



Ministerio de Educación,
Cultura, Ciencia y Tecnología
Presidencia de la Nación



Usos y espacios de la yerba mate en Argentina

Candidatura a la Lista de Patrimonio Cultural del MERCOSUR





Ministerio de Educación,
Cultura, Ciencia y Tecnología
Presidencia de la Nación



Equipo de elaboración del dossier

Organismos Nacionales

SECRETARÍA DE GOBIERNO DE CULTURA DE LA NACIÓN

SECRETARÍA DE PATRIMONIO CULTURAL

DIRECCIÓN NACIONAL DE BIENES Y SITIOS CULTURALES - DNBYSC

Claudia Cabouli, Directora Nacional

Susana Petersen, Coordinadora del Área de Patrimonio Cultural Inmaterial de la DNBYSC

INSTITUTO NACIONAL DE ANTROPOLOGÍA Y PENSAMIENTO LATINOAMERICANO - INAPL

Leonor Acuña, Directora

Margarita Ondelj, profesional del INAPL

Organismos provinciales

GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE CORRIENTES

INSTITUTO DE CULTURA

Gabriel Romero, Presidente

ASOCIACIÓN CIVIL CULTURAL BONPLAND

Aurora Arbelo, Presidenta

GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE ENTRE RÍOS

SECRETARÍA DE TURISMO Y CULTURA

Ana Carolina Gaillard, Secretaria

Gabriel Terenzio, Jefe del Área de Patrimonio Cultural y Ambiental

Paola Palleiro, profesional del Área

GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE MISIONES

SUBSECRETARÍA DE CULTURA

Lucía Mikitiuk, Subsecretaría



Ministerio de Educación,
Cultura, Ciencia y Tecnología
Presidencia de la Nación



SUBSECRETARÍA
Cultura
Misiones



Zulma Pittau, Directora General de Patrimonio Cultural y Museos

Jorge Ayala, Director de Patrimonio Cultural

Lorena Salvatelli, Coordinadora Museo Histórico y Arqueológico "Andrés Guacurará"

Ente mixto

INSTITUTO NACIONAL DE LA YERBA MATE - INYM

Alberto Tomás Re, Presidente

Carlos Coppoli, profesional del Área de Marketing del INYM

Centro de estudio

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE ENTRE RÍOS - UADER

Anibal J. Sattler, Rector

Mariángeles Metivié, División Museos y Patrimonio

Lorena Levrant, Marcelo Bechara, Claudio Stafolanni, Gonzalo Alcaíno y Graciela Weisinger, integrantes de Proyecto de Investigación "Fundamentos para la declaración del mate como patrimonio inmaterial. Uso, tradición y salvaguarda."

Índice

Nombre del Bien	pág. 5
Localización geográfica	pág. 5
Responsables del Bien	pág. 7
Justificación	pág. 8
Descripción	
Aspectos históricos	pág. 9
La producción de la yerba mate: conocimientos y saberes aplicados al proceso	pág. 23
Sitios, espacios y territorios asociados	pág. 30
Bienes materiales	pág. 37
Usos de la yerba mate y sus modos de consumo	pág. 41
Técnicas artesanales vinculadas a la yerba mate	pág. 51
Mapa de actores	pág. 53
Calendario de Fiestas	pág. 60
Protección Legal	pág. 65
Lineamientos de gestión	pág. 71
Bibliografía consultada y de referencia	pág. 74
Anexos	pág. 80
Anexo I - Legislación	
Anexo II - Mapa de actores	
Anexo III - Sitios de interés y noticias web	
Anexo IV - Listado de crónicas de viaje de Amado Bonpland	

Nombre del Bien

Usos y espacios de la yerba mate en Argentina

Bajo esta denominación se propone incluir en la Lista de Patrimonio Cultural del MERCOSUR, y en el marco del Sistema Cultural aprobado por la Comisión de Patrimonio Cultural, a un conjunto de elementos materiales e inmateriales que se consolidaron en el territorio nacional como parte importante de su historia, economía, sociedad y cultura, en particular, en las provincias de Corrientes, Entre Ríos y Misiones.

La relevancia del bien cultural propuesto se verá reflejada en: los aspectos históricos del uso y la producción de la yerba mate; en la descripción del ciclo de elaboración del producto final y los conocimientos que requiere; en las técnicas artesanales que se desarrollaron a raíz de su creciente consumo; por la riqueza y variedad de modos de uso, bienes materiales, eventos y espacios que están en estrecha relación con la yerba mate. Los componentes que serán descritos dejarán constancia del importante número de actores sociales que han estado involucrados en la historia y actualidad del bien cultural. Por ejemplo, los usos de la yerba mate han contribuido a la conformación de un grupo de personas especializadas en crear objetos de modo artesanal, utensilios que son apreciados entre quienes hacen uso de la planta y consumen las bebidas derivadas de ella. Objetos artesanales que junto a la práctica de compartirlos son muchas veces utilizados como símbolo de amistad e identidad en la región.

Localización geográfica

El área de distribución natural de la yerba mate, denominada científicamente *Ilex paraguariensis* es restringida a la zona del continente americano delimitada por el océano Atlántico al este y por el río Paraguay al oeste, entre los 18 y 30 grados de latitud sur.

En Argentina la delimitación geográfica de la zona productora de yerba mate se encuentra en el noreste del país, región que presenta el suelo ferruginoso indispensable para el crecimiento de la planta.

La descripción de los usos y espacios de la yerba mate en Argentina centrará su atención en la región mesopotámica, dado que contiene toda la zona productiva nacional, un grupo representativo de personas vinculadas al consumo de la yerba mate, y una serie de eventos festivos y lugares culturales asociados con la planta. Si bien los conocimientos y las prácticas vinculadas a la yerba mate están presentes en todo el país, para facilitar la descripción del elemento cultural se ha decidido realizar un recorte de tipo geográfico, que permite profundizar en la historia, las características y los actores sociales involucrados en una región específica.

La Mesopotamia argentina se encuentra rodeada al oeste y sur por el Río Paraná, al este por el Río Uruguay, al norte por el Río Iguazú, y al noreste por los ríos San Antonio y Pepirí Guazú. Área geográfica conformada por las provincias de Corrientes, Entre Ríos y Misiones.





Ministerio de Educación,
Cultura, Ciencia y Tecnología
Presidencia de la Nación



SUBSECRETARÍA
Cultura
Misiones



Responsables del Bien

Organismos provinciales

Gobierno de la Provincia de Corrientes

Instituto de Cultura

Gobierno de la Provincia de Entre Ríos

Secretaría de Turismo y Cultura

Área de Patrimonio Cultural y Ambiental

Gobierno de la Provincia de Misiones

Subsecretaría de Cultura

Dirección General de Patrimonio Cultural y Museos

Dirección de Patrimonio Cultural

Departamento de Investigación

Ente mixto

Instituto Nacional de la Yerba Mate

Centro de estudio

Universidad Autónoma de Entre Ríos

División Museos y Patrimonio

Organismos Asesores

Secretaría de Patrimonio Cultural

Dirección Nacional de Bienes y Sitios Culturales

Instituto Nacional de Antropología y Pensamiento Latinoamericano



Justificación

Originalmente el consumo de la yerba mate se sostuvo en la recolección de las plantas silvestres. A partir del siglo XVIII comienzan a implantarse yerbales obtenidos por cultivo, lo que posteriormente deriva en una producción masiva.

En la actualidad, y según datos del Instituto Nacional de la Yerba Mate publicados para 2016, el total de la superficie cultivada con yerba mate en Argentina es de 165.326,811 hectáreas, de las cuales corresponden a la provincia de Misiones 144.118,220 hectáreas y a la provincia de Corrientes 21.208,591 hectáreas.¹

Argentina es el primer productor mundial de yerba mate con más de 800 millones de kilogramos de hoja verde que se transforman en unos 280 millones de kilogramos de yerba mate elaborada.

Del total producido, aproximadamente 250 millones de kilogramos abastecen el mercado interno argentino, el 98% se consume allí en forma de mate cebado tradicional, lo que ubica a esta infusión como la segunda bebida después del agua. La práctica involucra a más del 70% de la población y está presente en más del 95% de los hogares.

El mate se consume tanto amargo como dulce, por la mañana o la tarde y en muchos rincones del país. Como práctica cultural pareciera no hacer distinción de género, edad o clase social. Uno de los aspectos fundamentales para sus consumidores es su valor social. La mayoría suele considerarla más que una infusión, un conector, un facilitador de las relaciones humanas, una práctica que permite compartir, encontrarse con otros y con uno mismo.

Con ese espíritu el mate ha sido declarado infusión nacional por Ley 26.871, sancionada en 2013, que la define como una preparación en base al alimento de yerba mate que

¹ Fuente: http://www.inym.org.ar/wp-content/uploads/2017/02/sup_cultivada_dpto.pdf



colocada en un recipiente y mojada con agua caliente es bebida mediante una bombilla.

El presente dossier busca contribuir al reconocimiento de las comunidades locales, productores, artesanos, grupos, consumidores e instituciones que han garantizado la permanencia en el tiempo de la yerba mate y sus prácticas sociales; al mismo tiempo que a los objetos, sitios, circuitos y edificaciones que han sido creados y utilizados con los mismo fines.



Descripción

Aspectos históricos

Desde épocas prehispánicas la yerba mate -junto al tabaco y la chicha- cumplía en la cultura guaraní un importante papel en las celebraciones y rituales religiosos.²

“El consumo de la yerba mate era común. Pero no se la cultivaba. Se la extraía directamente de determinadas zonas de la selva, por ejemplo de la región del Mbaracayú, donde crecía silvestre en densos bosques. Hacia esa zona se realizaban largas expediciones. También existían importantes bosques de yerba mate en la actual provincia argentina de Misiones...”³

² SNIHUR, Esteban A. (2007), pág 20.

³ Idem, pág. 24

Los misioneros jesuitas, actores fundamentales en el desarrollo ulterior del sistema cultural, llegaron a la región a comienzos del siglo XVII. Diversos analistas afirman que la convivencia con los indígenas les brindó la oportunidad de realizar observaciones y descripciones sobre la naturaleza local, que luego utilizaron cuando escribieron sus memorias en el exilio.⁷ Por lo que resultó destacado el aporte de los integrantes de la Compañía de Jesús a las ciencias naturales.

El padre Pedro Lozano, por ejemplo, escribió extensamente sobre la yerba alrededor de 1752, usando como fuente principal las obras de los padres Montoya, Duran y Techo, aunque también aportó nuevos datos de interés. Dice Lozano:

“Este árbol crece únicamente en la Provincia del Paraguay, es frondoso, con hojas en forma de lengua y bordes dentados. El modo de preparar la yerba consiste en cortar las ramas y tostarlas a fuego lento y luego reducirlas a pequeños fragmentos. Esta molienda la hacen en unos hoyos que excavan en la tierra y que forran con cuero, siendo un trabajo agotador y muy poco aceptado por los indios.

De acuerdo con la forma de trabajar la yerba, se reconocían dos tipos principales, la Caaminí que era solo de hojas, y la yerba del Paraguay que llevaba fragmentos de pequeñas ramitas o tronquitos. Los indios la usaban en su gentilidad, pero con moderación, no así los españoles que rápidamente pasaron del uso al abuso.”⁸

El tratado científico de carácter médico sobre la yerba mate más importante del siglo XVII fue elaborado por el licenciado Diego de Zeballos en Lima en 1667, fuente que fue también utilizada por el padre Lozano al describir las propiedades curativas de la planta:

“La forma de tomar esta yerba, es en unos cascos de calabaza del país llamados mates, que para ese efecto se curan al fuego, aderezan y pintan con bastante

⁷ AGUILAR, Horacio (2008), pp. 38-41.

⁸ GRONDONA, Eduardo (1953) pág. 84



curiosidad; y por razones de este vaso suelen llamar mate a la bebida”.⁹

Respecto a los usos de la yerba mate, el jesuita Sánchez Labrador, escribe:

“... los Indios Guaraníes [rara vez] beben la infusión de la hierba del Paraguay en agua caliente. Su modo más ordinario se reduce a ponerla en agua fría y esto en sus más fatigosas faenas y ardientes soles...

La Gente española... acostumbra esta bebida en infusión de agua hirviendo, casi del mismo modo que se usa el Té. La diferencia consiste en que la hierba está molida y no entera la hoja, como la del Té, y en que los polvos de la hierba no se hierven en la tetera o calentador, sino que puestos en el instrumento que llaman Mate, que está hecho de una especie de Calabaza, sobre ellas, remojadas primero con un poco de agua fría, se echa la caliente, hirviendo. Mezclase el azúcar suficiente y algunos infunden algunas gotas de zumo de limón, naranja, cidra o una cucharadita de sorbete y otros añaden pastilla fragante amasada con azúcar y agua de olor...

Tomada con moderación, esta bebida causa notable alivio al cuerpo, provoca algún sudor, promueve la orina y tiene otras utilidades notorias en estos países...”¹⁰

En cuanto a las propiedades de la planta, Ruiz de Montoya escribió:

“... los indios guaraníes ponderaban la excelencia de la yerba mate, asegurando que alienta al trabajo, como de sustento, purga de flemas el estómago y despierta los sentidos, y que los españoles le tenían por experimentado remedio del mal de orina”.¹¹

El jesuita Segismundo Asperger describe la utilización de la yerba como producto medicinal pero también advierte sobre los efectos que causa cuando es mal utilizada:

⁹ GRONDONA, Eduardo M. (1953) pág. 84.

¹⁰ AGUILAR, Horacio (2008) pág. 41

¹¹ SAMANIEGO, César (1927) pág. 78



“La yerba verde, o sea hecha polvo sutil, o la verde machacada, cura las recientes heridas y socorre a los nervios contusos de ella o cortado no dejándolos entrar en pasmos. Sus hojas verdes mascadas, arraigan los dientes y muelas que mueven por corrimiento de calor y mitiga el dolor; socorre soberanamente a los asoleados que por la fuerza del sol y del trabajo de caminos, se ven en grave aprieto de dolor de cabeza y gran incendio de la sangre y cólera”.¹²



Ilustración recuperada de internet¹³

El debate sobre las propiedades, los usos y los mecanismos de elaboración de la yerba mate se desarrolló en diversos ámbitos durante la colonia. Por ejemplo, Hernandarias en su segundo periodo de gobierno, y luego de haber hecho extensiva la práctica a los españoles, se manifestó totalmente opuesto al uso de la yerba mate, por lo que en adelante fue perseguidor constante de su elaboración y consumo:

“Que nadie en adelante fuese ni enviase indios a hacer la yerba a ninguna parte donde la haya ni la traiga, ni contraten so pena de pérdida de toda ella, que se ha de quemar en la plaza pública; y el que la metiere o quisiere meter en la ciudad, como se prenda incurre en cien pesos de multa para gastos de guerra y denunciador. Y en la misma pena incurre cualquier persona que la comprare o

¹² SAMANIEGO, César (1927) pág. 79

¹³ Acompaña el texto en el siguiente enlace: <https://www.botanical-online.com/alcaloidesmate.htm>

vendiere y a más serán castigados gravemente como inobedientes a la justicia Real y como procuradores de las ofensas de Dios y del Rey y del bien público”.

