

PyC

SUPLEMENTO ESPECIAL

Día Nacional del Mate

Lunes 30
NOV

De viaje hacia las claves de este cultivo

La Ruta de la Yerba Mate, en Misiones, recorre la zona productora e incluye propuestas vinculadas con la gastronomía, el turismo y la cultura.

Página 3

El mate autocebante, una gran novedad

Cebamate es un termo que trae un mate en su parte superior, dentro del cual van la yerba y la bombilla. Al presionar la manija, se ceba solo.

Página 4

EL MATE, UN SÍMBOLO DE IDENTIDAD

Hoy se celebra el Día Nacional de esa infusión vinculada con la cultura argentina y que llegó a lugares impensados del mundo. Su historia y la producción en el país.



Al igual que cada 30 de noviembre, hoy se celebra el Día Nacional del Mate, a partir de la ley sancionada en diciembre de 2014 por el Congreso de la Nación. Esta normativa conmemora el nacimiento del caudillo "Andrésito" Guacurarí y pone en valor nuestra "Infusión Nacional".

Tomar mate implica, a esta altura, mucho más que beber una infusión. Tomar mate es un gesto de amistad, de cordialidad; un sinónimo de encuentro que trasciende edades y estratos sociales en la Argentina. Además, gracias a sus reconocidas propiedades antioxidantes y energizantes, implica incorporar

al cuerpo una serie de beneficios para la salud.

Fue precisamente esta combinación de valores sociales, culturales y saludables la que llevó al Congreso de la Nación a sancionar en diciembre de 2014 la Ley 27.117, disponiendo que el 30 de noviembre de cada año se celebre el "Día Nacional del

Mate", en conmemoración al caudillo Andrés Guacurarí y Artigas, más conocido como "Andrésito". De familia guaraní, nació el 30 de noviembre de 1778 en Santo Tomé (Corrientes) y gobernó la denominada Provincia Grande de las Misiones.

Los orígenes del mate se remontan a la cultura de la etnia

guaraní. Las hojas de la planta de yerba mate (*Ilex paraguariensis*) eran utilizadas por los aborígenes como bebida, y resultaban objeto de culto y ritual, y moneda de cambio en sus trueques con otros pueblos prehispánicos.

Más tarde, los religiosos je-

CONTINÚA EN PAG. 2

"Donde nace el Buen Mate"

www.yerbamatesecadero.com

YERBA MATE

SECADERO

Donde nace el buen mate...

ANDRESITO

SUS VARIETADES

“Nuestra yerba siempre es rica y duradera”

“El consumidor acepta cada vez más nuestros productos, ya que, como dicen algunos clientes que nos contactan, es una yerba que no cambia su calidad. Siempre es rica y duradera. Hemos conquistado el paladar argentino y eso nos produce satisfacción”, aseguran desde la Cooperativa Yerbatera Andresito, la cual ha progresado de forma constante desde su fundación en 1983. “Desde hace una década, se vende todo lo que elaboramos en la Cooperativa y, además, estamos tratando de comprar materia prima (canchada de otros secaderos) para poder cumplir con la demanda en el mercado interno”, agregan al ser consultados por PyC.

Entre sus variedades, Andresito elabora yerba mate Suave y Tradicional. Por su parte, la Especial tiene un estacionamiento de la materia prima en natural (de 18 a 20 meses) y, en su proceso de molienda, el producto pasa por diferentes zarandas donde se separan los palos más gruesos, dejando la proporción necesaria para su calidad. A su vez, la variedad Despalada tiene un sabor más energético para el público de mayor edad que prefiere un mate más duradero, dado que posee poco palo. En tanto, su yerba mate para Tereré es uno de los productos más nuevos, con gran aceptación en los consumidores más jóvenes. “La molienda en un poco más gruesa”, comentan desde la Cooperativa.

En la actualidad, Yerba Mate Andresito se enfoca en el mercado interno, debido a su compromiso con el consumidor local. “Siempre tenemos nuestras puertas abiertas para poder llevar el producto a otros países, aunque para eso debemos acopiar más materia prima”, concluyen sus referentes.

