**HAY QUE RECUPERAR LAS CUALIDADES DE LA YERBA MATE**

*Por segundo año consecutivo, Caminos y Sabores evaluará a productores de yerba mate en Experiencias del Sabor, el concurso que premia la excelencia de los productos artesanales y rescata la identidad territorial.*

La nueva edición de Caminos y Sabores, que se llevará a cabo en La Rural del 7 al 10 de julio, celebra la conmemoración del Bicentenario de La Patria poniendo en valor nuestros sabores más típicos. Este año, la yerba mate será uno de los productos artesanales que por su valor autóctono es destacado en la exposición. En el Camino de la Yerba Mate se podrá disfrutar de sus diferentes variedades y además los consumidores podrán tomar contacto con la creatividad de cada uno de los protagonistas detrás del inconfundible producto rioplatense.

Asimismo, la yerba tendrá un espacio por segundo año consecutivo en el tradicional Concurso Experiencias del Sabor que estará conformado por un jurado especializado en análisis sensorial de alimentos en los rubros queso, cerveza, aceite de oliva, dulce de leche y yerba mate.

De las tres categorías de yerba -con palo, sin palo, y la recientemente agregada el tereré-el jurado evaluará la más tradicional y que se mantiene al día de hoy en el podio de la más consumida en la Argentina pese a las nuevas tendencias que circulan en las góndolas de los supermercados. Raquel Berón, que pertenece al panel de cata del Laboratorio de Análisis Sensorial de la Universidad de Buenos Aires y va a coordinar la categoría yerba mate comentó que “hace ya un tiempo aparecieron en el mercado yerbas con aditivos, la de monte y la de campo, que son alternativas diferentes pero hoy lo más novedoso son las que se llaman Barbacuá, con sabores ahumados. Nosotros vamos a evaluar la yerba con palo sin saborizar porque es la más antigua”.

Se evaluará el producto en diferentes aspectos. Desde lo visual en su apariencia y color y en lo gustativo. En el primer ataque de sabor se apreciará la textura y la acidez. En una segunda toma tendrán en cuenta la permanencia del sabor y el post gusto o el largo de boca. “Nosotros usaremos reglas de cata propias porque no hay muchas fijas pero seguimos las diseñadas en el código IRAM con respecto al diseño del vaso, la temperatura, la cantidad y el alto del producto en el mate. A partir de allí empezamos el análisis”, dijo Raquel Berón.

Desde las costumbres más remotas y tradicionales que rondan con respecto al ritual del mate hasta los recientes intentos de gasificar una bebida con su sabor, la cultura del mate sigue vigente y se expande por el mundo.

Kalena Establecimiento San Demetrio fue el ganador en la categoría Yerba Mate de la edición 2015 de Experiencias del Sabor. Este año participará de la feria con un stand sin cargo, premio que otorga el concurso a todos sus ganadores. Se esperan hasta 15 participantes en la categoría y para quienes estén interesados deberán inscribirse antes del 6 de julio enviando un mail a [contenidos@exponenciar.com.ar](mailto:contenidos@exponenciar.com.ar)