“Y cualquiera persona, en cualquier estado y condición que beba esta hierba en público o en secreto, incurra la primera vez en diez pesos de multa y en 15 días de cárcel pública y en adelante sean castigados con graves penas”.¹⁴

En una misiva al Rey de España Hernandarias le hace saber que los indígenas eran explotados y maltratados en el proceso de extracción y solicitó infructuosamente prohibir el uso de la yerba mate. Hechos sobre los que también escribió el sacerdote jesuita Nicolás del Techo:

“... hasta que empezó a conocerse el valor de las hojas que echan ciertos árboles que espontáneamente crecen en sitios húmedos y son conocidos con el nombre de yerba del Paraguay. Estas hojas, una vez tostadas y reducidas a polvo, se mezclan con agua caliente, y así resulta un licor que tanto los españoles como los indios toman varias veces al día, y tienen la propiedad de excitar el apetito. Muchas son las virtudes que se atribuyen a dicha yerba; lo mismo reconcilia el sueño que desvela; igualmente calma el hambre que la estimula y favorece la digestión; repara las fuerzas, infunde alegría y cura varias enfermedades. Los que acostumbran a ella no pueden pasar sin usarla, y afirman que si dejaran tal hábito se debilitarían y no podrían prolongar la existencia, y de tal manera los domina este vicio, que si no pueden adquirir buenamente dicha yerba, venden cuanto tienen para hacerse con ella. Los que piensan cuerdamente, aunque reconocen que fortalece algo y es causa de cierto bienestar, casi nunca la usan, porque si se abusa de ella produce la demacración, la embriaguez y otros males, ni más ni menos que el vino. Tal vicio no solamente se ha propagado en el Paraguay, sino también en el Tucumán, el reino de Chile, el Perú y amenaza cundir en Europa; en América, la yerba de que nos ocupamos es una de las cosas más estimadas. Consecuencia de esto fue que mientras al principio los paraguayos se contentaban con un vestido de algodón y

¹⁴ OBERTI, Federico (1979), pág. 91



con vino hecho de miel, crecieron la molicie y el lujo, y los indios fueron vejados más, trabajando en la confección de este producto. Resultado de semejante opresión fue el que la raza disminuyera notablemente y que los mismos españoles cayeran en la indigencia, lo cual prueba que las riquezas se pierden muchas veces por iguales caminos que se adquieren”.¹⁵

La expansión del consumo de yerba mate entre españoles, criollos, indígenas, mestizos y negros esclavos, arraigó la costumbre y generó como consecuencia una valoración económica del producto, que propició el desarrollo de plantaciones para su comercialización.¹⁶

Fue durante el siglo XVII -cuando la provisión de yerba mate era cada vez más difícil- que para evitar las grandes distancias que los separaban de los lugares de recolección, los jesuitas decidieron organizar el cultivo de la planta en algunas de sus "reducciones", distribuidas también en las actuales provincias argentinas de Misiones y Corrientes.

La planta no fue fácil de domesticar, aún así la actividad tuvo a partir de ese momento un desarrollo importante. El explorador, escritor, cartógrafo y misionero jesuita José Cardiel en su Carta y Relación de 1747, expresó:

“La más principal finca es de Yerba del Paraguay, que aquí y en China y en muchas partes del Perú sirve de lo que en España el chocolate, y es más común que este, pues todos los ricos, pobres y esclavos la usan. Es de dos maneras: una que llaman Yerba de palos, pues tiene muchos palitos de las ramas delgadas de la planta; y otra que llaman Caamine, que es lengua guaraní, y quiere decir Yerba menuda, y esta es sin palitos, cernida. Esta planta no es yerba, ni sé porque los indios la han dado el nombre de Caá, que significa toda yerba, y los Españoles de

¹⁵ MARTÍNEZ CROVETTO Raúl (1995), pág. 39

¹⁶ SNIHUR, Esteban A. (2007), pág. 130.

Yerba. Es un árbol de 8 o más varas de alto, bastante coposo, como un naranjo de partes cálidas, cuyas hojas también se parecen a las del naranjo. Criase en abundancia más arriba de la Ciudad del Paraguay, en los bosques de la nueva villa del Curuguati, en donde los Españoles de aquella gobernación tienen sus faenas de yerba de palos, que traen en mulas a la Ciudad, y desde allí en Barcos por el río Paraguay y Paraná a Santa Fe y Buenos Aires, desde donde los mercaderes la transportan en mulas y carretas a los Reinos del Perú por espacio de 1000 y más leguas. Los indios de nuestras Misiones la hacen en las orillas del Paraná, 60 ó 70 leguas de los pueblos río arriba; y los pueblos del Uruguay en la misma distancia de su río, y los mas en unos grandes bosques hacia el Oriente y hacia el mar; adonde van por tierra con carros y provisión de vacas vivas. Estos no tienen tanto trabajo en su conducción; pero los que van por los ríos lo tienen mucho: porque no hallándose ya Yerba en las cercanías de sus orillas, van a pie a sacarla 6, 8 o más leguas, y después de hecha y molida allí, la traen a las embarcaciones a costas con notable trabajo, cargando cada indio 6 y aún más arrobas por este espacio de terreno, que es siempre malísimo camino, por ser hecho por los bosques. Y lo ordinario es traer cada uno dos sacos 6 costales de esta cantidad de arrobas, haciendo dos viajes por cada 8 leguas; y algunos me han traído a mi sacos de 9 arrobas; pues es a su voluntad el traerlos grandes o chicos; maravillándome yo como un hombre solo podía traer por tan largo espacio y sin ayuda de otro, que no se suelen ayudar, una carga tan pesada; y reprimiéndoles de tales desaciertos contra su salud y vida. Algunos suelen morir de este trabajo, y muchos enferman”.¹⁷

En su Breve Relación, el padre Cardiel escribió:

... aplicáronse los Padres Jesuitas a hacer yerbales en el pueblo, como huertas de él. Costó mucho trabajo, porque la semilla que se traía, no prendía. En la semilla del tamaño de un grano de pimienta, con unos granitos dentro rodeados de goma. Finalmente, después de muchas pruebas se halló que aquellos granitos limpios de aquella goma nacían, y trasplantando las plantas muy tiernas del semillero bien

¹⁷ FURLONG, Guillermo S. J. (1969), pp. 147-148.



estercolado, a otro sitio, y dejándola allí hacerse recias, después se trasplantaban al yerbal y regándolas dos o tres años prendían y crecían bien y después de ocho o diez años, se podía hacer yerba. Es una planta muy delicada.¹⁸

Los españoles viendo esos yerbales intentaron hacer lo mismo pero, según Cardiel, no lo lograron a pesar de que les había dado semillas he indicado la forma de hacerlo. Anotó, además, que hasta el año 1742 de treinta pueblos en solo cinco o seis se logró tener cultivos de yerba mate.



El contexto histórico social en el que se desarrolló el sistema cultural de la yerba mate, de acuerdo al análisis realizado por Mercedes Avellaneda, se ubicó en una frontera conflictiva donde las reducciones jesuíticas del Paraguay formaron ejércitos de indígenas para hacer frente al avance territorial de los portugueses, luchar contra los nativos rebeldes y poner límite a los españoles. A partir del permiso otorgado para portar armas de fuego, un gran número de guaraníes se convirtieron en milicias del Rey y debieron prestar servicios a la Corona:

“... los jesuitas lograron un gran poder de negociación en el Consejo de Indias a su favor y también el apoyo de las autoridades coloniales para contrarrestar el malestar de los asunceños por la expansión del sistema de reducciones. Por otra

¹⁸ HERNÁNDEZ, Pablo (1913), pág. 203



parte, la construcción de representaciones en torno a la figura del Arcángel San Miguel les permitió, como vimos, a los primeros misioneros poner en valor el poder sobrenatural de los religiosos, contrarrestar el poder de los shamanes e impregnar de un nuevo sentido la valorización del honor de guerrero...” “Por su parte las milicias guaraníes permitieron a los caciques continuar destacándose como jefes guerrero, mantener su autoridad sobre todos los miembros de su grupo y consolidar el cacicazgo como estructura de poder político.” “...reforzaron su liderazgo al obtener un reconocimiento de las autoridades coloniales por los servicios prestados...” “...también supieron aprovechar los nuevos espacios simbólicos que representaban las cofradías de San Miguel, para investirse de un nuevo poder sobrenatural para actuar”.¹⁹

Con la expulsión de los Jesuitas en 1767/68 perdió auge el intercambio económico-cultural vinculado a la yerba mate. No obstante, y dado que habiendo aprendido de los guaraníes cuáles eran las virtudes de la yerba mate la costumbre se extendió, su consumo se instaló y las técnicas de cultivo continuaron siendo objeto de experimentación.

Asimismo, y con el tiempo, las bebidas fueron propiciando la creación de toda una serie de utensilios. El Siglo XVIII, Frezier publicó una lámina en la que figura un enorme mate acompañado por una gran bombilla, y escribió:

“... el mate se toma en calabazas guarnecidas de plata; algunos, para beberla, usan una bombilla, mientras que otros prefieren un separador de Plata, perforado de pequeños agujeritos”.²⁰

A principio del Siglo XIX, cuando la independencia de las Provincias Unidas del Río de la Plata proclamada por el Congreso de Tucumán en 1816 pasaba por momentos difíciles y convulsionados acontecimientos, mientras Simón Bolívar intentaba la Independencia de

¹⁹ AVELLANEDA, Mercedes (2005), pág. 31

²⁰ GRONDONA, Eduardo M. (1953) pág. 79

Colombia y Perú dominados por los ejércitos españoles, José de San Martín se organizaba para liberar a Chile y José Gaspar de Francia gobernaba en el Paraguay, el médico y naturalista francés Aimé Goujoud, conocido como Bonpland, inició los primeros estudios científicos sobre la planta de yerba mate, su cultivo y sus usos. Establecido en la ciudad de Buenos Aires, al saber por Manuel Belgrano que en la isla Martín García existían plantas de yerba mate, se dirigió al lugar y halló algunos ejemplares. Puso en conocimiento del descubrimiento al gobernador de Buenos Aires, Martín de Pueyrredón, quien le solicitó el diseño de un proyecto de trabajo para desarrollar el cultivo en islas del Delta.²¹

Poco después, se estableció en Santa Ana provincia de Corrientes con la intención de explotar los yerbales dejados por los jesuitas. Con el mismo propósito visitó en 1820-1821 el Paraguay donde solicitó permiso para recorrer yerbales, pero ante el temor de que sus estudios pusieran en peligro el monopolio que ejercía Paraguay fue privado de su libertad hasta 1829, radicándose luego en San Borja, Brasil. En su diario Botánico (nunca publicado) describe la planta de la yerba mate bajo el nombre latino de *Ilex theezans* pero fue Auguste de Saint Hilaire quien estudió y le dio el nombre botánico a la yerba mate, publicado en *Memoires du Musée d'Histoire Naturelle* de París, Francia, en 1822. El 30 de septiembre de 1854 adjuntó sus “Notas de Bonpland sobre los yerbales de la Provincia de Corrientes, tomadas en los años 1838 y siguientes” a la carta que envió desde la localidad de Restauración, Provincia de Corrientes, a Juan Pujol.²²

Las enseñanzas de Bonpland y sus intentos por dominar el cultivo del árbol, sugiriendo mejoras en las técnicas destinadas a posibilitar la germinación de las semillas, influyeron en las modalidades de producción de yerba mate hasta las primeras décadas del siglo XX.²³

²¹ El detalle de los viajes que realizó Amado Bonpland por América del Sur entre 1817 y 1849 se encuentran en cuatro cuadernos alojados en la Biblioteca del Museo Nacional de París entre cuyos manuscritos (numerados del 1 al 2449) se encuentra el *Journal de Botanique* que hace referencia a la yerba mate. Para más detalles consultar la lista que se adjunta como Anexo IV.

²² ARBELO DE MAZZARO, Aurora C. (2011)

²³ GIBERTI, Gustavo C. (2011) pág 204



A principios de 1900 se establecieron en los puertos del sur de Rosario y Buenos Aires grandes industrias del sector, que importaban yerba mate extraída -en su mayoría- de los montes naturales de Brasil y Paraguay y que era transportada por el Río Paraná.

Durante el periodo comprendido entre fines del siglo XIX y principios del XX, denominado extractivo, el trabajo del *mensú* o tarefero -cosechero de yerba mate- fue llevado a cabo bajo un régimen laboral de desprotección del jornalero, la instalación de la figura del intermediario, la emisión de anticipos o adelantos salariales, las deudas y el trabajo en los yerbales bajo condiciones laborales desiguales. En 1917 se fundó en Posadas la Sociedad Obreros Unidos quienes impulsaron la organización y lucha de los trabajadores del sector.²⁴

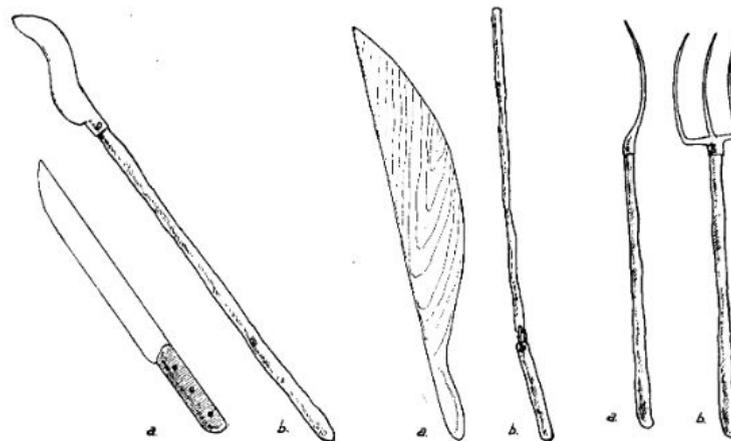


FIG. 2. Instrumentos de trabajo de los yerbateros: (izquierda) machete (a) y foiza (b); (centro) mayales; (derecha) toromocó (a) y horquilla (b).

Ilustración recuperada de internet²⁵

Unos años más tarde, en la década de 1920, el Gobierno Nacional adjudicó parcelas de tierra a colonos europeos en la Provincia de Misiones -programa sentó las bases de la estructura productiva agraria actual en la región- y que en su momento estableció como condición para la adjudicación de lotes, residir en el terreno e implantar entre un 25 y 50 % de la superficie con yerbales. Cuando dichas plantaciones comenzaron a producir, los industriales de Rosario y Buenos Aires, a quienes convenía abastecerse de materia

²⁴ RAU, Víctor (2012)

²⁵ VIDAL DE BATTINI, Berta Elena (1953), pág. 199.



prima que llegaba de Paraguay y Brasil, se negaron a comprar la producción local, situación que produjo una gran crisis en Misiones y propició la intervención del Estado.²⁶ A raíz del fomento y desaliento de la producción nacional que se sucedió alternadamente en el período comprendido entre 1937-1966 Argentina importó -sin necesidad- toneladas de yerba mate canchada.²⁷

En paralelo a los vaivenes del desarrollo productivo, la población asalariada yerbatera argentina fue incorporando en sus filas a: parte del campesinado que se había asentado en forma espontánea en torno a los poblados durante el período previo a la colonización de 1920; integrantes de pueblos originarios; y a peones golondrinas que se acercaron en épocas de cosecha provenientes del Paraguay, Brasil y las provincias de Corrientes y Chaco.²⁸

En la década del cuarenta se sancionó el primer mecanismo en Argentina de protección jurídica para el trabajador del campo incluido el tarefero, aunque dicha normativa fue derogada tiempo después. En la actualidad, el trabajo rural se rige por Ley 26.727.



Fotografía recuperada de internet²⁹

El mercado laboral yerbatero se constituyó históricamente sobre la base de relaciones

²⁶ Sobre la producción yerbatera, la intervención Estatal y sus consecuencias socioeconómicas en Argentina pueden consultarse diversas fuentes de las que se encuentran en la sección: Bibliografía.

²⁷ WALSH, Rodolfo, J. (1966)

²⁸ RAU, Víctor (2012)

²⁹ Disponible en el siguiente enlace: <http://genoma.cfi.org.ar/enciclopedia/evento?eventoid=27246>

desiguales por las que aún persisten tensiones en el sector.³⁰ La cosecha de yerba mate es una de las industrias que más demanda trabajadores asalariados en la región y la costumbre de tomar y compartir bebidas en base a esta planta se mantiene como rasgo identitario en gran proporción de la población local.

Los usos y la producción de yerba mate son parte importante del desarrollo histórico y social de la región, en los que se han puesto de manifiesto diferentes concepciones sobre la naturaleza, las personas, la sociedad, el trabajo y el consumo.

Según la Ana María Couisillas la yerba mate queda interpretada según los diferentes contextos desde los cuales se la enfoca:

“Para los funcionarios coloniales pudo ser a la vez considerada la planta exótica símbolo de las maravillas del Nuevo Mundo o la sustancia peligrosa que debía celosamente prohibirse para evitar alterar el buen orden del mundo. Para la mirada pragmática e ingenua del sentido común la yerba mate fue y continúa siendo tanto un instrumento eficaz de la medicina popular como un fundamental coadyuvante en las prácticas mágicas. Y aún se suman otras posibilidades: la de apelar a ella como la materia prima para usos industriales, ecológicos o económicos, o incluida en la costumbre de matear como connotador privilegiado de pertenencia e identidad rioplatense al que el discurso cotidiano, histórico, tradicional va construyendo, matizando, reelaborando una y otra vez en el imaginario colectivo”³¹

En este breve repaso de algunos de sus aspectos históricos, se puede observar que el bien cultural ha tejido una compleja red de relaciones, ha construido espacios específicos, ha expandido su geografía y su temporalidad; por lo que se constituye en hecho social compartido y sus componentes materiales e inmateriales se proponen aquí a reconocimiento como patrimonio regional, en concordancia con la persistencia de la planta que -enraizada en Sudamérica y a pesar de los innumerables intentos por cultivarla en otras regiones- se ha resistido a crecer fuera de aquí.