NOTA DE TAPA

VIENE DE TAPA

suitas introdujeron el cultivo en las reducciones distribuidas en el norte de la Argentina, sur de Paraguay y sudoeste brasileño. Fueron los grandes responsables de que la yerba mate llegara a ser conocida en el mundo civilizado, donde se la bautizó como el “te de los jesuitas”.

Recién en 1903, en Santa Ana (provincia de Misiones), se realizó la primera plantación de yerba mate. Hasta entonces, y aún por muchos años, la yerba que se consumía provenía de la selva, de plantas silvestres que crecían en manchones con gran densidad de árboles, llamadas islas. El hábito del mate ha permanecido inalterable desde tiempos remotos y por cinco siglos de historia, arraigándose cada vez más en los usos del sur de Sudamérica y extendiéndose a lugares lejanos.

UNA SANA COSTUMBRE.

Durante el año pasado los argentinos consumimos 277 millones de kilos de yerba mate. Los estudios encargados por el Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM) ya habían revelado que la yerba mate está presente en más del 90% de los hogares y que su consumo - bajo la forma de mate tradicional- aporta al organismo gran cantidad de polifenoles, vitaminas del complejo B, potasio, magnesio y xantinas. Los polifenoles actúan como un poderoso antioxidante: ayudan a aumentar las defensas y disminuir el envejecimiento celular.

Las vitaminas del complejo B, por su parte, sirven al cuerpo para aprovechar mejor la energía de los alimentos ingeridos. El potasio y el magnesio son sustancias indispensables para el funcionamiento correcto del corazón. Las xantinas (cafeína, teobromina), en tanto, son compuestos que estimulan el Sistema Nervioso Central; es decir, apuntalan el esfuerzo físico e intelectual.

EL MATE EN EL MUNDO.

Con cinco siglos de historia y más de 100 años de cultivo sistemático, la infusión se arraigó y llegó a lugares impensados. De la mano de actuales “embajadores” de la talla de Messi y el Papa Francisco, junto con su influencia en los medios y redes sociales, el mate comenzó a ser conocido a escala planetaria. El caso más emblemático, y curioso a la vez, es Siria. Allí se concentra el 78%



227

millones de kilos de yerba mate se consumieron el año pasado en Argentina.

Según estudios encargados por el INYM, la yerba mate está presente en más del 90% de los hogares en el país.

de las exportaciones y consumo mate cebado igual que aquí.

La pandemia de COVID-19 obligó a reforzar los cuidados individuales. Desde el sector yerbatero se trabaja para brindar tranquilidad, tanto a los operarios de la actividad como a los consumidores, por medio de protocolos en los establecimientos y recomendaciones para disfrutar del mate de manera individual. “Tomá mate, tomá precauciones” y “Cada uno con su mate, nos cuidamos entre todos”, fueron los lemas de las campañas lanzadas por el Instituto Nacional de la Yerba Mate en medios de comunicación y redes sociales.

Además de la yerba preferida, el otro elemento fundamental

PRODUCTO DE CALIDAD



Velar por un producto que llegue a los consumidores con todas las garantías es uno de los principales objetivos que se propone el Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM). “En forma conjunta con todo el sector yerbatero trabajamos día a día para obtener un producto de excelencia y calidad”, remarcó el presidente del Directorio, Juan José Szychowski. Con acciones de fiscalización en toda la actividad y programas de apoyo para que los establecimientos certifiquen Buenas Prácticas de Manufactura, el INYM apunta a consolidar la confianza de los materos.

para comenzar un buen mate es el agua; más específicamente la temperatura del agua. Por eso, si se pretende una mateada que rinda y tenga sabor sostenido, lo mejor es arrancar los primeros mates con agua tibia, mojando

sólo la parte de la yerba donde colocamos la bombilla. Después de tres o cuatro cebadas, ya se puede comenzar con el gua más caliente, a unos 75° C a 80° C. En las cebadas posteriores se va mojando el resto de la yerba y así se logrará una mateada rindidora, con todo el sabor de la yerba que elegimos.

