

YERBA MATE

Durante años, la actividad agrícola estuvo monopolizada por la yerba mate. En 1.935, la ley 12.136 puso orden en la plantación más yerbatales y creó una Comisión Reguladora. Sin embargo, la yerba mate –Ilex paraguaiensis Saint Hilaire– sigue siendo el vegetal más cultivado.

Desde la desregulación impuesta por el actual gobierno, el número de plantaciones ha ido en crecimiento. Son 161.000 ha de cultivos que representan 900 millones de kilos de hoja verde, es decir, la totalidad de la producción argentina.

Gran parte de la industria misionera es de origen

agrícola, especialmente la basada en la yerba mate.

No sólo es cuestión de cebarse unos amargos.

La industria de la yerba mate comprende una serie de etapas que son complejas y delicadas :1) el corte (mecánico o a mano); 2) la quiebra; 3) el sapecado (a fuego vivo); 4) la secanza (a cinta, con tubo rotatorio o barbacué); 5) el canchado (primera molienda, gruesa); 6) el estacionamiento; 7) la molienda; y 8) el envasado. Todos estos pasos, salvo los dos primeros –corte y quiebra–, que se efectúan en el mismo yerbatal, son realizados en establecimientos industriales situados en el mismo lugar, en la provincia o, a veces puntos del país. Diversas campañas oficiales y privadas que se emprenden para incentivar el consumo de la yerba mate suelen destacar, con justicia, que el preciado oro verde contiene vitaminas diversas, además de fósforo, hierro y calcio. Una cebadura de 1/2 litro de agua en 50gr. de yerba mate aporta aproximadamente:

** El 52.8% de los requerimientos diarios de magnesio.*

** El 27.3% de los requerimientos diarios de potasio.*

** Posee bajo contenido en sodio (60mg.)*

VITAMINAS Y MINERALES POR CADA CEBADURA DE 50 GR. DE YERBA MATE:

Potasio.....547.50mg.

Magnesio.....185.25mg.

Sodio.....60.00mg.

Fósforo.....34.30mg.

Vitamina B1.....0.20mg.

Vitamina B2.....0.39mg.

Vitamina C.....0.65mg.

Pantotenato de calcio.....3.25mg.

Niacina.....0.70mg.

Tampoco se equivoca el Instituto Nacional de Nutrición cuando señala que el mate constituye una bebida más económica y más saludable que otros estimulantes y, en particular, mucho más positiva para el organismo que muchísimas colas y gaseosas de marca internacional .Sin embargo, cabe resaltar que el procesamiento de la yerba mate es decisivo para que sus cualidades se mantengan intactas. Por ejemplo, el empleo de una temperatura excesiva en la torrefacción –sapecado– destruye muchos de sus componentes. Tampoco sirve cualquier tipo de leña: la más resinosa afecta a la de la hoja y distorsiona enormemente el gusto del producto final. Asimismo, el procesamiento industrial de la yerba no está exento de ciertos riesgos. Por ejemplo, el método de la barbacoa –frente a la secanza mecánica–, en el que las temperaturas suelen ser elevadas , implica el desprendimiento de vapores y emanaciones provenientes de la gran masa de hoja que está secándose y que resultan perjudiciales para la salud del "urú" (el encargado de remover constantemente la yerba) y de sus "guainos" (sus ayudantes en el labor del barbacuá).