³⁰ Para más datos sobre estas tensiones pueden consultarse los trabajos de Victor Rau.

³¹ GRONDONA, Eduardo (1953) pág. 7

La producción de la yerba mate: conocimientos y saberes aplicados al proceso

La elaboración de la yerba mate es una actividad económica que además de involucrar a grandes empresas del sector, incluye a familias de pequeños y medianos productores que desarrollan las distintas labores de modo semi-mecanizado. La sustentabilidad de la producción depende del buen manejo del suelo, de la planta y de una correcta poda.

El ciclo productivo de la yerba mate contempla las siguientes etapas: selección de las semillas; siembra (primero en invernadero, después en macetas con media sombra, y posteriormente al aire libre); cosecha de ramas con hojas maduras; zapecado o secado breve a temperatura templada; secado con alta temperatura; canchado o triturado grueso de la cosecha; estacionamiento, molienda, fraccionamiento y empaquetado.

Las etapas de la producción de yerba mate son:

Preparación de los plantines:

La planta se cultiva a partir de las semillas y desde ese momento hasta la obtención del plantín que será sembrado en el campo transcurren 12 meses. Entre abril y septiembre se plantarán de 1600 a poco más de 2200 plantines por hectárea.





Cosecha o tarefa:

El período de cosecha de la yerba mate es de diciembre a septiembre. En ese lapso se cortan las hojas y ramitas de forma manual o mecanizada y se las recoge en lienzos de arpillera con los que se arman bolsas de aproximadamente 80 kg de peso llamadas ponchadas. Las ponchadas son llevadas desde el yerbal hasta el transporte a pie o con unos carritos específicamente diseñados a tal fin, desde donde son colocadas en el camión por medio de un guinche hidráulico para luego -dependiendo del tipo de vehículo- trasladar la carga empaquetada o a granel.

Secado y Zapecado:

El proceso de secado debe iniciarse dentro de las 24 horas de haber llevado a cabo la cosecha para evitar la fermentación y el deterioro de las hojas. Si bien puede haber una etapa intermedia de pre secado, en la mayoría de los establecimientos industrializados el proceso consta de dos etapas:

Zapecado. Consiste en la exposición de las hojas verdes al fuego directo (a temperaturas que rondan los 800°C) de 20 a 40 segundos con el fin de desactivar las enzimas y detener de esta forma la fermentación. Se evita el ennegrecimiento, se mantiene el color verde de las hojas y se reduce la humedad hasta un 17% aproximadamente.

Secado. La práctica consiste en exponer las hojas que ya pasaron por el zapecado a una corriente de aire caliente que permite reducir la humedad final del producto a niveles del 3 al 5%. Hoy en día el secado tradicional se realiza en hornos de gran tamaño calefaccionados por sistemas de calor indirecto con una cinta transportadora en su interior que durante su recorrido expone a las hojas a una temperatura aproximada de 80 a 90 °C por un período de 2 a 5 horas. De esta forma se obtiene un producto que no ha sido expuesto directamente a los gases de la combustión.

La antigua técnica *Barbacuá*, vocablo que significa “tostado” en lengua guaraní, es



aún utilizada como alternativa por algunos productores, este proceso de deshidratación de las hojas puede durar entre 10 y 24 horas, y consiste en depositar las hojas de yerba mate suspendidas en un sistema de canastas o parrillas fijas y removerlas constantemente sobre el calor que despide la leña de un selecto grupo de maderas (anchico, alecrín, maría preta y canela de venado, entre otras) de modo que el producto final tiene un típico sabor ahumado.



Canchado

El canchado es la molienda gruesa que se lleva a cabo para acondicionar las hojas secadas para su posterior embolsado y transporte. Aproximadamente tres kilogramos de hoja verde rinden un kilogramo de yerba canchada. Para la siguiente etapa del proceso, el producto es almacenado en bolsas de 40 o 50 kilogramos, o en las llamadas *big bag* contenedores tejidos en polipropileno que tienen entre 300 y 600 kilogramos de capacidad.



Estacionamiento



El estacionamiento de la yerba mate es siempre natural y le da a la yerba mate argentina una característica especial: permite que las hojas evolucionen en aroma, color y sabor, apaga las notas verdes o silvestres y realza sabores más complejos acompañados de un color verde amarronado.

Se realiza en galpones o cámaras acondicionadas a tal fin por un período que varía entre los tres meses y los dos años dependiendo del sistema utilizado y el producto buscado. El estacionamiento acelerado, a través del control de la temperatura y humedad del ambiente permite obtener los mismos resultados que la naturaleza produce entre los ocho y dieciséis meses. En el caso de los productos *premium*, el estacionamiento se extiende hasta los veinticuatro meses.

Molienda final

Una vez canchada y estacionada, la yerba mate pasa a la última etapa del proceso, la molienda el envasado y estampillado. Este proceso consiste en la molienda fina de la yerba mate canchada y la preparación del *blend* o mezcla de componentes (contenido de palo, hoja gruesa, hoja fina y polvo, todos componentes fundamentales) que darán al producto la característica única que define a cada una de las marcas de yerba mate. Esta mezcla es luego envasada y estampillada, para su distribución y consumo.

Control de calidad

El control de calidad es fundamental durante todo el proceso de elaboración del producto. Al recibir la hoja verde –materia prima a procesar- se toman muestras para verificar el correcto estado de conservación.





Luego, en el zapecado se controla exhaustivamente el producto a la salida de la tambora para ajustar calor y tiempo de exposición a las condiciones siempre cambiantes del ambiente y la materia prima, para que el producto mantenga niveles óptimos de calidad. Lo mismo sucede para el proceso de secado, donde los niveles de humedad finales son críticos para la siguiente etapa, el estacionado. Durante este período, se toman muestras para verificar la correcta evolución del producto. Luego en el laboratorio, se toman muestras de los diferentes lotes, donde expertos catadores verifican el perfil de sabor, y técnicos especializados aseguran la calidad del producto.

Preparación para el mercado

En cuanto a los formatos de venta, los envases de medio kilo mantienen la preferencia de los consumidores. Los datos provenientes de las declaraciones juradas indican que durante el mes mayo 2018 los paquetes de medio kilo representan el 60,05% de las salidas de molinos al mercado interno. Con el 33,22% se ubicaron los paquetes de un kilo, con el 2,40% los envases de dos kilos, y con el 0,96% los de un cuarto de kilo. Los formatos de medio y un kilo reúnen el 93,27% del producto puesto en el mercado. Poco más del 10% de la producción argentina, unos 30 millones de kilogramos son exportados. Los principales mercados de exportación son Siria y Líbano con más de 25 millones de kilogramos anuales, seguidos por Chile con más de 3 millones y luego distintos países de América y Europa.

La Yerba Mate Argentina lleva en el producto final el sello de Indicación Geográfica (IG), régimen legal que se creó mediante Ley 25.380³², y que garantiza la calidad vinculada con el origen del producto.

La producción de yerba mate involucra tanto grandes establecimientos industriales, como cooperativas y pequeñas unidades productivas familiares. Los establecimientos industriales abarcan todas o casi todas las etapas de la producción, mientras que las

³² Y su modificatoria Ley 25.966, siendo la Secretaría de Agroindustria la Autoridad de Aplicación.



cooperativas y las pequeñas unidades productivas familiares suelen dedicarse a una actividad en particular dentro del ciclo; por ejemplo: al cultivo, el secado, la molienda o el envasado.

En la zona centro de la provincia de Misiones se han reactivado los sistemas productivos tradicionales, actualmente se encuentran operando dieciséis secaderos con el sistema *Barbacuá* bajo el paradigma de la sustentabilidad. Estos emprendimientos, de tipo familiar, involucran aproximadamente a cien productores de yerba mate y en su mayoría han sido recuperados por jóvenes descendientes de yerbateros de la zona.

Cabe mencionar, que de acuerdo a información del Instituto Nacional de la Yerba Mate en Misiones y Corrientes hay alrededor de 17.000 productores de hoja verde. Asimismo, y según información del Plan Estratégico para el Sector Yerbatero Argentino elaborado por este mismo organismo, en el año 2011 el empleo directo generado por la cadena yerbatera comprendía entre 13.700 y 15.500 tareferos, 1.349 trabajadores de secaderos y 1.288 en la industria molinera.

Por su parte, un estudio del Ministerio de Trabajo de la Nación estimó para 2011 que en el segmento “Cultivo de té, yerba mate y otras plantas cuyas hojas se utilizan para preparar bebidas (infusiones)” había 3.276 puestos de trabajo registrado (1.750 permanente no directivos, 11 permanentes directivos, 492 de temporada y 1.023 no permanente) y 1.491 no registrados arrojando un total de 4.767 asalariados rurales. El texto señaló, además, que el cultivo de té y yerba mate utilizó el 20% del empleo rural en Misiones y el 2% en Corrientes.³³

Los meses que van de abril a agosto representan el período óptimo para la cosecha mientras que octubre y noviembre son meses en los cuales la actividad está prohibida dado que la época coincide con el ciclo natural de brote de la planta.

³³ AMONIO, P. (2016).



La extracción de las hojas no debe afectar el desarrollo de la planta. La actividad exige el conocimiento de técnicas que van desde saber qué hojas cortar, de qué manera y cuál es el momento oportuno para hacerlo, hasta la elección de los instrumentos adecuados (tijeras o serruchos).

A modo de recomendación, se sugiere cosechar las ramas maduras, aquellas que presentan un color gris intenso, que miden más de dos centímetros y que tienen entre un año y medio o dos, y únicamente el cincuenta por ciento de la planta cada año, para permitir que se recuperen las hojas y tallos asegurando de ese modo la futura cosecha y sustentabilidad de la producción.

Los tallos que fueron desprovistos de las hojas son utilizados tanto como cobertura del suelo para protegerlo del agua y sol excesivos, como para la fertilización a partir de la transformación de ese remanente en material orgánico.



Una vez cosechadas las hojas queda sobre la planta la rama verde que será cortada al año siguiente. Siempre que existan dos o más ramas debe hacerse un corte al ras o raleo dejando una sola para que su desarrollo sea óptimo. Además, si la rama es vigorosa, y al cumplir los dos años formará mucha madera que no se podrá aprovechar en secadero, es recomendable quebrar solamente el extremo de la rama, tarea que se conoce con el nombre de mboreví.

Es muy importante contar con tijeras y serruchos adecuados para realizar las actividades



de poda y cosecha adecuadamente y sin riesgo para la planta.

Sitios, espacios y territorios

El territorio natural de las especies de yerba mate (*ilex sp*) se concentra en el neotrópico Sudamericano cuya distribución natural abarca Paraguay, noreste de Argentina y sur de Brasil.

Campos de cultivo

En la región mesopotámica de Argentina se destacan los territorios que, a diferencia del resto, tienen plantaciones de yerba mate y por ello forman parte de la llamada zona productora nacional, ubicada en las provincias de Corrientes y Misiones.



Establecimientos productivos

Las unidades productivas involucradas en la elaboración del producto final, pueden ser de distinta escala: industrial, cooperativa o familiar.

Cada una de ellas, puede contener además del campo de cultivo, galpones y cámaras acondicionadas, hornos, molinos, laboratorios de control de calidad, cadenas de



envasado y sitios de venta.

Un relevamiento de los principales productores se encuentra detallado en el anexo referido a actores sociales involucrados con el bien cultural.

Espacios de consumo

Diversos lugares, tanto públicos como privados, pueden ser espacios de consumo de yerba mate en cualquiera de sus modalidades de uso. Cada hogar, lugar de trabajo, espacio recreativo, cultural, educativo o deportivo es susceptible de ser transformado en entorno de la práctica cultural cotidiana. La presencia de grupos y personas que mantienen vigente la costumbre hace que los usos y espacios se expandan a toda Argentina. Razón por la cual en el presente capítulo se acotó la localización del bien a la zona productora y mesopotámica del país.

Espacios de promoción y exhibición

Lugares en los que se ha establecido una institución o lugar de encuentro e intercambio para que artesanos, productores, investigadores y gestores culturales desarrollen sus actividades.

Feria Artesanal de Empedrado - Corrientes

Organizada por el Instituto provincial de Cultura, a través del Museo de Artesanías Tradicionales Folclóricas, y en conjunto con la Municipalidad de Empedrado. Se trata del encuentro anual más importante del sector a nivel provincial. En su 19° edición, la Feria Provincial “Arandú Po” (manos sabias) contó con artesanos de Corrientes, Chaco, Formosa y de países como Brasil, Paraguay y Uruguay.

Centro de Artesanos de Paraná – Entre Ríos

Centro conformado por artesanos que se unieron para rescatar el edificio del 1800 que hoy los alberga. Espacio donde para transmitir al público su oficio exponen y venden sus obras. El visitante puede apreciar los diferentes productos y la gran variedad de materiales utilizados para la realización de los elementos originarios de



la provincia, entre los que se pueden encontrar artículos de maderas, cuero, asta, hierro y cerámica.

Museo Provincial de Artesanías Tradicionales y Folclóricas - Corrientes

Emplazado en la Ciudad capital de la provincia cumple un importante rol en la difusión de las artesanías vinculadas a la yerba mate. En este lugar se pueden admirar las obras y observar a los artesanos mientras trabajan en el taller. Con más de una década de funcionamiento, mantiene la vivienda de estilo Colonial y neocolonial que pertenecía a la familia Mecca y que fue fundada en 1806. Institución que se encuentra momentáneamente cerrada por restauración edilicia.

Museo y Mercado Provincial de Artesanías – Entre Ríos

Ubicado en la ciudad de Paraná, muestra y promueve la producción de artesanías en cuero, fibras vegetales, textiles, madera, cerámica, metales, asta y piedra, que de generación en generación se han constituido en piezas artísticas que incluyen usos y prácticas en la provincia.

Museo Histórico Provincial Martiniano Leguizamón – Entre Ríos

Se encuentra en la Ciudad de Paraná, y está conformado de las valiosas colecciones de piezas museológicas, bibliográficas, hemerográficas y documentales reunidas por el historiador, escritor y periodista entrerriano Martiniano Leguizamón (1858-1935), recibidas en 1936 y con las que se conformó el Instituto que llevó su nombre y posibilitó la creación del Museo Histórico. La institución cuenta con una «Sala de los Mates» que expone más de setenta piezas únicas que muestran el gran interés de Leguizamón por la cultura entrerriana, elemento representativo del gaucho, de la identidad y costumbres locales aún vigentes. La colección contiene bombillas, yerberas, azucareras de plata y mates de calabaza (tallados y logrados mientras el fruto crecía); otros de madera torneada y con apliques de oro y plata; no todos eran de uso cotidiano, los había de exposición y que se entregaban como



regalo. La diversidad de mates permite inferir que se empleó tanto en ámbitos urbanos como rurales sin distinción de origen, costumbre o sector social. Mediante las colecciones del Museo se puede acceder a la cultura local de fines del Siglo XIX y principios del XX.

Museo Único del Mate – Entre Ríos

El Museo está ubicado en la Ciudad de Paraná, fue fundado en 1978 por Francisco Scutellá y reinaugurado con la calificación de Único a principios de 2008 en forma conjunta con el municipio. Cuenta con siete salas temáticas y un sector techado con aproximadamente mil quinientos mates que caracterizan la costumbre denominada popularmente como: panza verde. El museo muestra, además, un ejemplar de los primeros termos del mundo proveniente de Escocia; yerberas de las carretas; mates de porcelana de distintas partes de Europa y con doscientos años de antigüedad; los mates más pequeños que existen; el primer juguete móvil hecho de mate; una colección de libros sobre mates; bombillas y pavas en variedades; mates pertenecientes a personajes históricos; y una biblioteca de consulta sobre usos y costumbres materas.

