yerba Mate.

Por su parte, el presidente del Directorio del INYM, **Luis Prietto**, hizo hincapié en las propiedades y atributos que tiene nuestra "Infusión Nacional". "El mate tiene esa gran particularidad de hermanar a los pueblos", subrayó el titular del organismo yerbatero, quien estuvo acompañado por el director **Marcelo Stockar**, uno de los representantes del sector cooperativo en el INYM.

Los embajadores de la República de la India, **Amarendra Khatua** y de la República de Corea, **Byung - Kil Han**, sostuvieron que la yerba mate tiene posibilidades de llegar a esos mercados, porque sus habitantes son asiduos bebedores de infusiones.

La lista de embajadores presente se completó con los diplomáticos acreditados en el país de Palestina, del Japón, del Reino de Tailandia, de la República Socialista de Vietnam, de la República de Indonesia, de Pakistán, de los Emiratos Árabes, de Filipinas y de Azerbaiyán. La comitiva local, en tanto, contó con la participación del embajador argentino en Alemania, Daniel Polski, con la embajadora Celeste Koch, de la Dirección de Asia y Oceanía de la Cancillería Argentina; la subsecretaria de Políticas Socio-culturales, Alejandra Blanco y la presidente de la Cámara de Comercio e Industria de Posadas, Norma Blanco.

En el patio del Museo Cabildo el INYM montó un espacio para la degustación de mate y mate cocido. La charla sobre cata y degustación de yerba mate estuvo a cargo de la sommelier **Karla Lorenzo** y los números musicales de artistas misioneros.



Cosechero podador

Un buena poda determina una buena cosecha de yerba mate. Por eso es tan importante capacitar a los cosechadores.

Sobre este tema, sobre el manejo de la rama madura, habló el director de la Estación Experimental Agropecuaria del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria Cerro Azul, **Valentín Kurtz**, en la Expo Dinámica 2013, en los campos del Colegio Pascual Gentilini, en la localidad de San José.

Los yerbales del colegio Gentilini tienen entre 50 y 60 años de edad, y están en plena producción. Y esto es posible porque aquí se implementa un buen manejo de suelo y buen manejo de planta, una buena poda.

El técnico sugirió capacitar y entrenar a quienes realizan la cosecha. “No hablamos más de tarea sino más bien hablamos de podador, porque el que trabaja acá está podando la planta”, ratificó.

A la hora de la cosecha, lo primero que hay que saber es ¿qué es una rama madura? “Es aquella que supera los dos centímetros de diámetro y con un color gris intenso a la altura del corte, y la rama que se encuentra en etapa de ser podada es aquella que tiene entre 18 y 22 meses”, dijo Kurtz. Cumpliendo este paso, lo que se lleva desde el yerbal al secadero es eso: ramas maduras podadas. Y lo que queda en la chacra son plantas bien tratadas, en condiciones de recuperar sus ramas y hojas. Kurtz también enfatizó sobre la importancia de dejar en la chacra las ramas peladas porque se convierten en materia orgánica. “Por ejemplo -dijo- una rama que fue cortada durante la última cosecha del 2012, en el suelo ya está prácticamente descompuesta y se está convirtiendo en materia orgánica”.

“Esto ayuda a mantener el porcentaje de material orgánico del suelo que demanda el yerbal, mejora la parte física y química del suelo. El mismo material tiene nitrógeno, fósforo y se lo devuelve al suelo. De todas

Buenas herramientas para un buen trabajo

Dentro de las innovaciones que se observan en la actividad yerbatera se destacan algunos implementos manuales que sirven para la cosecha de yerba mate. El uso de las mismas facilitan, en gran medida, el trabajo y la perfección al momento del corte o poda de los yerbales. Es necesario tomar conciencia de que al adquirir una tijera o serrucho para poda, se elijan aquellas marcas y modelos reconocidos en el mercado, aunque eso implique erogar un costo superior.

Existen en el mercado tijeras de última generación, livianas, con buena apertura y accesorios intercambiables, que no causan fatiga al operario y pueden mantenerse operativas durante varias campañas.

En el caso de los serruchos, es de destacar la versatilidad de los modelos de doble sentido de filo, láminas de acero resistentes y extractores de aserrín, que son capaces de cortar, no solamente ramas, sino también partes de madera de mayor espesor, obteniéndose un corte limpio y parejo.

