

# MATE

## *La Yerba Mate*

In spagnolo si chiama Mate l'infuso preparato con le foglie di erba mate (in spagnolo yerba mate o semplicemente yerba), una pianta originaria del Sud America.

Proprio come si fa con il tè, la yerba mate è essiccata, tagliata e sminuzzata. La tradizione di preparare il Mate è stata appresa dai conquistadores spagnoli dagli Indios Guaraní. Mentre gli indigeni lo preparavano con acqua fredda, i soldati spagnoli - abituati al tè - introdussero l'uso dell'acqua calda.

Nel corso dei secoli questa bibita divenne sempre più popolare in tutto il continente sudamericano, e ancora oggi in molti paesi bere il mate è un vero e proprio rito quotidiano.

## *Cosa serve per preparare il Mate*

Per preparare il mate occorrono:

- un mate o porongo, ovvero un apposito recipiente realizzato con una zucca, oppure in legno, oppure in metallo, che viene usato sia per preparare l'infuso, sia per berlo
- una bombilla, cioè una specie di cannuccia di metallo che da un lato ha l'imboccatura e dal lato opposto un filtro per impedire alle foglie di erba mate di entrare nella cannuccia stessa
- un contenitore termico per mantenere calda l'acqua per tutta la durata della mateada (cioè la bevuta di mate).

## *Cebbar Mate*

Cebbar mate è l'espressione tipica che significa "preparare il mate e servirlo"; si tratta di un vero e proprio rito, guidato dal cebador.

Dopo essere stato riempito di erba, il mate viene tappato con la mano e poi viene agitato e capovolto: in questo modo sul palmo della mano si deposita della polvere che va eliminata. Dopo si versa l'acqua calda (non bollente) per inumidire solo una parte delle foglie. Nel punto in cui si è versata l'acqua si inserisce la bombilla, che non andrà più spostata.

Il cebador beve per primo il mate, aspirando l'infuso con la bombilla fino a provocare il tipico rumore che fa la cannuccia quando finisce il liquido aspirato.

A questo punto 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, e così via.

Si continua facendo circolare il mate anche per ore.

In Argentina, il mate può essere bevuto amaro o dolce, aggiungendo zucchero all'acqua o direttamente nel recipiente.