El Patio del Mate – Entre Ríos

Se encuentra ubicado en la Ciudad de Gualaguaychú, en las instalaciones de una antigua caballeriza en las que se celebra el Campeonato de Cebadores, acontecimiento que ha tomado trascendencia en los últimos años.

Palacio del Mate - Misiones

Declarado en el año 2016 “Patrimonio Histórico Cultural y Arquitectónico de la ciudad de Posadas”, forma parte de la historia de la ciudad capital de la Provincia. Inaugurado el 18 de octubre de 1952 como lugar destinado a las expresiones culturales está ubicado dentro del Circuito de las Artes y Museos en la ciudad. Las paredes interiores del Palacio estuvieron decoradas con murales y frescos



relacionados al proceso histórico y la industrialización de la yerba mate, la leyenda del Pombero y el paisaje de la provincia. Murales que no pueden apreciarse debido a que fueron cubiertos con revestimientos de madera o pintura en el año 1980.

Museo Histórico Familiar “Juan Szychowski” - Misiones

Museo privado que pertenece a la firma “La Cachuera” S.A., en cuyo establecimiento yerbatero funciona la Fundación “Bronislada Szychowski”. Se inauguró en el mes de agosto de 1997, lleva el nombre del inmigrante polaco fundador del establecimiento yerbatero y fue realizado en el ámbito donde desarrolló su vida y obra. El conjunto está conformado por dos edificios y ofrece un recorrido con apoyatura de audio, alternando espacios cerrados y abiertos. El primer edificio cuenta con cuatro salas que exhiben objetos de la época de la colonia, herramientas y maquinarias originales y reparadas, fabricadas por Don Juan y que funcionan con la fuerza motriz de un arroyo. En el segundo edificio se proyecta un vídeo que muestra las diferentes etapas del desarrollo de la empresa yerbatera-arrocera; y una materia en donde se pueden degustar los productos que elabora la misma.

Casa del Mate - Misiones

Localizada en la ciudad de Apóstoles, su finalidad principal es ser lugar de encuentro en torno a la yerba mate. Se realizan exposiciones temporarias y actividades administrativas del municipio, además, brinda atención al visitante e información turística.

Ermita de Nuestra Señora Gaucha del Mate - Misiones

Ubicada en la ciudad de Apóstoles, incluye una imagen de la Virgen María sentada junto a un brasero cebando mate. Iniciativa de un grupo de laicos y sacerdotes de la provincia que promueven el reconocimiento de una nueva advocación de María bajo el nombre de Nuestra Señora Gaucha del Mate, patrona del MERCOSUR. En



ese marco, cuando Juan Pablo II visitó la Argentina se le convidó la infusión y obsequiaron mates. En un escrito que dicho Papa entregó a Monseñor Lino Zanini el 1º de Mayo de 1993, puede leerse: "De todo corazón otorgamos la implorada bendición apostólica, bajo los auspicios de Nuestra Señora del Mate".

Monumentos

Al Mate - Paraná, Entre Ríos

Escultura en fibra de vidrio de aproximadamente 20 metros de altura, ubicada en el ingreso norte de la ciudad. Se realizó por encargo del Sr. Francisco Scutellá.

Al Matero - Posadas, Misiones

Obra de Gerónimo Rodríguez que puede apreciarse en el Paseo Bosetti en la capital provincial.

Al Tarefero – Apóstoles, Misiones

Obra de la artista plástica Clara Palacios. Realizada en homenaje al trabajador que se dedica a la cosecha de la yerba mate, denominado "tarefero". Fue inaugurado con la Fiesta Nacional de la Yerba Mate, en el año 1989. Existe una réplica más pequeña dentro del predio Expo-Yerba.

Al Mate - Apóstoles, Misiones

Obra de Don Nicolás Gregorchuk. Representa el recipiente y la bombilla para la típica infusión argentina y homenaje a la ciudad "Capital Nacional de la Yerba Mate".

Al Tarefero - Concepción de la Sierra, Misiones

Emplazado en el acceso a la localidad y realizado por el escultor Sergio Brúa, inaugurado en 2015. Este monumento describe lo pesada que puede resultar esta tarea y el amor con que el tarefero de alma la lleva adelante; es un homenaje a



hombres y mujeres que saben del esfuerzo de llevar sobre sus hombros ese “oro verde” que la tierra colorada ofrece en abundancia y que es uno de los sostenes principales de esta región.

Al Mensú o Tarefero – Oberá, Misiones

Se encuentra en la Plazoleta del mismo nombre ubicada sobre la Avenida de los Inmigrantes, se inauguró en 2013 en homenaje a los trabajadores de la yerba mate y su autor es Marcelo Sand.

Al Tarefero – Los Helechos, Misiones

En la localidad del departamento de Oberá, el escultor Eduardo Sánchez realizó una figura humana con una dimensión aproximada de 3 metros de altura total, incluyendo el “raído”. La maqueta se la puede apreciar en la Municipalidad.

Otras obras artísticas en el espacio público

Esculturas de jardinería – Apóstoles, Misiones

Se realizan en los árboles y arbustos de la ciudad en el marco de la Fiesta Nacional de la Yerba Mate. Son temporales, se renuevan cada año.

Mural “Juan el mensú” y “Camino al oro verde”, Bajada Vieja – Posadas, Misiones

La bajada vieja fue la primera calle de la ciudad en el barrio más antiguo donde se instalaron las precarias viviendas de quienes realizaban algún tipo de actividad en el Río Paraná durante la Guerra de la Triple Alianza. Tras finalizar la contienda el Río comenzó a navegarse en toda su extensión y el barrio creció. Actualmente se pueden apreciar allí diferentes murales realizados por el grupo de artistas Pie de Elefante, una de ellas titulada “Juan el mensú”, hace referencia a los trabajadores de los yerbales que se han rebelado ante la opresión y muestra al mensú flotando en el Río. El mural “Camino al Oro Verde” muestra a trabajadores custodiados y trasladados en barco para realizar sus labores en los yerbales.



Bienes materiales

Es la región donde tiene lugar el paisaje productivo de la yerba mate existe un patrimonio industrial representado por edificaciones, mobiliario, maquinaria, artefactos, utensilios, que son parte fundamental del cultivo, elaboración, fraccionamiento y envasado del producto.

A continuación, una breve recorrida por los bienes materiales involucrados en la producción de yerba mate en Argentina:

Indumentaria y herramientas para el cultivo y la cosecha

Pantalón y camisa de trabajo, capa impermeable, guantes, bota de goma, sombrero o gorra, palas, azadones, tijeras y serruchos, lienzos de arpilleras (ponchadas) recogidas y atadas en sus cuatro extremos (raído), bolsas, *big bags* (bolsón de polipropileno con manijas para transporte de materia prima a granel) y balanzas manuales.



Vehículos para llevar la cosecha hasta el transporte.

Carro que utilizan los trabajadores para mover las bolsas en las que reúnen las ramas cortadas de yerba mate.

Guinche hidráulico u otra maquinaria para cargar

El peso de las ramas reunidas en una bolsa precisa de maquinaria para ser introducida al camión acopiador y no perjudicar la salud de quienes realizan la cosecha.

Camión

Vehículo de carga que acopia la cosecha para transportarla a la siguiente estación del proceso de producción.

Tambora de zapecado, horno de gran tamaño o para barbacoá

Artefactos de las etapas de secado de la yerba mate, previa y posterior a la molienda.

Molino

Lugar donde la yerba mate canchada se vuelca en una tolva de alimentación, construida en chapa, para ser enviada por medio de un sinfín transportador y dosificador a la zaranda de clasificación, que separa las hojas de los palos para ser molidos por separado. Luego se vuelven a juntar. Una vez estacionada la yerba mate se muele nuevamente y espera en los silos su posterior envasado.

Galpones de estacionamiento

Bodegas en que la yerba mate a granel es conservada durante un tiempo hasta lograr el sabor esperado para su envasado y posterior comercialización.



Utensilios de laboratorio y toma de muestras

Utilizados en las diversas etapas del proceso de producción.



Cadena de envasado

Lugar y momento en que se fracciona la yerba mate elaborada para su comercialización, último paso en la cadena de valor donde es importante para preservar todas sus cualidades utilizar empaques herméticos. A cada producto final se le coloca la correspondiente estampilla del INYM, que certifica el pago de la Tasa de Inspección y Fiscalización creada por Ley 25.564. Los envases más comunes son de medio, uno, y hace pocos años que se comenzaron a envasar de dos kilogramos.

Por otra parte, y para caracterizar los bienes materiales que hacen a la práctica de tomar y compartir las bebidas a base de yerba mate elaborada, existe un número considerable de personas que crean y realizan artesanalmente los utensilios necesarios; productos que se comercializan principalmente en ferias y eventos festivos locales, regionales y nacionales. Entre los principales elementos podemos mencionar:

El recipiente Mate

El recipiente que contiene la bebida también se llama mate, y proviene del fruto de la planta *Lagenaria Siceraria*, que adecuadamente acondicionada o curada sirve de

recipiente para preparar "el mate cebado". Su nombre deriva de la palabra indígena "*mati*" (calabacita).

También se utilizan herramientas y estructuras en el cultivo de estas calabazas. Existen, además, otros tipos de mates tradicionales: de madera, de asta, de cerámica, de metal. En los últimos años, comenzaron a utilizarse mates de vidrio e incluso de plástico, estos ya no son realizados artesanalmente sino de modo industrial; cabe mencionar, que algunas marcas reconocidas de yerba mate han lanzado al mercado kits completos para tomar mate elaborados en materiales descartables.



La Bombilla

Cilindro hueco, elaborado principalmente en metal o bambú, con perforaciones en su parte inferior que al sumergirla en un recipiente con yerba, hace de sorbete y colador al mismo tiempo. Actualmente, se fabrican filtros tipo bolsa que se incorporan a la parte inferior de las bombillas cuando dejan pasar yerba al beber mate. La bombilla se introduce en el recipiente mate una vez que tiene la yerba previamente humedecida y es a través de ella que las personas toman mate o tereré.



La pava o caldero y el termo

Recipientes con los que se calienta o mantiene la temperatura del agua.



Fotografía recuperada de internet³⁴

El porta equipo matero

Bolso de cuero, tela o cestería que permite llevar el termo, el mate, la bombilla y los recipientes con yerba mate y azúcar.

Asimismo, quienes realizan estos objetos (mates, bombillas, pavas y otros accesorios que hacen a la práctica de tomar mate) utilizan toda una serie de herramientas específicas a cada oficio artesanal.

Usos de la yerba mate

La costumbre de tomar bebidas de yerba mate se extendió históricamente por gran parte de Argentina, Paraguay, Uruguay y sur de Brasil, siendo de menor impacto en otros países de América del Sur, como Chile y Bolivia, por lo que se podría decir que es uno de los hábitos nacidos en América que caracterizan a una proporción mayoritaria de pueblos que habitan los países del MERCOSUR.

³⁴ Imagen visible en el siguiente enlace: <https://www.yerbamateromance.com.ar/blog/mate-ritual-argentino/>



Su importancia cultural es enorme ya que actúa como aglutinante en las reuniones de dos o más personas. En el acto de beber de un mismo recipiente se tejen lazos que con otras bebidas no se generan. Es un intercambio particular que identifica a varios países de la región; es al mismo tiempo una manifestación de identidad, un elemento de compañía, un símbolo de amistad y un sentimiento de pertenencia.



Los usos de la yerba mate han generado no sólo un conjunto de utensilios e ingredientes pertinentes para su preparación y degustación, sino también costumbres relacionadas con su consumo. En forma paralela al desarrollo de la práctica de tomar mate, se ha conformado un sistema de producción que alcanza a todos sus elementos constitutivos. Esto se manifiesta mediante la manufactura artesanal o industrial, presentando variantes en función de las diferentes regiones, que imponen modalidades tanto en el ejercicio del cebado como de las características de los utensilios.

El consumo en Argentina es cotidiano y puede variar en el modo de preparación. En las zonas cálidas se toma principalmente frío, y también se prepara con agua caliente, dulce, amargo, compuesto o cocido. Probablemente sea más frecuente tomar mate en el desayuno y la merienda, aun cuando puede realizarse en otros momentos del día como la sobremesa del almuerzo, la cena, al final de la jornada laboral, etc. Asimismo, habrá quienes beban mate al estudiar o realizar su trabajo durante la noche por su efecto estimulante.



Las características regionales de consumo y producción de yerba mate hacen del hábito de compartir la bebida un elemento cultural de profunda raigambre simbólica, su permanencia lo ha posicionado fuertemente frente a otros productos como el café o el té, que pueden ocupar el mismo nicho en el mercado. Incluso, cuando ha ido ampliando su alcance a otras regiones del planeta el mate sigue siendo característico de Sudamérica.



Principales formas de consumir yerba mate en Argentina:

El mate, una infusión que se prepara en un recipiente -también denominado "mate"- en el que se introduce la yerba mate y la bombilla, se "ceba" o sirve al verter dentro del recipiente agua caliente (entre 75°C y 82°C).³⁵

El tereré es similar al mate, pero se lo prepara con agua helada en épocas o zonas de calor. Se le suele agregar limón, pomelo o naranja, tanto el jugo y la pulpa como la cáscara del fruto.

El mate cocido, se obtiene cuando la yerba mate se hierve dentro de un recipiente con agua, se lo deja asentar, posteriormente se cuela y se sirve. Esta forma tradicional de hacer mate cocido convive con el producto industrial "mate en saquitos", porción individual de yerba mate dentro de una bolsita que se deja remojar en agua hirviendo,

³⁵ Para más información sobre el modo de preparación, consultar <http://yerbamateargentina.org.ar/yerba-mate/como-se-prepara/mate-tradicional/>



similar a la presentación de té negro. Se le puede añadir leche y azúcar.

Otra versión del mate cocido que se toma en la región, por ejemplo en la Provincia de Misiones, es la que lleva azúcar quemada; y que consiste en: colocar en una olla el azúcar con la yerba mate y dejar que comience a formar un caramelo ofreciendo un aroma especial y cuando toman un color negruzco colocar el agua hirviendo y dejar unos minutos en el fuego, antes de servir.

La ronda del mate

“... en todos los tiempos fue el mate el que hizo la rueda y no la rueda la que trajo el mate.”³⁶

El uso social de la yerba mate pone de manifiesto particulares mecanismos de cohesión social y mediación.

La particularidad en la dinámica colectiva de esta bebida está dada por la utilización de un mismo recipiente y bombilla para todos los participantes de la ronda. Cada uno de los cuales es convidado alternadamente de acuerdo a su posición en el círculo y la dirección (izquierda o derecha) seleccionada por quien toma el rol de preparar la bebida. Dicha persona es quien recibe el nombre de cebador/a porque vierte el agua para que cada persona sorba a su turno todo el líquido contenido en el mate.

El hábito de tomar y compartir las bebidas de yerba mate se ha perpetuado en la historia de la región e integra la tradición y la innovación, lo simbólico y lo telúrico, la producción industrial y la elaboración artesanal, expresados en cada código, uso y objeto asociado al consumo.

En el campo de la vida cotidiana la práctica y sus significados, tanto comunicacionales como intergeneracionales, hacen de ese tiempo-espacio un momento privilegiado para el

³⁶ VIDART, Daniel (1955) pág 187.



análisis cultural de la región. Probablemente sea la comunicación que genera el hábito de compartir una bebida en un recipiente que circula, en un grupo muchas veces heterogéneo, lo que ha permitido que a lo largo de más de 200 años perdure la costumbre con tanta fuerza. En la ronda ningún integrante de la mateada es más importante que otro, no se hacen distinciones sociales o económicas y todos toman del mismo mate.



Fotografía recuperada de internet³⁷

En la actualidad, son pocos los elementos culturales que reúnen a distintas generaciones en un mismo espacio, en momentos de recreación, trabajo, estudio, duelo o diálogo; en este caso, no hace falta la motivación de una propaganda que avive el deseo de tomar mate, basta con estar reunidos o sentirse solo para preparar el agua, el mate y tomar la bebida.