EL GEN ARGENTINO. Más allá de ser un fiel compañero, el mate también es definido por



EL INYM FUE CREADO EN JULIO DE 2002 Y, ENTRE OTRAS TAREAS, PROMOCIONA EL CONSUMO DE LA YERBA MATE EN EL PAÍS.

los materos como un auténtico símbolo que forma parte del ADN nacional. En 2013 fue declarado “Infusión Nacional” por el Congreso de la Nación y, tres años después, el INYM encargó a la consultora Voices un trabajo que reveló que los consumidores ubican al mate liderando el podio de los productos que definen la identidad argentina.

Al consultar de manera espontánea cuál es el producto que mejor representa a los argentinos, “el mate se llevó el primer lugar como rasgo identitario de la argentinidad”. Lo hizo con un 38%, seguido de la carne con un 37%, y luego el dulce de leche y el vino con un 11% y un 7%, respectivamente.

MATESUR
CADA MATE ES ÚNICO

☎ 11.3952.6281 @MATESSUR MATESUR CADA MATE ES ÚNICO www.MATESUR.NET

JAQUEMATE
creadoras de mochilas-materas

@jaquemate.org
☎ (+54 9) 11 5652 1124
www.somosjaquemate.com

MISIONES

El camino hacia los secretos de este cultivo

La Ruta de la Yerba Mate transita la zona productora e incluye propuestas vinculadas con la gastronomía y la cultura. Además, permite recorrer las joyas turísticas de Misiones.

Única en el mundo, la Ruta de la Yerba Mate ofrece un itinerario turístico enfocado en este cultivo clásico de la Argentina. Su circuito recorre la zona productora, por lo que abarca la provincia de Misiones en toda su extensión y el norte de Corrientes. A lo largo de este camino, el viajero puede conocer diversas propuestas turísticas, culturales y gastronómicas. Una experiencia para vivir el proceso de elaboración de la yerba mate en su cadena productiva.

Considerado Marca País, Marca Argentina y Principal Ruta Alimentaria del Mercosur, este circuito reúne unos 250 emprendimientos de varios sectores de la economía regional. Allí, los turistas no sólo desarrollan actividades vinculadas al proceso de producción de la yerba mate.



LA RUTA DE LA YERBA MATE ABARCA LA PROVINCIA DE MISIONES EN TODA SU EXTENSIÓN.

También existen opciones relacionadas con la historia, la cultura, los deportes y diversos entretenimientos propios de la región.

La Ruta de Yerba Mate combina las claves en la cosecha de este cultivo con algunas de las grandes escenografías naturales del país. Es el caso de las Cataratas del Iguazú, los Saltos del Moconá (surgidos de una falla geológica que hizo un corte longitudinal sobre el río Uruguay) y las Misiones Jesuítico-Guaraníes.

La gastronomía, sin dudas, es un escenario ideal para la yerba.

Esto se debe a que la Ruta tiene una oferta de 200 platos, postres y bebidas elaboradas en base a este cultivo. Los viajeros pueden degustarlos en los hoteles, restaurantes, cafés y heladerías que forman parte del circuito. Se recomienda, entre otras opciones, el helado de yerba mate.

Una opción de matices innovadores, agregan los expertos, es la pizza realizada a partir de este cultivo. “La masa se hace con una reducción de mate cocido o yerba mate soluble, tomate cherry de Misiones, queso

EN CRECIMIENTO

La Ruta de la Yerba Mate formó parte días atrás del Webinar de Turismo Rural de la Nación. “Este camino une a los pueblos”, destacó Alejandra Sipitua, jefa de Concientización Turística de esa cartera provincial. En su exposición, la funcionaria resaltó el crecimiento de este itinerario basado en la yerba mate y señaló que Misiones “tiene una variedad muy interesante de turismo rural”.

misionero o correntino, chips de mandioca, frita rallada, gratinada con queso misionero y flambeada con licor de yerba”, explica Alejandro Gruber, presidente de la Asociación Ruta de la Yerba Mate (ARYM). Además, existen refrescos que se hacen con pomelo, limón y mate cocido, y tragos a base de mate cocido con ron y con vodka.

Los turistas pueden contemplar el proceso productivo de la yerba mate en establecimien-

Se trata de una experiencia para vivir el proceso de elaboración de la yerba mate en su cadena productiva.

tos artesanales, ecológicos o industriales; desde las plantaciones en chacras y campos, la cosecha, secado, molienda y envasado del producto final. Además, tienen la posibilidad de alojarse en estancias, posadas, cabañas y hoteles asociados a la Ruta. O incluso, disfrutar su estadía en los antiguos cascos yerbateros o casas de colonos, donde compartirán momentos típicos de la familia rural.

