



**Tipo de documento: Tesina de Grado de Ciencias de la Comunicación**

**Título del documento: Neike chamigo : el placer de tomar mate no puede descansar en la esclavitud del tarefero**

**Autores (en el caso de tesis y directores):**

**Julian Serpa**

**Eduardo Cartoccio, tutor**

**Mara Ávila, co-tutora**

**Datos de edición (fecha, editorial, lugar,**

**fecha de defensa para el caso de tesis): 2024**

Documento disponible para su consulta y descarga en el Repositorio Digital Institucional de la Facultad de Ciencias Sociales de la Universidad de Buenos Aires.  
Para más información consulte: <http://repositorio.sociales.uba.ar/>

Esta obra está bajo una licencia Creative Commons Argentina.  
Atribución-No comercial-Sin obras derivadas 4.0 (CC BY 4.0 AR)



La imagen se puede sacar de aca: [https://creativecommons.org/choose/?lang=es\\_AR](https://creativecommons.org/choose/?lang=es_AR)





Tesina de grado

Licenciatura Ciencias de la Comunicación Social

Facultad de Ciencias Sociales – Universidad de Buenos Aires

**NEIKE CHAMIGO**

“El placer de tomar mate no puede descansar en la esclavitud del tarefero”

Autor/es: Julian Serpa

Mail de contacto de autor/es: [juliansantiagos@gmail.com](mailto:juliansantiagos@gmail.com)

Tutore: Eduardo Cartoccio

Co-tutore: Mara Ávila

Año: 2024



Ciudad Autónoma de Buenos Aires, 19 de febrero de 2024

La tesina “NEIKE CHAMIGO” (**Número XXXX –completa la Dirección de la Carrera**) es una tesina de producción. Se puede acceder a ella de forma permanente y sin restricciones aquí:

<https://www.youtube.com/watch?v=dEobkIXQh4w>

El documento a continuación es la bitácora que la acompaña y que forma parte de los requisitos de las tesinas de producción de la Carrera de Ciencias de la Comunicación (UBA).

Los derechos de autor y de copia comprendidos en las obras publicadas en sitios ajenos al repositorio no comprenden a la Facultad de Ciencias Sociales de la Universidad de Buenos Aires.

Julián Serpa

Mail: [juliansantiagos@gmail.com](mailto:juliansantiagos@gmail.com)

## RESUMEN

NEIKE CHAMIGO es una tesina de grado documental sobre las condiciones de trabajo de los tareferos de Misiones, históricamente el eslabón más descuidado de la cadena productiva yerbatera.

Mediante un registro observacional e interactivo, el cortometraje defiende la hipótesis de que *“el placer de tomar mate no puede descansar en la esclavitud del tarefero”*, como exige en sus pancartas el Sindicato de Trabajadores Tareferos y Desempleados de Montecarlo.

A través del testimonio de distintos tareferos, conocemos sus historias de vida, su trabajo y sus hogares, marcados todos por la precarización laboral, que lleva a una precarización general de las condiciones de vida.

**PALABRAS CLAVE:** tareferos, explotación, yerba, mate

# TESINA DE GRADO DOCUMENTAL

## BITÁCORA

### NEIKE CHAMIGO

“El placer de tomar mate no puede descansar en la esclavitud de los tareferos”



**.UBA**sociales  
FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES

**COMU**  
CIENCIAS DE LA COMUNICACIÓN-UBA

ESTUDIANTE: Julián Serpa

DNI: 34.511.125

MAIL: [juliansantiagos@gmail.com](mailto:juliansantiagos@gmail.com)

TELÉFONO: 11-3390-8683

TUTORES: Eduardo Cartoccio y Mara Ávila

MAIL: [educartoccio@gmail.com](mailto:educartoccio@gmail.com) / [avilamara.bsas@gmail.com](mailto:avilamara.bsas@gmail.com)

TITULO: Neike Chamigo

FECHA: Febrero 2024

## **ÍNDICE**

<b>SINOPSIS</b>	<b>5</b>
<b>INTRODUCCIÓN</b>	<b>6</b>
<b>SIEMBRA</b>	<b>10</b>
<b>COSECHA</b>	<b>15</b>
<b>ZAPECADO</b>	
<b>SECADO</b>	
<b>CANCHADO</b>	<b>21</b>
<b>ESTACIONAMIENTO</b>	<b>28</b>
<b>MOLIENDA</b>	<b>29</b>
<b>ENVASADO</b>	<b>30</b>

# SINOPSIS

Jorge Alvez, María Nuñez y Angel son tres tareferos que cuentan sus historias de vida entre los yerbales de Misiones, atravesadas por la precarización laboral en jornadas de trabajo que van de las 5 de la madrugada a las 5 de la tarde, soportando la humedad del rocío y las bajas temperaturas por la mañana, como el caliente sol del mediodía sobre sus cuerpos.