El mate, al igual que el café, sirve de excusa para apartarse de las actividades cotidianas y abrir un tiempo de encuentro y diálogo con otros por fuera de las obligaciones. La ronda como práctica cultural es un mecanismo para la socialización, una costumbre característica de la región y contiene, además, un código que le provee un valor especial. Dicho conjunto de normas no escritas establecen una serie de procedimientos en la elaboración del mate y el desarrollo de la ronda. Los modos y maneras de hacer o compartir incluyen significados implícitos, en su mayoría, vinculados a los sentimientos o

³⁷ Imagen visible en el siguiente enlace:
<http://culturaamericataller.blogspot.com/2013/09/el-mate-una-bebida-muy-popular-en-elsur.html>

emociones de los participantes.

Algunas de las connotaciones atribuidas a la práctica de cebar se remontan a las costumbres de los gauchos o trabajadores de campo, que han sido transmitidas de generación en generación o recuperadas por la literatura.

El alcance y extensión de las normas no escritas en torno a esta bebida, es vasto y trasciende fronteras provinciales y nacionales, desconoce idiomas y regiones, por lo que adopta en cada zona una configuración particular.

Cabe aclarar que el código no es algo fijo, sino que se reconfigura constantemente. No obstante, ciertas pautas están muy extendidas y son compartidas. A continuación, una breve lista de las más conocidas:

El mate con espuma y a temperatura justa es sinónimo de afecto.

En cambio, de cebarse muy caliente manifiesta algún tipo de hostilidad.

Dar un mate lavado se vincula al rechazo.³⁸

Si el mate está frío transmite desprecio, algo similar si se encuentra tapado.

Si alguien va abandonar la ronda, se le da un último mate a modo de despedida.

En contrapartida, un mate a quien recién se suma salteando la ronda, es un gesto de bienvenida.

Si alguien que no es el cebador recibe por equivocación el mate como si estuviera a cargo de este rol, besa el mate y lo pasa a quien corresponde.

Quien dice gracias, informa que no quiere seguir tomando.

Los anteriores son ejemplos sólo ilustrativos, porque su misma condición de oralidad hace que cambien, desaparezcan o nazcan nuevos términos y significados.

En lo que se refiere a la elaboración de la yerba mate, el consumo cotidiano de las bebidas derivadas de ella y la puesta en práctica de la ronda matera Argentina tiene un fuerte sentido de pertenencia e identidad colectiva, un desarrollo histórico importante y

³⁸ El mate lavado es aquel que ha sido cebado muchas veces, tiene poco sabor y la yerba flota en el recipiente al agregar el agua.



una proporción amplia de la población vinculada.



Fotografía recuperada de internet³⁹

Asimismo, y con el paso de los años se han ido produciendo cambios en lo que refiere a la práctica y su introducción en diferentes espacios, dado que históricamente ha sido una actividad más bien reservada al ámbito cotidiano, los espacios domésticos o familiares. En la actualidad es posible tomar, compartir y observar su práctica en el espacio público, en lugares y ámbitos como oficinas, universidades y comercios, entre otros.

Entre los habitantes de la Provincia de Corrientes se observa un consumo de mate caliente, que puede ser amargo, dulce o con hierbas medicinales en rueda de amigos, al visitar a personas en sus hogares, en la mañana temprano al levantarse y al atardecer cuando termina la jornada laboral. Hay quienes desayunan mate con chipá (pan de almidón de mandioca y queso) o torta frita (especie de galleta de harina de trigo) y quienes toman tereré (mate frío) en la playa o costanera del Río Paraná cuando la temperatura es alta. Preferentemente, se consume yerba mate local porque las empresas de la provincia ofrecen una amplia gama de alternativas y sabores como por ejemplo: limón, naranja, a la menta, semidulce, etc. Es habitual el uso del mate de calabaza, en el campo se utiliza la pava para calentar el agua a las brasas y en la ciudad se usan termos para conservar la temperatura del agua.

Con el paso del tiempo, los usos y objetos asociados a ellos se fueron estableciendo o

³⁹ Imagen visible en el siguiente enlace: <http://www.realidadregional.com/hoy-se-celebra-el-dia-nacional-del-mate-2/>



modificando. Por ejemplo, en la Provincia de Entre Ríos tradicionalmente se utilizó para calentar el agua del mate la pava de zinc, que se confeccionaba con las aspas rotas de los molinos de viento. Se las hacía con una base grande que se afinaba a la altura de la boca, de forma chata y alta tipo cono, solía tener una manija para poder cebar con facilidad y una tapa que permitía conservar la temperatura del agua. Este utensilio fue utilizado principalmente por los llamados troperos, trabajadores rurales que se dedicaban a trasladar animales montados a caballo, junto con el mate denominado “galleta” o de asta (cuerno de vaca), mate al que se le agregó una manija que permite colgarlo debajo del recado o en la montura del caballo, facilitó su paso de mano en mano y favoreció la ventilación del recipiente.

El uso del posa mate de cuero o de metal para los recipientes mate de calabaza en territorio argentino se dio años después, y en la provincia de Entre Ríos se atribuye esta costumbre a portadores oriundos de Brasil.⁴⁰

En la Provincia de Misiones no habría un horario preestablecido para tomar mate, con la familia, en el trabajo –cualquiera sea este-, estudiando, en los colectivos, caminando por la calle, muchos misioneros llevan el termo y el mate bajo el brazo y hay quienes agregan a la yerba mate algún yuyo (hierba) como por ejemplo “rompe piedra” –para los riñones-, cola de caballo, menta, ajeno, carqueja –para el estómago-, burrito, entre muchas otras. El mate es el compañero constante de los trabajadores del campo, sobre todo en los momentos de descanso donde operarios o familias productoras, se reúnen y comparten. Los envases de mate tradicionales son de calabaza de diferentes tamaños, aunque hoy muchos se confeccionan en madera, metal, vidrio, u otros materiales.⁴¹

Para los misioneros, la manera en que se prepara el mate es fundamental y para ello, se debe cargar el recipiente con $\frac{3}{4}$ partes de yerba mate, tapa la boca con la palma de la mano y sacudir el contenido, dejar la yerba de unos 80 grados de inclinación y allí

⁴⁰ Fuente: Entrevistas a artesanos locales realizadas por el área de Patrimonio Inmaterial de Entre Ríos e información proporcionada por el Museo y Mercado Provincial de Artesanías.

⁴¹ El 3 abril de 2016 en la ciudad de Candelaria se realizó una actividad con la que se intentó ingresar en los record Guinness, por la que se reunieron aproximadamente 19.000 personas y se llamó “Mateada más grande del mundo”. La idea fundamental era mostrar que en el país el mate es un lugar en común que tiene la gente, es un fogón, un brasero, una rueda donde los hombres y mujeres se encuentran para compartir mucho más que un brebaje.



colocar una pequeña cantidad de agua apenas tibia para comenzar a humedecer -hinchar- la yerba, sin colocar la bombilla, esperar unos minutos, luego introducirla tapando la boquilla. Una vez hecho esto, se puede comenzar a cebar con el agua caliente, a una temperatura aproximada de 80° C.



Así también, cuando las temperaturas aumentan es el *tereré* el que se hace presente a toda hora. Bebida que tradicionalmente se prepara con agua fría y yerba mate; suele ser acompañado de un yuyo muy popular en Misiones que se llama *cocú*, porque se dice saca rápido la sed. Otros utilizan jugo de *apepú*, una naranja amarga local. Por su parte, las nuevas generaciones suelen tomar *tereré* hecho con jugo artificial o gaseosa.

Asociado al *tereré* se popularizó el termo denominado “Termolar”, diseñado para contener entre 3 y 5 litros tiene una boca ancha que permite colocar grandes trozos de hielo, para mantener fría el agua.

El mate y las personas vinculadas a él también se encuentran presentes en diversas obras de artistas nacionales. A continuación, algunos ejemplos:

El escritor entrerriano Amaro Villanueva (1900-1969) publicó en 1938 el libro “Mate. Exposición de la técnica de cebar” cuya segunda edición ampliada se dividió en dos tomos: “El Mate. Arte de cebar” en 1960 y “El lenguaje del mate” en 1967, textos de referencia sobre la temática que llevan numerosas ediciones.

El escritor Martiniano Leguizamón (1858-1935) oriundo de la Provincia de Entre Ríos,

describió en su obra “Recuerdos de la tierra” al fogón como el lugar de reunión cotidiana donde la gente se juntaba a tomar mate, acompañado de la caldera, pava o latón pequeño de hierro, donde se calentaba el agua y se hacía una infusión con la yerba. Esta era una bebida de uso cotidiano para el gaucho, infaltable en las largas jornadas de trabajo o en las solitarias noches de desvelo:

“El paisano estaba contento y sonreía a la mujer que le alcanzaba mate, contemplando sin engreírse el fruto de tantas fatigas”

Por su parte, el poeta y periodista misionero Manuel Antonio Ramírez (1911-1946) expresó en el poema “Tareferos” su preocupación por la marginalidad de los trabajadores de los yerbales.

El escritor Horacio Quiroga (1878-1937) relató en el cuento “Los mensú” -del libro *Cuentos de amor de locura y de muerte*- la vida y circunstancias de dos trabajadores rurales en Misiones a principios del siglo XX.⁴²

En la música hay innumerables referencias a la temática, en el tango destaca la canción de 1857 conocida como “Tomá mate, tomá mate” o “Tomá mate, che”.⁴³

Por otra parte, el cantautor, escritor, poeta y pintor misionero Ramón Ayala (1927-...) quien compuso la canción “El mensú” en la que describe el trabajo de los tareferos; y el compositor y acordeonista misionero Chango Spasiuk (1968-...) quien editó en 2004 el álbum “Tarefero de mis Pagos”, nominado a Mejor Álbum Folklórico de los Premios Grammy Latinos 2006.⁴⁴

Técnicas artesanales vinculadas a la yerba mate

⁴² Horacio Quiroga (1917). *Cuentos de amor de locura y de muerte* (1ra. edición). Soc. Coop. Editorial Ltda., Buenos Aires.

⁴³ Scutellá (1989) pág. 190. Puede escucharse en el siguiente enlace: <https://youtu.be/WLk7TYhomJQ>

⁴⁴ Algunas otras canciones de la música popular se encuentran referenciadas en el ANEXO III.



El oficio de artesano

Es adquirido desde muy joven, sus conocimientos son transmitidos de generación en generación por artesanos mayores y de larga experiencia. Cada persona le imprime su propia impronta. El artesano tiene arraigadas sus tradiciones, y las experiencias vividas durante su infancia y juventud marcan su camino.

Materias primas

Los artesanos consiguen los materiales necesarios para realizar sus producciones en las curtiembres, talabarterías y frigoríficos.

Las calabazas son muchas veces sacadas de sus propias cosechas. Cuenta el artesano Luis Bertolotti de Entre Ríos que la calabaza con forma de galleta es difícil de conseguir, porque según le han dicho los cosechadores, por razones climáticas no crecen o muchas de ellas al cosecharse no sirven para mate porque son de cáscara muy fina.

La calabaza utilizada para los mates bocones se denomina poro o porongo y se cosecha en las fronteras de Uruguay y Brasil.



Fotografía recuperada de internet⁴⁵

⁴⁵ Visible en el siguiente enlace: <http://yerbamateyolavi.com.ar/yerba-mate/>

Entre los mates que más se usan en la provincia de Entre Ríos está el tradicional de uso popular denominado “galleta”. Con el tiempo se ha incorporado el mate “porito” que es más pequeño y el mate de losa con una o dos asas. Por influencia de brasileros y uruguayos que empezaron a transitar asiduamente la región, se usa también el mate de boca ancha que algunos llaman “de viaje” o “bocones”. En la actualidad se utilizan además los mates de vidrio, de silicona y de cerámica.

Tipos de forrado

Los mates se forran en cuero de vaca, vísceras de ñandú, cueros de surubí, escroto de toro, madera, mondongo y astas de vaca. El origen del forrado del mate se remonta al mate tropero. Según Bertolotti el forrado surge como consecuencia de las continuas roturas que sufría el mate, pequeñas fisuras que permitían la filtración del agua, y dado que los troperos recorrían los montes durante varios meses y las distancias para comprar otro mate eran muy grandes, cuando se rompía la calabaza se cortaba una cerda de crin de caballo y se cosía con una lezna de forma minuciosa, luego se buscaba un cuero y se ataba fuertemente alrededor del mate para que no perdiera el agua.

Tientos y cueros

Los tientos son hilos finos que sirven para trenzar, tejer o coser. Generalmente se utiliza el cuero de chivo porque es más blanco, para que el tiento resalte en el cuero crudo. Pero también hay cuero de potro, de guazuncho, y/o de ciervo. El cuero que se utiliza para el porta termo: es más duro, que se llama suela o vaqueta para que tenga cuerpo; en cambio, el del mate es un cuero blando que permite un mejor manejo. El mate de madera es generalmente hecho con torno. Se utiliza materia prima que según los artesanos “el secreto para que no se parta es que tiene que estar muy bien asentada”. Es en la Provincia de Chaco donde tradicionalmente se realizan mates de madera, principalmente de palo santo.

Bombillas



Los materiales que más se utilizan son la plata o la alpaca, por lo que son realizadas por artesanos que se dedican a trabajar los metales. También hay artesanos del bambú.



Mapa de actores

Los usos y espacios de la yerba mate en Argentina conforma una compleja red de actores sociales, por lo que el mapa aquí presente debe analizarse como un primer esbozo de lo que deberá ser profundizado posteriormente. Asimismo, es preciso recordar que en concordancia con el presente capítulo, esta sección centra su atención en la región de la Mesopotamia argentina integrada por las provincias de Corrientes, Entre Ríos y Misiones.

- Organismos nacionales

Secretaría de Gobierno de Cultura de la Nación

Secretaría de Patrimonio Cultural

Dirección Nacional de Bienes y Sitios Culturales

Instituto Nacional de Antropología y Pensamiento Latinoamericano

Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria - INTA

Creado en 1956, es un organismo público descentralizado con autarquía operativa y financiera, de alcance nacional; sus objetivos y esfuerzos se orientan a la innovación como motor del desarrollo nacional.

Instituto Nacional de Tecnología Industrial – INTI

Fue creado en diciembre de 1957 y tiene como objetivo brindar apoyo técnico a la industria nacional mediante la investigación y el desarrollo de nuevas tecnologías y la aplicación de las ya existentes. Sus actividades se articulan alrededor de tres ejes: la reconstrucción del entramado productivo, la federalización de la industria y la promoción de la innovación en las pequeñas y medianas empresas del país.

- Organismos provinciales

Gobierno de la Provincia de Corrientes

Instituto de Cultura

Gobierno de la Provincia de Entre Ríos

Secretaría de Turismo y Cultura

Área de Patrimonio Cultural y Ambiental

Gobierno de la Provincia de Misiones

Subsecretaría de Cultura

Dirección General de Patrimonio Cultural y Museos

Departamento de Investigación

- Ente mixto

Instituto Nacional de la Yerba Mate - INYM

Es una institución público privada, creada por Ley 25.564 y reglamentado por Decreto 1.240 en el año 2002, para desarrollar y aplicar acciones y programas que tiendan a



lograr la sustentabilidad del sector yerbatero. Es decir que trabaja sobre todos los eslabones de la cadena buscando la sustentabilidad a través del tiempo desde lo económico, productivo y el medio ambiente. Está conformada por un Directorio de 12 miembros, distribuidos del siguiente modo: 1 Presidente (Poder Ejecutivo Nacional), 1 Director (Gobierno de Corrientes), 1 Director (Gobierno de Misiones), 2 Directores (Sector Industrial), 2 Directores (Sector Cooperativo), 3 Directores (Sector Productores Primarios), 1 Director (Sector Secaderos), 1 Director (Sector de los Trabajadores Rurales).