El viaje, explica Gruber, puede organizarse con circuitos de medio día, de uno o más tiempo. Y más allá de que los establecimientos suelen tener sus puertas abiertas a los visitantes, conviene consultar antes de iniciar el recorrido. Un recorrido de paisajes fascinantes, con la yerba mate como protagonista central.

MOLINO BONAFE, EN CÓRDOBA

Un nombre clásico en el centro del país

En la ciudad de Bell Ville, al sur de Córdoba, el Establecimiento Yerbatero Bonafe es un símbolo de la yerba mate. Aquel emprendimiento que Santiago Bonafe comenzó en la década del '20 en la zona de San José de la Esquina (Santa Fe), y tiempo después continuó junto con un hijo y sus dos yernos, es en la actualidad una de las empresas más emblemáticas de la provincia.

Molino Bonafe posee hoy un edificio de 4.000 m², emplazados en el kilómetro 50 de la Ruta Nacional N° 9. Allí se desarrollan procesos de molienda y envasado de yerba mate e infusiones.

Establecimiento Yerbatero Bonafe ofrece al mercado su yerba compuesta Más Sabor en siete variedades diferentes: Poleo, Menta, Peperina, Boldo, Cedrón, Naranja y Limón. Dichas yerbas

están compuestas con hierbas y cáscaras naturales, lo que se considera una innovación dentro de las yerbas conocidas como saborizadas, y pueden conseguirse en la tienda online de la empresa.

Todos sus productos, explican a PyC, contienen Yerba Canchada estacionada naturalmente en depósitos con controles de temperatura y humedad para asegurar que lleguen al final del proceso con el nivel de maduración adecuado. Además, cuenta con un laboratorio de control de calidad.

La empresa abastece un extenso mercado en la región centro del país, con presencia en Córdoba, Santa Fe, Mendoza, San Juan y norte de Buenos Aires. Incluso, exporta a Chile con marcas propias y marcas de terceros. **Más información en www.molinobonafe.com.ar**

BOMBILLAS MALÓN

Tradición en bombillas

Creada en 1975, Bombillas Malón es una empresa metalúrgica dedicada a la fabricación de bombillas para mates –en acero inoxidable, bronce niquelado y alpaca-, cucharas materas, filtros, cepillos, y mates de madera y propileno (desde líneas económicas hasta Premium). “A pesar de las dificultades que produjo la pandemia de coronavirus durante los últimos meses, nos encontramos en un proceso de plena expansión, cumpliendo los objetivos planteados y satisfaciendo las necesidades de los clientes. Estamos a lo largo y ancho de la Argentina”, afirman desde esta empresa familiar con más de cuatro décadas de trayectoria. Más información en www.bombillasmalon.com.ar

INFORME

Las cifras de este año

Entre enero y septiembre de 2020, los argentinos consumieron 202,8 millones de kilos de yerba mate. Así lo resaltó un informe del INYM, el cual indicó que los envases de medio kilo mantienen la preferencia de los consumidores locales. Durante el noveno mes del año, representaron el 61,99% de las salidas de molinos al mercado interno, mientras que los paquetes de un kilo alcanzaron el 32,52%. En cuanto a las exportaciones, los números del estudio señalaron que se mantuvieron constantes. En septiembre pasado, por ejemplo, los despachos sumaron 2,89 millones de kilos, acumulando un volumen de 31,05 millones de kilos para los nueve meses del año.

MATESUR

Mates exclusivos, con tips y recomendaciones en Internet

En días donde se habla de Diego Maradona y su leyenda, Gian Franco Gargini se siente orgulloso. Matesur, la empresa que fundó y lidera desde hace dos años, había sido elegida por el símbolo eterno de la Selección para disfrutar de su mate exclusivo. Lo mismo hicieron otros referentes del ambiente del fútbol, como Marcelo Gallardo, Lucas Pratto, el Papu Gómez y Joaquín Correa. Y también, personajes famosos como Pampita. ¿Cuál es la característica de Matesur? “Nos focalizamos en mates exclusivos, desde el diseño hasta el armado. Utilizamos calabazas naturales provenientes de Brasil y la mayoría están trabajadas en alpaca, con apliques en bronce o plata. También realizamos mates de acero inoxidable, de bronce y de cobre”, explica Gargini, cuya empresa cuenta con un showroom en Buenos Aires, un local en Trelew y realiza ventas online.

