



**LA LEGISLATURA DE LA PROVINCIA DE ENTRE RÍOS,
SANCIONA CON FUERZA DE LEY**

Artículo 1º: Declarar como “Festival Provincial del Mate de Té”, al “Festival del Mate de Té”.
A celebrarse en el mes de Junio en la Ciudad de San José, departamento Colón.

Artículo 2º: Incorporar lo dispuesto en el artículo 1º, al calendario de festivales de la Provincia de Entre Ríos.

Artículo 3º: De forma.

Dr. Mariano P. Rebord
Diputado Provincial



FUNDAMENTOS

Sr. Presidente,

El festival del Mate de Té tiene como objetivo celebrar esta costumbre entrerriana, vinculada a la costa del río Uruguay, se realiza en la ciudad de San José, departamento Colón desde 2013, comenzó en la plaza local, organizado por el área joven de la municipalidad de la ciudad.

El Mate de Té surge en la Provincia de Entre Ríos, en la costa del Río Uruguay, sin certeza del origen exacto, pero con el arraigo que corresponde a una costumbre local, donde las hierbas y cítricos se infusionan como parte de la identidad entrerriana.

Es una infusión que acompaña a los entrerrianos en cualquier momento del día, principalmente después de cada comida debido a su mezcla de frutas y hierbas digestivas.

“Las abuelas inmigrantes que poblaron el litoral eran amantes del té, no solamente bebido en tazas, sino en jarritos enlozados con un asa. Lo preparaban con hierbas, unas rodajas de limón, a veces una cáscara de naranja, y una cucharada de azúcar. Sobre todos estos elementos volcaban agua caliente, tomándola en sorbos espaciados, lentos, como esperando que pase el tiempo. Esta práctica se propagó entre los jóvenes, quienes hoy han popularizado esta bebida en tal forma que pasó a ser tradición. Durante los días festivos, especialmente a la tarde, y después del almuerzo, se ven muy a menudo, grupos en un banco, en la plaza, en la vereda, en cualquier lugar cómodo que permite la agrupación de adolescentes. El mate de té circula ceremoniosamente entre ellos, participando de la risa, los dichos, las noticias, la conversación general, ...” Prof. Celia Vernaz, Historiadora de la Ciudad de San José, Entre Ríos.

Se premia el mejor Mate de Té cebado de la tarde, que es evaluado por un jurado encabezado por una sommelier de Té.

Uno de los factores a tener en cuenta para cebar un buen mate de té es la materia prima utilizada, hebras puras de té negro, verde o blanco, frutas cítricas de la zona como naranja, mandarina, quinotos, hierbas medicinales como menta, poleo, cedrón, manzanilla, hierbabuena, anís, flores y especias como canela o cardamomo entre otras, debiendo cuidarse el porcentaje de cada uno de los ingredientes, lo que hace a un buen balance y equilibrio en el sabor y en el aroma. Otro factor es la temperatura óptima del agua en el momento de servirlo y en el tiempo de infusión de todos los componentes, como así también el envase, y su presentación. También debe tenerse en cuenta el cariño y la empatía de cómo se sirve el Mate de Té.



Además, se realizan concursos de armado del mate en velocidad y hay numerosos stands de emprendedores y expositores con artesanía y productos regionales. Sobre el escenario, actúan grupos de la ciudad y de la zona.

Actualmente el festival se desarrolla en el predio Multieventos y es organizado por la Municipalidad con las Áreas Turismo, Empleo y Comunicación. -

Por todo lo expuesto solicito a mis pares el acompañamiento para declarar a este Festival como "Festival Provincial del Mate de Té". -

Dr. Mariano P. Rebord
Diputado Provincial