- Centros de estudio e investigación

Universidad Nacional del Nordeste

Instituto de Botánica del Nordeste - Corrientes

Desarrolla diversas investigaciones vinculadas a la yerba mate⁴⁶

Facultad de Ciencias Agrarias

Conservan la diversidad genética de especies de yerba mate.⁴⁷

Universidad Autónoma de Entre Ríos

División Museos y Patrimonio

Proyecto de Investigación "Fundamentos para la declaración del mate como patrimonio inmaterial. Uso, tradición y salvaguarda" (Res. C.S. 417/17)

- Trabajadores y organizaciones de trabajadores del sector yerbatero

Tareferos y tareferas

Son quienes cosechan manualmente las ramas de yerba mate. Con su trabajo hacen

⁴⁶ <http://ibone.unne.edu.ar/investigacion/fisiologia>

⁴⁷

http://argentinainvestiga.edu.ar/noticia.php?titulo=conservan_la_diversidad_genetica_de_especies_de_yerba_mate&id=1653



posible la actividad económica y suelen ser el eslabón más vulnerable y menos reconocido de la cadena productiva yerbatera. Históricamente se los denominó *mensú*, término que deriva de la palabra española "mensual" en referencia al periodo de pago, utilizado de modo genérico para nombrar a los trabajadores rurales de la selva (en Paraguay, Corrientes y Misiones) pero que se usa en particular para designar a quienes realizan su labor en las plantaciones de yerba mate.

La denominación tarefero, como sinónimo de asalariado cosechero de yerba mate, se extendió a partir de la tercera y cuarta década del siglo XX, luego de la prohibición de la extracción de yerbales naturales y contemporáneamente con el avance del proceso de colonización agrícola. En lengua portuguesa, *arefa* significa tarea, obra que se debe concluir en un tiempo determinado, trabajo que se hace por empresa o a destajo.



Encuentro Nacional del Tarefero y Trabajadores Agroindustriales

Actualmente, se realiza en la localidad de San Pedro, en continuidad de los encuentros anteriores que han tenido lugar en Jardín América (2012), Oberá (2013) y en Aristóbulo del Valle (2014), todas localidades de la Provincia de Misiones. A raíz del intercambio de experiencias y los acuerdos alcanzados se han conseguido importantes logros para el sector y el Encuentro se ha convertido en una instancia importante para los trabajadores.



Sindicato de Tareferos de Misiones (SITAJA)

Entidad que logró su inscripción gremial en 2013 permitiendo avanzar en la organización del sector y la conquista de derechos de los trabajadores. Cuenta a la fecha con 3.000 afiliados en toda la provincia, 22 delegaciones y 3 seccionales.

Unión Argentina de Trabajadores Rurales y Estibadores (UATRE)

Sindicato que agrupa a trabajadores de actividades rurales en la Argentina.

- Productores de yerba mate

En esta sección ofrecemos una breve caracterización de los tipos de entidades del sector. Los datos de algunas de las principales entidades productoras de Misiones y Corrientes se pueden consultar en el Anexo II. Y la lista completa de operadores yerbateros activos se encuentra disponible en el sitio web del Instituto Nacional de la Yerba Mate, en el siguiente enlace:

https://ddjj.inym.org.ar/regDDJJ/operadores_itm/listado_activos

Unidades familiares y Cooperativas

El ochenta por ciento de la población rural misionera está ocupada en la producción agrícola, de ella el sesenta y cinco por ciento son pequeños productores criollos, inmigrantes o hijos de inmigrantes, que viven del trabajo con sus familias en chacras de no más de veinticinco hectáreas, de las cuales la mayoría no es propietario. En ellas producen parte de sus alimentos básicos y productos para vender, entre los que destaca la yerba mate, históricamente el principal cultivo de la provincia. Hay aproximadamente 18.000 plantaciones en la provincia, 10.000 productores cultivan áreas menores a seis hectáreas, y otros 4.500 productores aproximadamente cultivan extensiones menores a las diez hectáreas.⁴⁸ El caso es similar en los yerbales

⁴⁸ Texto sobre la producción yerbatera no industrial en la Provincia de Misiones recuperado del sitio web de la Cooperativa Agrícola Río Paraná, responsable de la marca de yerba mate Titrayju, en enero de 2018: <http://www.yerbamateitrayju.com.ar/titrayju-nosotros.html> .



ubicados en la provincia de Corrientes. Las cooperativas yerbateras aglutinan diversas personas que se asocian voluntariamente y son los socios quienes establecen por acuerdo y colectivamente los instrumentos para su ordenamiento interno, el modo para compartir los beneficios, las obligaciones y las responsabilidades que implique la actividad que llevan adelante.

Establecimientos industriales yerbateros

Sociedades comerciales que desarrollan un conjunto de procesos y actividades con el objetivo de transformar la materia prima *Ilex paraguariensis* en el producto yerba mate elaborada. Suelen implementar las diversas etapas del ciclo, aunque algunos se especializan en algún eslabón de la cadena productiva en particular.

- Otras industrias asociadas

Matemetal

Industria ubicada en la ciudad de Apóstoles, fue fundada en 1955. Se dedica a la elaboración de mates y termos metálicos grabados.

- Emprendimientos turísticos

La Ruta de la Yerba Mate

Itinerario que resalta los recursos turísticos basados en ese producto local. La ruta está representada por productores, molinos y restaurantes a través de la línea que recorre la región del río Uruguay partiendo desde la localidad de Gobernador Virasoro, en la Provincia de Corrientes hasta la Localidad de Alem, en la Provincia de Misiones. Establecimientos rurales y colonos, que muestran el proceso productivo y privilegian los productos típicos para que los visitantes puedan degustar platos y bebidas a base de yerba mate.⁴⁹

⁴⁹ Texto elaborado por la Provincia de Corrientes.

- Iniciativas gastronómicas

Julia Sequeira, Chef Profesional de la localidad de Apóstoles, Provincia de Misiones

Hace más de 10 años que utiliza la yerba mate para generar diferentes productos y saborizar distintos tipos de platos. Ha escrito el libro “Cocinando con sabor a yerba mate”, editado por la Universidad Nacional de Misiones y auspiciado por el Instituto Nacional de la Yerba Mate; es docente en la carrera de Gastronomía del Colegio La Inmaculada; trabaja con la firma Amanda que le provee polvo y esencia de yerba mate para realizar sus productos. Desde la Dirección de Cultura de la Municipalidad de Apóstoles trabaja con un grupo de artesanos que realizan forrado de mates, termos, materas, etc.

- Artesanos y artesanas

Se adjunta como Anexo II la lista preliminar de personas dedicadas a las diferentes disciplinas artesanales en las tres provincias. Cabe mencionar, que en esta zona existe un importante y reconocido grupo de artesanos y artesanas que realizan mates, bombillas y equipos materos en diversos materiales. Son tradicionales los mates de calabaza forrados en diferentes cueros, las bombillas en platería criolla, la orfebrería en mates y bombillas, la cestería mbya para equipos materos, el trabajo en bambú y madera. Asimismo, se realizan mates en cuerno vacuno, forrado de mates en piel de pescados de río y tejidos con tientos de cuero curtido y cerdas de animales.

Se incluyen a continuación y a modo de ejemplo, los nombres propios de algunos de los reconocidos artesanos de la región:

El artesano Jorge Abel Lossada es reconocido realizador de bombillas en la localidad de Mercedes, Provincia de Corrientes, al igual que Lautaro Díaz en Empedrado. En la Ciudad de Corrientes destaca el trabajo artesanal en mates que realiza Marcos Ariel



Morales y en la localidad El Sombrero la producción de Guillermo Meza.

En la Provincia de Misiones, el artesano portador de oficios con influencia de la tradición del Paraguay Cesar López Chamorro realiza mates forrados en cuero en las ciudades de Posadas y Ciudad del Este. En la localidad de Salto Encantado José Barboza maneja con ductilidad el cuero para realizar forrado artesanal de mates. Realiza en la Ciudad de Posadas mates en porongo con accesorios en platería, así como bombillas en plata y alpaca el señor Ricardo Trelles. Asimismo, y en la localidad de El Soberbio es el orfebre Pablo Paya quien elabora artesanalmente mates en porongo con aplicaciones y color, además de bombillas en metal.



En la Ciudad de Paraná, Provincia de Entre Ríos el artesano en cuero Luis Bertolotti realiza el llamado mates galleta, poritos y bocones retobados -reforzados- utilizando escroto de toro, cuero crudo y curtido, con terminación de tientos cosidos.

Calendario de Fiestas

Instituto Nacional de la Yerba Mate

MATEAR

Se realiza una vez al año, en general, el fin de semana posterior al 30 de noviembre Día del Mate. Es la principal feria temática del país, una actividad organizada por el INYM sin

finés de lucro, con entrada gratuita y en la que participan más de 35 entidades productoras de diversa escala, así como artesanos y creadores de accesorios para consumir mate y yerba mate. En ella se muestra lo representativo del producto, profundizando el vínculo de los argentinos con el mate; en un espacio de intercambio entre el sector gastronómico, comercial y cultural con los consumidores finales.⁵⁰

Provincia de Corrientes

Fiesta del Mate y la Amistad en Virasoro

Se lleva a cabo durante el primer semestre de cada año. Es una celebración emblemática del corredor Jesuítico Guaraní que forma parte del calendario turístico de la provincia. Pone en valor el folklore local, realiza las artesanías y los productos regionales.

Fiesta del Mate y la Amistad en Paso de los Libres

Se realiza en el mes de noviembre. Comienza con una mateada pública, continúa con charlas acerca de la tradición, feria de artesanos y juegos para niños. Cierra la jornada un Festival Folclórico con participación de músicos locales y de la región.

Provincia de Entre Ríos

Fiesta Nacional del Mate en Paraná

Se realiza en febrero de cada año, desde mediados de los años ochenta; cuando con el retorno de la democracia en la Argentina se conformó la Asociación Civil "Centro Comunitario Solidaridad", organización que creó y lleva adelante el evento. La primera edición de la Fiesta surgió de las reuniones de un grupo de vecinos, se realizó en el Club Echagüe con la idea de realizar una fiesta folclórica donde tomar mate, un espectáculo y espacio familiar en el que se llevó adelante el 1er Concurso de Cebadores de Mate en Argentina. Luis "Pacha" Rodríguez y su amigo José Cáceres

⁵⁰ Para más información, visitar el siguiente enlace: <http://matear.com.ar/>

son recordados mentores de la Fiesta y en su honor el escenario principal de la Fiesta lleva su nombre. El evento se trasladó del Club a la esquina del Boulevard Racedo y la Avenida de Las Américas. Creció, se hizo famosa en las barriadas y cuando el espacio quedó chico se trasladó al Club Talleres convertida en un encuentro masivo. Actualmente, y debido a su gran convocatoria se realiza en la Costanera de la ciudad teniendo como grandes tribunas las barrancas del Paraná.

Fiesta Nacional de la Artesanía

Se lleva a cabo en la localidad de Colón desde los años sesenta, dado que históricamente se han desarrollado allí importantes artesanos. En la Fiesta se puede observar a los artesanos producir sus piezas, entre ellos a los que se dedican al tallado y forrado de mates.

Provincia de Misiones

Fiesta Nacional e Internacional de la Yerba Mate

Comenzó en el año 1944. A partir de un Decreto Provincial de 1961 la localidad anfitriona pasó a ser Apóstoles aunque fue hasta 1967 que se desarrolló en el Predio Ferial “Expo-Yerba” de dicha ciudad. En el año 1972 alcanzó el rango de Fiesta Nacional, y desde entonces los productores yerbateros argentinos y de países limítrofes se dan cita la ciudad misionera para rendir homenaje a la tradicional yerba mate.

Durante la tercera semana de noviembre, los espectáculos y actividades suceden ininterrumpidamente. Apóstoles convierte sus calles en centro de atención y alegría para toda la familia. En los primeros días hay un desfile de carrozas, las candidatas a “Reina de la Yerba Mate” pasean por las principales avenidas, distintos stands ofrecen gastronomía de la región y productos artesanales. Mientras, en el predio ferial se instala el escenario central donde músicos, humoristas y bailarines son los protagonistas.

La fiesta es un momento de celebración pero también de intercambio de



conocimientos y formación; durante esos días, los agentes vinculados se reúnen para disertar y capacitarse sobre distintas cuestiones vinculadas a la explotación de la yerba mate.

El actual Presidente de la Fiesta, Sr. Tito Viale, comenta que los stands son para que cada empresa yerbatera pueda instalar sus productos. Los pequeños productores tienen menor participación frente a las grandes empresas, pero desde el Comité organizador se los incentiva a participar y vender sus productos. Ejemplo de ello es el Instituto Agrotécnico Pascual Gentilini que produce la Yerba Don Bosco. Respecto a la temática de este capítulo ha expresado: “hoy el producto que mejor representa a los argentinos es la yerba mate, se vio reflejado en el Mundial de Rusia 2018, cuando muchos jugadores de diferentes nacionalidades se mostraron tomando mate. Debemos canalizar a través de actores, artistas, futbolistas, cantantes, el mate como esa tradición que nos identifica. Un ejemplo claro es el nuevo video de Arjona donde cuenta cómo empezó con el mate y ahora le está enseñando a su hijo”.⁵¹

Fiesta Provincial del Mate

En adhesión a la Ley N° 27.117 que instituye el 30 de noviembre como Día Nacional del Mate, se establece que la localidad de Santo Pipó la sede permanente de la Fiesta Provincial del Mate que lo festeja como símbolo de amistad y unión.

La Fiesta se celebra desde el año 1983, y se fundamenta en la historia misma de la localidad ligada a la producción yerbatera. Con los yerbales naturales agotados a principios del Siglo XX se retoma la plantación artificial de yerba en el lugar. En 1919 Luciano Leiva accede a fraccionar su tierra en lotes de 100 hectáreas y Eugenio Lagier puso en marcha el proyecto de instalar una colonia suizo alemana que empujó la producción yerbatera local hasta hoy.

Fiesta Provincial de Tareferos

Se lleva a cabo en Concepción de la Sierra en los meses de septiembre u octubre. Es

⁵¹ Disponible en: <https://www.youtube.com/watch?v=k0GD1M55O10>



organizada por la Comisión del Festival y cuenta con el apoyo de la Municipalidad y organismos locales. Este encuentro popular y cultural se realiza para homenajear los sacrificios realizados por los hombres y las mujeres que de sol a sol van al yerbal a cosechar la yerba mate. Comenzó en el año 1976 cuando un grupo de productores decidió realizar un homenaje al trabajador de la yerba mate y crearon el evento. La segunda edición del festival tuvo como invitado de honor a Antonio Tarragó Ros quien fue nombrado padrino del mismo. La trascendencia de esta fiesta popular fue tal que en 1985 la Cámara de Representantes de Misiones instituyó al “9 de noviembre como Día del Tarefero”. La celebración forma parte de la identidad de la localidad e incluye el concurso del “Tarefero del Año” que reconoce a los tareferos más antiguos y entrega placas simbólicas para enaltecer la actividad que realizan.

Festival del Tarefero

La actividad es organizada por una comisión vecinal en la Colonia Guaraypó con el apoyo de la Municipalidad de Montecarlo. Este tradicional evento se desarrolla en el mes de agosto, desde hace más de 20 años y se creó especialmente para homenajear al trabajador rural cuando termina la cosecha de la yerba mate. El programa incluye, entre otras actividades, la Noche de la Juventud con elección de Reina, festival folclórico y el torneo de fútbol “Confraternidad de tareferos”.

Fiesta Provincial de los Agricultores

Se realiza en la localidad de Comandante Andresito, para homenajear al agricultor en la fecha más próxima al 8 de septiembre que es el Día del Agricultor. Entre las principales actividades económicas locales está el cultivo de yerba mate, en ese marco comenzó a realizarse en 1983 la Fiesta del Agricultor. En el año 2001 la Fiesta se constituye legalmente como tal con todas las exigencias que ello demanda y surge la Primera Comisión Organizadora. Esta actividad ha evitado ser una fiesta comercial por lo que busca ser un espacio para beneficio y disfrute de los agricultores. Todos los años la Comisión organizadora programa charlas técnicas de diferentes temas, como



así también las exposiciones ganaderas y de pequeños animales. En 2010 es declarada: “Fiesta Provincial del Agricultor”. Asimismo, y por Decreto Reglamentario se instituye al Municipio de Andresito como “Capital Provincial del Tarefero”.

Encuentro Nacional de Motoqueros: “En Moto con Mate”

El primer encuentro se realizó en mayo de 1994, a partir de la iniciativa de un grupo de amigos de las motos que “a pulmón”, con gran esfuerzo y voluntad. Se realiza en junio de cada año en el Predio Ferial “Expo-Yerba”, inicia con el tradicional “desayuno misionero” (mate cocido con tortas fritas) y continúan con encuentros de amigos. Salidas en tours organizados por la región y recorridos por los diversos atractivos de la ciudad. Poco a poco fue creciendo y se ha posicionado entre los motocultores de la Argentina y el MERCOSUR. Se ha establecido un registro anual de los participantes, con un promedio de 1.500 motocicletas por encuentro y un estimativo de 3.000 concurrentes activos. Por este motivo se han erigido la ermita del Santo Patrono de los Motoqueros el Apóstol San Pablo que es además uno de los Santos Patronos de la ciudad de Apóstoles; y el monumento a los “trotamundos de los caballos de acero”.