Junto con este proyecto, lleva adelante un canal de YouTube (Matesur Cada mate es único), que ya tiene más de 6.100 suscriptores. “Empezamos hace menos de un año, con tips y recomendaciones sobre cómo curar un mate de calabaza, de qué manera quitar los hongos de la calabaza, cómo cebar un mate y limpiar la bombilla, etc”, señala Gargini a PyC. “Apuntamos a formar una comunidad y ‘educar’ a gran cantidad de gente que está interesada en la cultura del mate, que se ha convertido en un objeto suntuoso”, resume. **Más información en www.matesur.net.**



CEBAMATE

El mate que se autoceba y marca un camino de pura innovación

Se trata de un mate que viene enroscado al termo, del cual sale una manija. Cuando se la presiona, comienza a subir el agua automáticamente en la medida justa para la cebada.



Allá por 2001, en plena crisis social y económica de la Argentina, Julio Morzan decidió sumergirse de lleno en una idea que le parecía prometedora. Como primer paso, eligió patentarla y, luego, invirtió todos sus ahorros en matricería e infraestructura. Y casi dos décadas después, puede afirmarse que Cebamate se convirtió en una apuesta exitosa. “En los últimos años vienen creciendo mucho las ventas y el producto tomó otra dimensión en el mercado. Estamos muy contentos y vamos por más”, cuenta su hija Gisela, que forma parte de la empresa ubicada en La Matanza.

Ahora bien, ¿qué es Cebamate? Se trata de un mate autocebante. En su parte superior, se encuentra el mate dentro del cual van la yerba y la bombilla, y en la parte inferior está el termo con una manijita de costado. Al presionar su manija, se ceba solo. “El agua cae con la temperatura y la medida justa. La yerba no se lava con facilidad, gracias a su sistema de cebado. Además, el producto trae todos los elementos incorporados”, explica Gisela Morzan a PyC. “Es un cebado tradicional, pero con esta vuelta de tuerca que sorprende a los clientes”, agrega.

La pandemia de coronavirus obligó a modificar ciertas

En plena pandemia, Cebamate es una opción segura e higiénica para los fanáticos de esta infusión.

costumbres entre los fanáticos del mate. De hecho, ya no se lo puede compartir, por lo que Cebamate resulta una opción interesante. “Vos estás con tu termo, tu mate y ni siquiera lo tenés que pasar de mano en mano para que te ceben. Uno mismo, con una sola mano, presiona la manija y toma su mate. Más allá de que las personas comenzaron a volver de a poco a sus trabajos, ya no pueden continuar con la costumbre de compartir el mate, como pasaba hasta no hace mucho tiempo. El plus de este producto es que te cebás con una sola mano por lo que puedes continuar trabajando mientras tomás mate, y encima trae todo incorporado: tu termo, el mate y la bombilla. Así no sólo es más higiénico, sino también más económico”, destacan desde la empresa, donde se encargan de inyectar las partes del producto, armarlas, empaquetarlas y, al cabo, enviar Cebamate a distri-

buidores y mayoristas en diferentes zonas del país.

Con dos modelos diferentes, en los que varía la duración del agua caliente, Cebamate se ha convertido en una propuesta de regalo empresarial en la actualidad. “Durante mucho tiempo trabajamos con yerbateras y ahora nos metimos de lleno con bazares y regalerías. Actualmente, tenemos una campaña para llegar a imponernos en el mercado de regalos empresariales. Apuntamos a ese sector”, comenta Gisela, mientras observa otros nichos de negocio para este producto con casi 20 años de trayectoria. “Por ejemplo, las estaciones de servicio son un lugar en el que todavía no terminamos de explotar. Apostamos a mantener nuestro crecimiento”, agrega a este suplemento.

