

Mate: los secretos del oro verde argentino

De los Andes al Atlántico y de la Puna a la Antártida, entre bosques, selvas o playas, siempre hay un mate acompañando el momento. Símbolo de la hospitalidad y el encuentro, esta bebida nacional es otro de los imperdibles si visitas Argentina. Visit Argentina invita a conocer sus orígenes y secretos

El mate en Argentina es mucho más que una infusión. Es una forma de expresarse. Un ritual de encuentro y alegría. Es compartir el momento, las ganas de acompañarse y disfrutar. El mate es símbolo de generosidad y de vínculo, una costumbre que anida en el corazón de los argentinos desde tiempos remotos.

Presente en 9 de cada 10 hogares argentinos, el mate es parte de la identidad nacional, una tradición que va mucho más allá de una bebida. Sus orígenes se remontan a los pueblos guaraníes que usaban las hojas del árbol de Yerba Mate como bebida, objeto de culto y moneda de cambio con otros pueblos. En guaraní "caá" significa yerba pero también quiere decir planta y selva. Para los guaraníes el árbol de yerba mate es un regalo de los Dioses, una planta sagrada.

Los guaraníes solían llevar una pequeña bolsa de cuero con hojas de Yerba Mate que mascaban o ponían en una calabaza y las tomaban en infusión, usando los dientes como filtro o una caña ahuecada, que hoy se conoce como bombilla. La palabra mate deriva del vocablo quechua "matí", que significa calabaza.

Fueron los jesuitas quienes introdujeron el cultivo en las reducciones y desarrollaron un método secreto para germinar las semillas de Yerba Mate, lo que permitió abastecer las reducciones y comercializar la yerba en otras regiones.

Argentina es el principal productor y exportador mundial de Yerba Mate que se cultiva en Misiones y el nordeste de Corrientes.

Además de ser un símbolo de compañerismo e identidad, al mate se le atribuyen propiedades beneficiosas para la salud, ya que contiene vitaminas del grupo B y es rico en antioxidantes.

La Ruta de la Yerba Mate

Se trata de una ruta que fusiona la belleza de los paisajes con los procesos productivos de la Yerba Mate y una variada y deliciosa oferta gastronómica para conocer los orígenes de uno de los símbolos de la identidad argentina.

La Ruta de la Yerba Mate es la principal ruta alimentaria de Sudamérica. Atraviesa la provincia de Misiones y el norte de Corrientes. Esta Ruta recorre establecimientos artesanales, ecológicos e industriales para que los viajeros aprendan acerca del proceso de producción, desde las plantaciones,

el secado y la molienda hasta el envasado del producto final. Durante el recorrido degustan distintos tipos de yerbas, descubren sus propiedades y comparten la “ceremonia del mate”.

Argentina ofrece además variadas propuestas para que el viajero pueda vivenciar una cata de mate y aprender sus secretos.

Los secretos del buen mate

El mate se toma de distintas maneras: la clásica es amargo y caliente, pero hay quienes lo prefieren dulce, saborizado con cascaritas de naranja o hierbas y en el Litoral se lo toma frío. A esta versión se la conoce como “tereré”.

Para preparar un mate clásico se calienta el agua al punto justo, ni tibia ni hervida. La temperatura aconsejable es de 70 a 80°C.

Se coloca yerba en el mate hasta cubrir $\frac{3}{4}$ partes del mismo. Se tapa el mate, se lo da vuelta y se lo sacude con fuerza. Luego, se lo vuelve a la posición inicial y se acomoda la yerba a unos 45° dejando un huequito. Se vierte el agua en ese huequito y se deja reposar unos instantes. Luego, se introduce la bombilla en el huequito húmedo y ya se puede cebar el mate. Consejo especial: no mover la bombilla y cebar siempre en el mismo lugar para conservar el sabor.

Invitan a descubrir el mate, un ritual argentino con más de cinco siglos.

Para más información <https://www.argentina.travel/>

Datos de contacto:

Miriam Del Oso
680312401

Nota de prensa publicada en: [Argentina](#)

Categorías: [Internacional](#) [Gastronomía](#) [Viaje](#) [Entretenimiento](#) [Turismo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>