Protección legal

Argentina se constituye en Estado Federal, las provincias dictan sus propias constituciones y aseguran el régimen municipal. Por lo que cada jurisdicción establece respecto a la cultura -su diversidad, apropiación, alcances y límites- los mecanismos e instrumentos de registro, protección y salvaguardia.

La Constitución Nacional de 1994 establece, en su art. 41 segundo párrafo, la obligación de las autoridades de preservar el patrimonio natural y cultural. La doctrina mayoritaria ha interpretado que la palabra "autoridades" refiere a los tres niveles estadales, con lo cual la preservación de este patrimonio desde 1994 es un deber de la Nación, las



provincias y los municipios.

El Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales, cuyo artículo 15.2 que establece que los Estados Parte deberán adoptar medidas para la conservación, el desarrollo y la difusión de la ciencia y la cultura, ratifica el deber impuesto en el art. 41 de la Constitución.

Los tratados internacionales suscriptos en el seno de la UNESCO como la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial aprobada en 2003 (ratificada por Ley 26.118 en 2006) y la Convención sobre la Protección y Promoción de la Diversidad de las Expresiones Culturales aprobada en 2005 (ratificada por Ley 26.305 de 2007) establecen obligaciones particulares para que los Estados Parte implementen políticas de tutela patrimonial y reconocimiento a las identidades culturales, por lo que dichas normas jurídicas son acompañadas por diversos organismos de gestión con competencia en la temática.

Por ejemplo, la Provincia de Corrientes creó el Sistema de Protección y Promoción del Artesano y Artesanías Correntinas, mediante Ley 6107 aprobada en mayo de 2012, que establece:

“ARTICULO 3º.- A los efectos de esta Ley se definen:

- a) artesanía: Son objetos artísticos de significación cultural, realizados manualmente o con máquinas movidas con energía básicamente humana, en forma individual por un artesano o colectiva por una unidad productora de artesanías. Dichos objetos reflejan una autenticidad que enorgullece y revitaliza la "identidad", y deben conservar técnicas de trabajo tradicionales y los diseños autóctonos de una determinada región;*
- b) artesano: a todo aquel que, de acuerdo a su oficio, sentimiento o ingenio, elabore su obra por medio de la habilidad manual o con la utilización de recursos instrumentales apropiados en los que la actividad manual resulte preponderante.*



Este instrumento prevé la creación del Fondo Provincial de Fomento Artesanal, el Registro General de Artesanos, el Consejo Provincial de Artesanos, el Mercado Provincial de Artesanías, y establece que la autoridad de aplicación es el Instituto de Cultura de Corrientes a través de la Dirección de Gestión Artesanal.

Además, en el Art. 1° de la Ley 6193 aprobada en abril de 2013, declara:

“Patrimonio Cultural Inmaterial de la Provincia de Corrientes a los usos, representaciones, exposiciones, conocimientos y técnicas -junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes- de la comunidad correntina. Entendiéndose como patrimonio cultural inmaterial, el que se transmite de generación en generación, es recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, infundiéndoles un sentimiento de identidad y continuidad y contribuyendo así a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana”

Por su parte, la Constitución de la Provincia de Entre Ríos (reformada en 2008) establece en su Art. 26 el derecho a la cultura, y dice:

"La cultura es un derecho fundamental. El Estado impulsa las siguientes acciones, entre otras: la promoción, protección y difusión del folcklore, las artesanías y demás manifestaciones; el reconocimiento a la identidad y respeto a la diversidad cultural, la convivencia, la tolerancia y la inclusión social, estimulando el intercambio desde una perspectiva latinoamericana; la protección, preservación y divulgación de los bienes culturales, el patrimonio tangible e intangible, histórico, artístico, arqueológico, arquitectónico y paisajístico; la aplicación de las nuevas tecnologías de la comunicación para la producción cultural."

Asimismo, se aprobó en la Provincia en el año 2003 la Ley 9.486 de Artesanías, cuyo

propósito es regular el ordenamiento, promoción y desarrollo de las artesanías, como parte integrante del patrimonio cultural, provincial y nacional y el reconocimiento del artesano como productor de elementos de significación cultural, comercial y artística.

La Provincia de Misiones, en su Constitución de 1958, establece en relación a los derechos individuales de las personas, en su Art. 11:

“Todos los habitantes de la Provincia gozan del derecho de reunirse pacíficamente para tratar asuntos políticos, gremiales, económicos, religiosos, sociales, culturales o de cualquier otra índole, en locales cerrados, particulares o públicos, sin permiso previo. Sólo cuando las reuniones se realicen en lugares abiertos y públicos deberá preavisarse a la autoridad.”

En el caso específico del Patrimonio Cultural, es en la Ley VI N° 18 (Antes Decreto-Ley 1280/80) la que manifiesta:

“Capítulo 1: declaración genérica del fin legal. Declárase de interés provincial la protección, conservación, restauración y acrecentamiento de los bienes que interesan al Patrimonio Cultural de la Provincia de Misiones.”

Respecto a la normativa vigente en el ámbito de competencia del Instituto Nacional de la Yerba Mate se encuentra información relevante a disposición de los interesados, en el siguiente enlace: <http://www.inym.org.ar/operador/normativa-vigente/>

A continuación, se enlista legislación específica y de alcance nacional en orden cronológico descendente:

- Resolución 366/2016 / INSTITUTO NACIONAL DE LA YERBA MATE. 09-ago-2016
Publicada en el Boletín Oficial del 16-ago-2016 Número: 33440 Página: 24

INYM, REGISTRO DE YERBALES - CREACIÓN

Resumen: Crease el “registro de yerbales” como marco normativo para la inscripción



de las plantaciones de yerba mate de la zona productora.

- Resolución 365/2016 / INSTITUTO NACIONAL DE LA YERBA MATE. 09-ago-2016
Publicada en el Boletín Oficial del 16-ago-2016 Número: 33440 Página: 24

INYM, PRODUCTORES - INSCRIPCIÓN

Resumen: Establécese que toda persona humana o jurídica que pretenda realizar las actividades definidas para la categoría “productores” del registro de operadores del sector yerbatero creado por resolución 54/08, deberá actualizar su inscripción en el mismo, o bien inscribirse si no estuviere registrado.

- Ley 27.117 / HONORABLE CONGRESO DE LA NACIÓN ARGENTINA. 17-dic-2014
Publicada en el Boletín Oficial del 28-ene-2015 Número: 33059 Página: 5

CONMEMORACIONES: DÍA NACIONAL DEL MATE

Resumen: Institúyase el día 30 de noviembre de cada año como día nacional del mate, en conmemoración del nacimiento de Andrés Guacurarí y Artigas, a fin de promover el reconocimiento permanente de nuestras costumbres.

- Ley 27.114 / HONORABLE CONGRESO DE LA NACIÓN ARGENTINA. 17-dic-2014
Publicada en el Boletín Oficial del 04-feb-2015 Número: 33064 Página: 1

YERBA MATE. RADICACIÓN Y CREACIÓN DE ESTABLECIMIENTO

Resumen: Radicación y creación de establecimientos para la instauración de un régimen de envasado en origen de la yerba mate o *ilex paraguariensis* en la región productora.

- Ley 26.871 / HONORABLE CONGRESO DE LA NACIÓN ARGENTINA. 03-jul-2013
Publicada en el Boletín Oficial del 02-ago-2013 Número: 32693 Página: 1

DECLARACIONES OFICIALES: MATE - INFUSIÓN NACIONAL

Resumen: Declarase al Mate, como Infusión Nacional.

- Ley 26.532 / HONORABLE CONGRESO DE LA NACIÓN ARGENTINA. 28-oct-2009
Publicada en el Boletín Oficial del 19-nov-2009 Número: 31784 Página: 1

INSTITUTO NACIONAL DE LA YERBA MATE LEY 25.564 - Modificación

Resumen: Modifícase la Ley Nº 25.564. Incorporase inciso f).

- Ley 26.118 // HONORABLE CONGRESO DE LA NACIÓN ARGENTINA. 05-jul-2006
Publicada en el Boletín Oficial del 27-jul-2006 Número: 30956 Página: 3

CONVENCIONES SALVAGUARDA DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL

Resumen: Apruébase la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, que fuera adoptada por la trigésima segunda Conferencia General de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura UNESCO.



- Ley 25.564 / HONORABLE CONGRESO DE LA NACIÓN ARGENTINA. 21-feb-2002
Publicada en el Boletín Oficial del 15-mar-2002 Número: 29859 Página: 1

INSTITUTO NACIONAL DE LA YERBA MATE. Su creación

Resumen: Creación del Instituto Nacional de la Yerba Mate, como ente de derecho público no estatal con jurisdicción en todo el territorio de la República Argentina. Sede. Objetivos. Funciones. Facultades. Organismo directivo. Integración. Suplentes. Duración del mandato. Facultades. Reuniones. Remuneración. Organismo de fiscalización interno. Integración. Funciones y facultades. Patrimonio y recursos. Presupuesto. Disposiciones generales. Sanciones.

- Decreto 1.240/2002 / PODER EJECUTIVO NACIONAL (P.E.N.). 12-jul-2002
Publicada en el Boletín Oficial del 15-jul-2002 Número: 29940 Página: 4

INSTITUTO NACIONAL DE LA YERBA MATE. Constitución y naturaleza jurídica.

Resumen: Constitución. Naturaleza jurídica. Capacidad. Régimen legal. Ámbito de actuación. Objetivo, funciones y facultades. Fijación del precio de la materia prima. Integración del directorio. Fiscalización interna. Presupuesto.

- Ley 23.882 / HONORABLE CONGRESO DE LA NACIÓN ARGENTINA. 28-sep-1990
Publicada en el Boletín Oficial del 01-nov-1990 Número: 27001 Página:

YERBA MATE. Ley 20.371

Resumen: Restablécese la vigencia del inc. K) del art. 3 de la ley 20.371. Promulgada de hecho el 26-10-90.

- Ley 20.371 / PODER EJECUTIVO NACIONAL (P.E.N.). 10-may-1973
Publicada en el Boletín Oficial del 18-may-1973 Número: 22669 Página:

YERBA MATE. COMISIÓN REGULADORA

Resumen: Crease la Comisión Reguladora de la Producción y Comercio de la Yerba Mate.

Normas que modifican y/o complementan a Ley:

Resolución 63/1991 / Comisión Reguladora de la Producción y Comercio de la Yerba Mate. 30-sep-1991. YERBA MATE - REGLAMENTO INDUSTRIAL.

Decreto 2284/1991 / Poder Ejecutivo Nacional (PEN). 01-nov-1991.
DESREGULACIÓN ECONÓMICA - REFORMA FISCAL.

Resolución 86/1998 / Administración Federal de Ingresos Públicos .16-feb-1998.
YERBA MATE - HOJA DE RUTA YERBATERA - SU INSTRUMENTACIÓN

- Ley 17.044 / PODER EJECUTIVO NACIONAL (P.E.N.). 30-nov-1966
Publicada en el Boletín Oficial del 09-dic-1966 Número: 21083 Página:

COMISIÓN REGULADORA. YERBA MATE

Resumen: Comisión reguladora de la producción y comercio de la yerba mate, sus funciones serán ejercidas por el Subsecretario de Comercio Interior.



Lineamientos de gestión

A continuación se enlistan las acciones previstas en el marco de la gestión, protección y salvaguardia de los usos y espacios de la yerba mate en Argentina.

Gobierno de la Provincia de Corrientes - Instituto de Cultura

Promover el turismo cultural, rural y yerbatero.

Fortalecer la actividad artesanal relacionada a la elaboración de yerba mate y la costumbre de compartir las bebidas derivadas de ella.

Museo Antropológico y Arqueológico Casa Martínez

Promover actividades de sensibilización sobre rol de la yerba mate en la historia y actualidad cultural local.

Asociación Civil Amado Bonpland - Corrientes

Promover el conocimiento y difusión del vínculo entre el naturalista Amado Bonpland y la yerba mate, en articulación con otros actores locales.

Gobierno de la Provincia de Entre Ríos - Secretaría de Turismo y Cultura

Área de Patrimonio Cultural y Ambiental

Promover el relevamiento del patrimonio cultural inmaterial vinculado a la yerba mate.

Contribuir al desarrollo de la actividad artesanal relacionada con la práctica de beber mate.

Gobierno de la Provincia de Misiones - Subsecretaría de Cultura - Dirección General de Patrimonio Cultural y Museos - Dirección de Patrimonio Cultural - Departamento de Investigación

Promover la investigación arqueológica de las estructuras productivas del sistema



jesuítico-guaraní en relación a la yerba mate.⁵²

Promover actividades de difusión, sensibilización y relevamiento de la yerba mate como elemento cultural local.

Instituto Nacional de la Yerba Mate

Implementar mecanismos de apoyo y estímulo a los productores, elaboradores, industrializadores y comercializadores radicados en el país;

Planificar, organizar y participar de toda actividad o acontecimiento que contribuya a la promoción de la yerba mate y derivados dentro y fuera del país celebrando convenios de cooperación con otras instituciones oficiales o privadas del país y del exterior;

Llevar a cabo estudios, investigaciones e innovaciones del producto que diversifiquen sus usos y aumenten su consumo interno y externo;

Coordinar con los organismos competentes en materia alimentaria la ejecución de planes y programas relacionados con las buenas prácticas en lo referente a la producción, elaboración, industrialización, comercialización y consumo de la yerba mate y derivados;

Crear un banco de datos destinado al relevamiento y difusión de información acerca de las normativas sanitarias y requisitos de calidad vigentes;

Realizar y compilar estadísticas, censos y relevamientos de la producción, elaboración, industrialización, comercialización y consumo de la yerba mate y derivados, a efectos de implementar medidas que faciliten el equilibrio de la oferta con la demanda;

Crear registros para la identificación de la producción, elaboración, industrialización, comercialización de la yerba mate y derivados debiendo inscribirse en ellos, con carácter obligatorio todo participante de la cadena del negocio de la yerba mate y derivados;

Promover la capacitación en todas las áreas que competen a las actividades del

⁵² Una de las líneas de acción que se llevan adelante bajo la dirección de la Dra. Lorena Salvatelli, que analiza el sistema constructivo, el tipo de bóveda del conducto, la materia prima, el tipo de pavimento, la lógica de utilización y domesticación del espacio, entre otros. Además de estudiar el transporte de la materia prima y el funcionamiento del secadero reutilizado en períodos posteriores por colonos y pequeños productores. En el proyecto se encuentra involucrado el Municipio de Colonia Mártires, con la intención de fomentar el turismo rural en la zona.

sector;

Promover distintas formas asociativas entre productores primarios de yerba mate y en particular a las cooperativas yerbateras de la zona productora;

Asesorar al Poder Ejecutivo nacional y a los provinciales de Misiones y Corrientes en materia de su competencia;

Mediar ante las instituciones que correspondan a los efectos de atender los intereses del trabajador del sector;

Universidad Autónoma de Entre Ríos – División Museos

Promover la creación de una cátedra abierta para el reconocimiento del mate y la práctica colectiva de la ronda.

Los organismos asesores impulsarán -en el marco de sus competencias específicas- las siguientes acciones:

Dirección Nacional de Bienes y Sitios Culturales

Promover el relevamiento de manifestaciones culturales inmateriales ligadas a la temática.⁵³

Fortalecer la realización de actividades de sensibilización para la protección, rescate y salvaguardia del bien cultural.

Contribuir al relevamiento de los actores sociales vinculados a los usos y espacios de la yerba mate.

Instituto Nacional de Antropología y Pensamiento Latinoamericano

Contribuir al reconocimiento y la difusión del sistema cultural de la yerba mate

Bibliografía consultada y de referencia

ÁGUILA, Álvaro (2014). "A través de la yerba mate: etnicidad y racionalidad económica

⁵³ Los interesados en participar del relevamiento pueden visitar el siguiente enlace:
https://www.cultura.gob.ar/relevamiento-de-manifestaciones-del-patrimonio-cultural-inmaterial_4537/

entre los trabajadores rurales paraguayos en la industria de la construcción de Buenos Aires”, en *Antípoda: Revista de Antropología y Arqueología* N° 18, pp. 165-187.