En ese proceso de desarrollo, el emprendimiento familiar realizó este año una fuerte inversión en matricería y contratación de personal para su planta en La Matanza. El objetivo es claro: instalar definitivamente este producto 100% argentino entre los fanáticos de la yerba mate. “Queremos que la gente termine de conocerlo. Apenas ven que el agua sale por el mate la gente se sorprende”, concluyen desde Cebamate. Más información en www.vaia.com.ar

YERBATERA HOJA VERDE

Un producto de calidad, bajo procesos de última generación

Ubicada en la ciudad misionera de Comandante Andresito, con el río Iguazú como escenografía natural, Yerbatera Hoja Verde posee un complejo de última generación, donde produce yerba mate de alta calidad para el mercado interno y de exportación. La empresa controla y verifica bajo altos estándares de producción que la yerba mate destinada a consumo conserve sus propiedades características, desde los cultivos hasta el paquete. Así, se conserva la esencia y el sabor del buen mate.

La cosecha de yerba mate se extiende entre los meses de marzo y septiembre. Y en este período, tiene lugar la poda de las ramas productivas, a las que se acondiciona para su traslado hacia los establecimientos de la Yerbatera Hoja Verde. Una vez en los secaderos, comienza el primer proceso, denominado sapecado. Esta etapa consiste en someter por unos segundos a la hoja a la acción del fuego directo a 400 grados de calor. El golpe de fuego, indican desde la empresa, permite que el producto mantenga su color característico y conserve sus propiedades.

Luego de otros pasos, la yerba mate canchada -segundo estado la materia prima ya elaborada- es trasladada a depósitos acondicionados, donde se realiza el estacionamiento por un período de hasta un año. Al final de su evolución y



los controles diarios a cargo de personal capacitado, comienza la etapa final. Es decir, la molienda y el envasado.

En el laboratorio se evalúan las propiedades y características de la yerba mate. “En todo su proceso de transformación, la materia prima sólo recibe como ingredientes higiene, calor, tratamiento, molienda, tiempo para que este producto tenga la calidad y sabor que se comparte en la familia, reuniones con amigos, trabajo y forma parte de nuestra vida cotidiana”, puntualizan desde Yerbatera Hoja Verde.

Bajo el nombre de Yerba Mate Secadero, los productos de esta empresa se consiguen en distintos puntos de la Argentina. Entre ellos, Buenos Aires, Santiago del Estero, Rosario y Misiones. “El proceso de ampliación comercial en el que hay nuevos países consumidores es un enorme desafío para nosotros”, señalan en la compañía. Más info en www.yerbaterahojaverde.com

JAQUEMATE

“Diseñamos mochilas-materas con estilo funcional y canchero”

“Somos creadoras de Mochilas-materas. Buscamos simplificar el momento de compartir el mate para hacerlo único”. Así se presentan en JAQUEMATE®, un emprendimiento nacional creado en 2015. Con locales ubicados en Recoleta y San Isidro, se especializa en el diseño de mochilas materas cancheras y funcionales. También crea accesorios innovadores, como porta mates y yerberos, y ofrece termos, mates y bombillas.

JAQUEMATE® incentiva a los usuarios a llevar el mate donde vayan, gracias a la practicidad de sus productos que se adaptan al trabajo, estudio y a los momentos de disfrute. Además, para cada estación desarrolla diseños únicos y ediciones limitadas exclusivas. Este emprendimiento, que realiza ventas minoristas y mayoristas, posee también puntos de entrega en el Gran Buenos Aires y el interior del país. Más info en www.somosjaquemate.com

VILKAS

www.vilkas.com.ar

PARA PUBLICAR EN NUESTROS SUPLEMENTOS, CONTÁCTENOS

(+54 11) 2846.1471

instagram.com/yerbaandresito_oficial

YERBA MATE

ANDRESITO

www.yerbaandresito.com.ar

Tel: 03757 497040
E-mail: coop_andresito@yahoo.com.ar

PRODUCTO MATEO EN LA TIERRA DEL MATEO
CALIDAD PREMIUM
ENVASADA EN ORIGEN

malon
BOMBILLAS

Desde 1975. Un Producto Orgullosamente Argentino.

www.bombillasmalon.com.ar
bombillasmalon@gmail.com 0220 483 3362