La buena elección de éstas dos herramientas, ligada al conocimiento y capacitación de los operarios, aseguran el éxito de una excelente cosecha.

Departamento Técnico del INYM

maneras, no es lo suficiente, por lo que se recomienda fertilizar todos los años, -es decir- reponer lo que se sacó”. Un estudio del INTA indica que de cada mil kilos secos de tierra, se tiene que reponer 24 kilos de nitrógeno y otro tanto de fósforo y potasio. Febrero y septiembre son los meses considerados por el especialista para aplicar fertilizantes. Por otro lado, las ramas y hojas protegen al suelo contra el sol y el agua en exceso.



El Mate es Infusión Nacional

El Gobierno de la Nación promulgó (el 2 de agosto pasado) la Ley 26.871 que declara al Mate como Infusión Nacional.

Se trata de una norma aprobada en julio pasado y que busca desarrollar la economía regional a partir de actividades vinculadas al sector.

La nueva ley define al Mate como “la infusión preparada en base al alimento de yerba mate, que colocada en un recipiente y mojada con agua caliente, es bebida mediante una bombilla”.

Y dispone que el mate, al igual que el vino, esté presente en eventos y actividades culturales, sociales o deportivas de carácter oficial, con su logotipo de **Mate Infusión Nacional**, para promocionar la bebida y sus tradiciones.

Los datos del Instituto Nacional de la Yerba Mate revelan que en Argentina se bebe unos 100 litros de mate por persona, por año, y que en el primer semestre de este 2013 se registraron 131.175.683, 68 kilos de yerba a salida de molino, frente a 115.068.802,68 kilos en el mismo período del 2012. El mate cebado, con bombilla, es la forma de tomarlo más extendida y, aunque se toma a todas las edades, su consumo toma fuerza después de los 25 años.



“El mate y su lenguaje”

El poema “El mate y su lenguaje” del ingeniero agrónomo **Roberto Montechiesi**, de Posadas obtuvo el 1º premio del Concurso de Poesía “El mate”, “La yerba mate”, que organiza todos los años la Dirección de Cultura de la Municipalidad de Apóstoles en el marco de la Fiesta Nacional e Internacional de la Yerba Mate. El 2º premio fue para el profesor **José Vanzini** de Apóstoles con su poema “El mate cocido” y el 3º fue para **Norma Varela**.

Desde hace años Montechiesi está vinculado con la actividad yerbatera, ocupando oportunamente el cargo de Director del Instituto Nacional de la Yerba Mate y actualmente desempeñándose como director ejecutivo de la Cámara de Molineros de Yerba Mate de la Zona Productora.

“‘El mate y su lenguaje’ es un poema atípico, porque habla del vocabulario de la yerba mate, donde se usa terminología guaraní”, describe, al tiempo que enfatiza que lo escribió en homenaje a un docente fallecido, al ingeniero **Rodolfo Sarasola**, a quien alguna vez tenemos que rendirle homenaje.

Orden del Mate



El ingeniero agrónomo **Sergio Dante Prat Kricun**, de la Estación Experimental Cerro Azul del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA), recibió la Orden del Mate 2013, premio que anualmente otorga la organización de la Fiesta Nacional e Internacional de la Yerba Mate a quienes se destacan en la actividad yerbatera.

“Lo que he desarrollado ha caído en tierra fértil y ha beneficiado a la actividad, eso es lo más importante para mí desde el punto de vista profesional”, dijo Prat Kricun tras recibir el galardón, el 22 de julio en la Fiesta de la Yerba Mate, en Apóstoles.

El ingeniero agrónomo ha investigado y participado en temas como épocas de poda de formación a campo; cosecha mecanizada y semimecanizada; guía para la aplicación de buenas prácticas agrícolas y buenas prácticas para manufactura; y sistemas de podas de rebaje en plantaciones de baja y alta densidad. “Cuando llegué a Misiones ya se había trabajado en yerba mate, en la Estación Loreto, pero hacía mucho que se habían abandonado las investigaciones”, recordó. “Tuve que empezar prácticamente de cero...”, continuó. Fue un desafío muy interesante porque pude desarrollar muchas cosas, y mucha gente me ayudó”.



- + 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