AGUILAR, Horacio A. (2008). “Aventureros por Naturaleza. José Sánchez Labrador (1717-1798) El Paraguay Natural, según el misionero naturalista”. *Revista Vida Silvestre* N° 104, Julio-Septiembre.

ALONSO, Jorge y DESMARCHELIER, Cristian (2017). *Plantas Autóctonas de Argentina. Bases Científicas para su Utilización en Atención Primaria de la Salud. Efecto termogénico de la Yerba Mate (Ilex paraguariensis) y su posible utilidad como agente adelgazante*. Editorial Corpus, Argentina.

ARBELO DE MAZZARO, Aurora (2011). *El Legado de Amado Bonpland en Corrientes*. Subsecretaría de Cultura. Corrientes.

ASSUNÇÃO, Fernando (2000). *Pilchas criollas*. Editorial Emecé, Buenos Aires.

BARRERA, Rosita (2011). *El Folclore en la Educación*. Editorial Colihue. Buenos Aires.

BARRETO, Margarita (2008). [1989] *El mate: su historia y cultura*. Editorial Del Sol, Buenos Aires.

BARTOLOMÉ, Leopoldo J. (1975). “Colonos, Plantadores y Agroindustrias. La Explotación Agrícola Familiar en el Sudeste de Misiones”, en *Desarrollo Económico* Vol. XV N° 58.

BLANCO VILLALTA, Jorge G. (1975). *Mitos tupiguaraníes*, Ediciones Culturales Argentinas, Buenos Aires.

BRUNEL, A. (1971). *Biografía de Aimé Bonpland*. 3ª ed. L. Guérin y Cía. Editores París.

BURTNIK, O.J. (2003). *Manual del Pequeño Yerbatero Correntino*. INTA Ed. Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria. Santo Tomé. Corrientes.

CARDIEL, José (1747). “Carta y relación de las Misiones de la provincia del Paraguay”, escrita en Buenos Aires.

CARNEIRO, Newton (1966). *O mate nas artes luso-brasileiras*, Faculdade de Filosofia, Ciências e Letras, Universidade Federal do Paraná, Curitiba.

COLOMBRES, A. (2011). *Nuevo manual del promotor cultural I: Bases teóricas de la acción*. Del Sol. Buenos Aires.

CONDE JAHN, Franz (1961). “Amadeo Bonpland, médico y naturalista”. Boletín de la Academia Nacional de la Historia. 173, enero-marzo, Caracas.

CONI, Emilio (1956). *Historia de las vaquerías del Río de la Plata 1555-1750*. Editorial Devenir, Buenos Aires.

CONTRERAS ROQUE, Julio Rafael; Boccia Romañach, Alfredo (2006). *El Paraguay en 1857. Un viaje inédito de Aimé Bonpland*. ServiLibro, Asunción.

COPPETTI, Víctor (1916). *La yerba mate*. Impresora Asociación Rural de Miguel Ramos, Montevideo.

CHIESA, Juan (1942). *¿Toma usted mate?* Edición del autor.

DELLACASSA, E., V. Cesio, A. Vázquez, S. Echeverry, S. Soule, P. Menéndez, F. Ferreira, H. Heinzen (2007) "Yerba mate. Historia, uso y propiedades" en *Revista de la Asociación de Química y Farmacia de Uruguay* N° 51, pp. 16-20.

DEMERSAY, Alfred (1867). *Étude économique sur le maté ou thé du Paraguay*. Imprimerie et Librairie d'Agriculture et d'Horticulture de Mme. Ve. Bouchard-Huzard, Paris.

DIAZ DE GUZMAN, Ruy (1612). *Anales del descubrimiento, población y conquista de las provincias del Ríos de la Plata o Argentina manuscrita*. Jorge Sarmiento Editor, Colección Letras x siglos, Córdoba.

DO SANTOS, V. E. (2014). "Sistemas productivos tradicionales: Abordaje sociológico de secaderos de yerba mate Barbacuá en la zona centro de la provincia de Misiones orientado al turismo". *VI Congreso Latinoamericano de Investigación Turística*. Neuquén.

FURLONG, Guillermo S. J. (1969). *Historia Social y Cultural del Río de La Plata (1536-1810)*. El Trasplante Social. TEA. Buenos Aires.

_____ (1948). *Naturalistas argentinos durante la dominación hispánica*. Huarpes. Buenos Aires.

GARCÍA, Silvia (2008). "Estado del Arte del Patrimonio Cultural Inmaterial Argentina" en *Estado del Arte del Patrimonio Cultural Inmaterial*. CRESPIAL, Lima.

GALLARDO, Carlos R. (1898). *La industria yerbatera en Misiones*. Imprenta y Encuadernación San Jorge, Buenos Aires.

GIBERTI, Gustavo C. (2008). "Aquifoliaceae" en: ZULOAGA, F. O., O. MORRONE & M. J. BELGRANO (eds.), *Catálogo de las Plantas vasculares del Cono Sur (Argentina, Sur de Brasil, Chile, Paraguay y Uruguay)*, Vol. 2, Dicotyledoneae: Acanthaceae- Fabaceae (Abarema - Schizolobium), pp. 1143-1146, Monogr. Syst. Bot. Missouri Bot. Gard, 107

_____ (1998). *Hallazgo de Ilex brasiliensis (Aquifoliaceae) en la Argentina*. Boletín de la Sociedad Argentina de Botánica N° 33, pp. 137-140.

_____ (1994). "Aquifoliaceae" en: SPICHIGER, R. & RAMELLA, L. (dirs.), *Flora del Paraguay 24*. Editions des Conservatoire et Jardin botaniques de la Ville de Geneve - Missouri Botanical Garden, Ginebra, Suiza.

_____ (1994). "Aquifoliaceae" en: *Flora Fanerogámica de Argentina*. Fascículo 1 (157). Programa Proflora (CONICET), Museo Botánico, IMBIV, Córdoba, Argentina.

_____ (1989). *Los parientes silvestres de la yerba mate y el problema de su adulteración*. Dominguezia N° 7, pp. 3-21.

_____ (1987). "Sinonimia en el género Ilex L. (Aquifoliaceae)", en *Notulae ad Floram paraquaiensem* 9-10. Ed. Spichiger, R. Candollea 42, pp 107-109.

GRONDONA, Eduardo M. (1953). "Historia de la Yerba Mate". *Revista Argentina de Agronomía* N° 20 (2), pp. 68-95 y N° 21 (1) pp 9-24.

HERNÁNDEZ, Pablo. (1913). *Organización social de las doctrinas guaraníes de la Compañía de Jesús*. Barcelona: Gustavo Gili Editor.

HOSS DE LE COMTE, Mónica Gloria (2000) *El Mate*. Editorial Maizal, Buenos Aires.

IBARRA GRASSO, Dick Edgar (1971) *Argentina Indígena & Prehistoria Americana*. TEA Tipográfica Editora Argentina, Buenos Aires.

JOHAN LORENZO, Karla (2013) *El libro de la yerba mate*. Editorial del Nuevo Extremo, Buenos Aires.

JOVER PERALTA, Anselmo (1942) -bajo el seudónimo de Luzán del Campo-. *Cancionero del mate*. Editorial Tupá, Buenos Aires.

LAGIER, Jerónimo. (2008) *La Aventura de la Yerba Mate. Más de cuatro siglos de historia*. Instituto Nacional de la Yerba Mate. Posadas Misiones.

LYSIK, Emiliano (2008) "Mercado mundial de la yerba mate" en Rodolfo Bongiovanni (ed.) *Economía de los cultivos industriales: algodón, caña de azúcar, maní, tabaco, té y yerba mate* INTA, pp.98-101

MARTÍNEZ CROVETTO Raúl (1995). *La Yerba Mate Maravilla de América*. Editorial Museo de Motivos Argentinos José Hernández, Buenos Aires.

_____ (1980) "Yerba Mate; usos no tradicionales y posibilidades" en *Participar* 2 (12), pp: 58-61.

_____ (1963) "Esquema fitogeográfico de la Provincia de Misiones (República Argentina)" en *Bonplandia* N° 1, pp. 171-223.

MOLINA, Raúl (1955) "El mate, nuevas aportaciones sobre el uso de la bombilla y el apartador". En *Historia* N° 2, Buenos Aires.

MONTENEGRO, Pedro. (2009) *Materia Médica misionera*. Editores Buena Vista. Córdoba.

NORRILD, Juana (2004) "El mate como souvenir turístico en Argentina: su identidad funcional y ornamental", en *Temas de Patrimonio Cultural* N° 10, Buenos Aires, pp. 77-90.

OBERTI, Federico (1979) *Historia y folklore del mate*, Fondo Nacional de las Artes, Buenos Aires.

RAU, Víctor (2012). *Cosechando yerba mate. Estructura social de un mercado laboral agrario en el Nordeste argentino*. Ediciones CICCUS. Buenos Aires.

PARODI, D. (2008) "Nota sobre la composición de la Yerba Mate" en *Revista Farmacéutica* 150(2), pp. 32-64.

RICCA, Javier (2009). *El Mate. Historia, Secretos y otras yerbas de una pasión rioplatense*. Editorial Sudamericana, Buenos Aires.

_____ (2002). *El Mate. Los secretos de la infusión: desde la cultura nativa hasta nuestros días*. Mandinga Editor, Montevideo.

ROLLA, José (1954). *Folklore, ritos y costumbres del pueblo guaraní*, Editorial Poseidón, Buenos Aires.

SAINT HILAIRE, A. (1823) *Rapport Sur Le Voyage de M. Auguste de Saint Hilaire dans le Brasil et les Missions du Paraguay*. De l'Imprimerie de J. Smith. Paris.

SAMANIEGO, César. (1927). *Ylex Paraguayensis. Yerba mate, Caá*. Asunción.

SÁNCHEZ LABRADOR, José Francisco. (1717/1798) "El Paraguay Natural Ilustrado" Partes I, II, III, IV, *Archivum Romanum societatis IESU*.

SEPP, A. (1951). *Viagem as Missoes Jesuíticas e trabalhos Apostólicos*. Martins Fontes, São Paulo.

SCUTELLÁ, Francisco. N. (1989) (1993). *El mate: Bebida nacional argentina*. Editorial Plus Ultra 1ra y 2da edición, Buenos Aires.

SNIHUR, Esteban A. (2007). *El universo misionero guaraní: un territorio y un patrimonio*. 1ra Edición Golden Company, Buenos Aires.

SPEGAZZINI, E.D. (1999) *Análisis foliar por micrografía analítica cuali-cuantitativa de los adulterantes cogenéricos argentinos de Ilex paraguariensis St. Hil. var. paraguariensis (Aquifoliaceae, nv. "yerba mate")*. Tesis Doctoral, Facultad de Ciencias Exactas, Universidad Nacional de La Plata.

STOFFEL, Leticia María (1999). "Los extranjeros y el mate: el legado guaraní al mundo en apuntes para una folκλο-historia de cuatro siglos" en *Colección Folklore y Antropología* N° 1, Editorial Subsecretaría de Cultura de la Provincia, Santa Fe.

SCHMIDL, Ulrico (1903). *Viaje al Río de la Plata, 1534-1554*. Cabaut y Cia. Editores. Buenos Aires, Librería del Colegio.

VADEL, E.M. (2010). *Francisco Javier Muñiz en el Pensamiento de Sarmiento*. Publicación Alicante, Biblioteca Virtual Miguel de Cervantes.

VIDART, Daniel (1955). *La vida rural uruguaya*. Departamento de Sociología Rural, publicación N° 1. Ministerio de Ganadería y Agricultura. República Oriental del Uruguay.

VILLANUEVA, Amaro (2008) [1960] *El arte de cebar y su lenguaje*. Edicol, Buenos Aires.

WALSH, Rodolfo J. (1966). "La Argentina ya no toma mate", artículo publicado en la revista *Panorama* N° 43, diciembre.

Entre los títulos disponibles en Internet se sugieren:

AMONIO, P. (2016). Informes de cadena de valor: yerba mate. Ministerio de Hacienda y Finanzas Públicas - Presidencia de la Nación, AÑO 1, N° 17, Noviembre. Recuperado el 25 de junio de 2018 de:

https://www.economia.gob.ar/peconomica/docs/SSPE_Cadenas%20de%20valor_Yerba%20Mate.pdf

AVELLANEDA, Mercedes (2005). El ejército guaraní en las reducciones jesuitas del Paraguay", *Historia Unisinos*. Recuperado el 24 de abril de 2018 de: <https://www.academia.edu/3559017/>

DELLACASSA E., Cesio V., Vázquez A., Echeverry S., Soule S., Menéndez P., Ferreira F., Heinzen H. (2007). *Yerba mate. Historia, uso y propiedades*. Revista de la Asociación de Química y Farmacia de Uruguay 51, 16-20. Recuperado el 7 de mayo de 2018, de: https://www.researchgate.net/profile/Eduardo_Dellacassa/publication/284125789_Yerba_mate_Historia_uso_y_propiedades/links/5777af5908ae1b18a7e438e6.pdf



HERNANDEZ, José. “La vuelta de Martín Fierro”. Citado en la sección Literatura Folclórica Argentina. Recuperado el 14 de agosto <http://www.folkloredelnorte.com.ar/letras.htm>

INYM, (2009). *El consumo de Yerba Mate en Argentina*. Recuperado el 2 de agosto de 2018 de:
<http://yerbamateargentina.org.ar/publicaciones/investigacion-de-mercado-cualitativa-yerba-mate-argentina/>

NORRILD, Juana. (2004). *El mate como souvenir turístico en Argentina. Su identidad funcional y ornamental*. Temas de Patrimonio Cultural 8. Recuperado el 7 de mayo de 2018, de: http://www.folkloretradiciones.com.ar/literatura/temas_10.pdf#page=79

POCHETINO, María Delia. (2005) 2007. “La dinámica en la horticultura en comunidades mbya-guaraní, Misiones, Argentina” en *Etnobiología* N° 5, pp. 36-50. Recuperado el 12 de septiembre de 2018, de: <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/5294468.pdf>

RAU, Víctor. (2009). *La yerba mate en Misiones (Argentina): Estructura y significados de una producción localizada*. Agroalimentaria, 15 (28), 49-58. Recuperado en 9 de mayo de 2018, de:
http://www.scielo.org.ve/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1316-03542009000100006&lng=es&tlng=en

RODRÍGUEZ, Lisandro (2017). “La yerba mate en Misiones. Estado, agro y actores sociales en los márgenes (1926-1980)” en *Revista de Historia Local y Regional* Vol. 4, N°. 1, págs. 125-146. Recuperado el 12 de septiembre de 2018, de:
<https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/6070379.pdf>

RODRÍGUEZ, Lisandro (2015) “Estado y producción: la actividad yerbatera en el territorio nacional de Misiones (1926- 1953)”, en *Folia Histórica del Nordeste* N° 23, IIGHI-IH-CONICET/UNNE, Chaco. pp. 43-64. Recuperado el 12 de septiembre de 2018, de: <http://www.scielo.org.ar/pdf/fofia/n23/n23a03.pdf>

TELAM. *Crean envases comestibles y biodegradables hechos de yerba mate y mandioca*. Recuperado en 21 de mayo de 2018 de:
<http://www.telam.com.ar/notas/201612/172452-crean-envases-comestibles-y-biodegradables-hechos-de-yerba-mate-y-mandioca.html>

VIDAL DE BATTINI, Berta Elena (1953). “El léxico de los yerbateros” en *Nueva Revista de Filología Hispánica*, Año 7, N° 1/2. Ed. El Colegio de México, México. pp. 190-208
Recuperada el 14 de septiembre de 2018, de:
<https://nrfh.colmex.mx/index.php/nrfh/article/view/308/308>

Merece una consideración aparte, el material publicado por el Instituto Nacional de la Yerba Mate en el sitio: <http://www.inym.org.ar/operador/publicaciones/>



Ministerio de Educación,
Cultura, Ciencia y Tecnología
Presidencia de la Nación



ANEXOS