



domenica  
18 marzo 2012  
**TERRE  
OSPITALI**

# MATE Argentina

## CHE COSA È

Il mate è un'infusione preparata con le foglie di **yerba mate** (erba Mate) previamente essicata, tagliata e sminuzzata. Il mate si può bere in qualsiasi ora del giorno, in compagnia o da soli, dolce o amaro. Si può aggiungere un pezzo di buccia di arancia secca o un pizzico di caffè.

## DOVE SI CONSUMA

Attualmente il mate viene bevuto soprattutto in Argentina, Uruguay e Paraguay ma anche nel sud del Brasile e in alcune regioni del Cile e della Bolivia.

## COME VIENE PREPARATO

In Argentina si chiama mate sia l'infusione sia il recipiente nel quale si beve. Per bere il mate sono necessari la **yerba mate**, il recipiente, e una **bombilla** (cannuccia) in genere di metallo, ma anche di canna. La "magia" del mate risiede nel "**cebar mate**" ossia preparare il mate e servirlo alle altre persone, un rituale guidato dal "**cebador**". Il recipiente viene riempito di erba, poi agitato e capovolto sigillandone l'imboccatura con la mano. In questo modo sul palmo della mano si deposita un po' di polvere che deve essere eliminata. A questo punto si aggiunge la buccia di arancia, il caffè o lo zucchero e si comincia a cebar.

## COME VIENE CONSUMATO

Nel recipiente viene versata acqua calda (ma non bollente) sempre nello stesso punto dell'imboccatura; in questo stesso punto si inserisce la bombilla, che non andrà mai spostata in seguito. Il cebador beve per primo il mate, aspirando l'infuso con la bombilla fino ad esaurirlo, e subito dopo aggiunge altra acqua e passa il mate a chi è seduto alla sua sinistra. Chi lo riceve lo beve fino in fondo e lo rende al cebador, che aggiunge altra acqua e lo passa al secondo invitato, poi al terzo e così via. Tutto questo mentre si chiacchiera del più e del meno. Si può bere mate per ore. Ogni tanto, quando il mate è "lavado" (non più buono, le foglie galleggiano) si deve cambiare la yerba e si può spostare la bombilla. Spesso il mate viene accompagnato da **bizcochos de grasa** (una specie di goccino), **facturas** (croissant e altre brioche) o altri **biscotti e dolci**.

## ORIGINE

L'infusione: la yerba mate (erba Mate) è una pianta originaria del bacino dei fiumi Paraná, Uruguay, Paraguay e del sud del Brasile e il rituale della bibita ha la sua genesi tra i **popoli indigena guaraní** che abitavano gli attuali territori del Paraguay e delle province vicine argentine.

Il recipiente originariamente era realizzato con una **calabaza** (una specie di zucca). La parola proviene dalla parola di lingua Quechua "**mait**" che significa piccola calabaza. Oggi si possono usare recipienti in legno, oppure in metallo.

## CURAR IL MATE

Quando si compra un mate (recipiente) nuovo è necessario che venga preparato prima di essere utilizzato. Per preparare il mate bisogna riempirlo di erba, versare acqua calda e lasciare l'infusione per una intera giornata. Il giorno successivo si svuota e si ripete il procedimento per diversi giorni, meglio se per una settimana. In questo modo il mate si impregna del sapore dell'erba ed elimina sapori estranei. L'acqua che viene buttata via ogni giorno sarà dapprima rossastra (colorata dal recipiente stesso), per poi diventare giallo-verde (colorata dall'erba).