Al terminar de cosechar entre 500 y 1000kg. de hoja verde, regresan en la cabina del camión arriba de los *raídos*, a metros de altura del piso, exponiendo sus vidas a la suerte del camino. Mientras tanto, unas pocas grandes empresas concentran el 80% de la producción yerbatera, amasando grandes fortunas en desmedro del eslabón más descuidado de la cadena, el tarefero.



# INTRODUCCIÓN

Neike Chamigo es un cortometraje documental que oficia como tesina de grado de la Licenciatura en Ciencias de la Comunicación Social, de la Facultad de Ciencias Sociales de la Universidad de Buenos Aires. También, es el resultado de diez años de trabajo sobre el tema.

La presente es una bitácora sobre el proceso de realización del trabajo documental “Neike Chamigo”, referente a las condiciones laborales de los *tareferos*, las personas que cosechan a mano la yerba mate en Misiones y Corrientes.

La misma está organizada de tal manera que cada etapa del ciclo natural de la planta se relaciona con una determinada etapa del proceso de realización documental.



## CONTEXTO E HISTORIZACIÓN

La yerba mate (conocida como “Caá-Matí” -caá, “planta” o “hierba”; “matí”, se supone derivado de la planta quihua con la cual designaban a la calabacilla) era el alimento básico de los nativos del nordeste argentino, los guaraníes.

La *Ilex Paraguariensis*, “yerba mate”, es una especie nativa de porte arbóreo y follaje persistente, que compone el estrato intermedio de la selva húmeda subtropical del Bosque Atlántico Interior en Argentina, Paraguay y Brasil. Esta especie puede ser plantada para la producción de hojas, en monocultivos a cielo abierto o bajo dosel de árboles; además del clima subtropical con lluvias abundantes, requiere suelos arcillosos, húmedos, profundos y con buen drenaje. Argentina cuenta actualmente con 177.000 has. de plantaciones de yerba mate, distribuidas entre Misiones (87%) y Corrientes (13%) (INYM, 2021).

Su origen se remonta a los pueblos guaraníes, que utilizaban las hojas del árbol como bebida, objeto de culto y moneda de cambio. El padre Ruiz de Montoya ya observaba, en sus crónicas de 1639, las virtudes de la planta y el rédito económico que generaba por entonces el comercio en la zona entre el Paraguay y el Alto Perú:

*“Dieron en usarla los Indios viejos pero con moderación: los frutos que comúnmente refieren desta yerva, son, que les alienta al trabajo, que les sirve de sustento, y así lo vemos cada día, que remará un Indio todo un día sin otro sustento que beber de tres en tres horas la yerva, púrgales el estómago de flemas, y despierta los sentidos, ahuyenta el sueño al que desea velar sin embarazo de sueño, y en esto parece a algunos que se asemeja, o es la misma yerva de la China, llamada Chá [té], que quita el sueño, y aun el nombre no desdice mucho: porque en la lengua de los naturales se llama Caá. Los naturales Indios la toman con medida, una vez al día; los Españoles han hallado remedio con ella contra todos los males (...) a cuya causa la usan por aquellas partes sin orden ni medida (...). Yo no dudo que tenga virtud (aunque nunca la he provado) (...) en los efectos de sustentar con aliento al que trabaja, en el subido precio en que se vende (porque en el Paraguay vale un quintal, que son 100 libras, 25 pesos huecos; en Santa Fé vale 16 y 20 reales de plata, en el Tucumán 35 y 40 pesos, y a este paso va subiendo, mientras va llegando a Potosí) (...) Y es muy semejante a la yerva del Pirú, que llaman Coca (Ruiz de Montoya, ob. cit.)” (Gortari, Javier: 44:2017)*

Opuestos primero al consumo de yerba en las misiones por considerarla un vicio, los jesuitas aprendieron luego de la cultura guaraní las virtudes de la infusión y se transformaron en los principales exportadores hacia fines del siglo XVII, gracias a los cultivos que lograron reproducir en sus tierras del Paraguay, Misiones y Corrientes, evitando así los decesos humanos que ocurrían en las expediciones al interior de la selva para dar con la planta silvestre, además de acotar los tiempos y las distancias. La penetración del producto por todo el sur del continente, lo grafica el padre Guevara:

*“Los conventos de la Compañía de Jesús, diseminados por todas las poblaciones de América, recibían en depósito la yerba que se les remitía desde los establecimientos misioneros. En éstos, los indios guaraníes, convertidos a la fe de Cristo y sometidos a una rígida disciplina, cosechaban y manipulaban el precioso vegetal que luego, en enormes jangadas de hasta 100 toneladas, se transportaba por los ríos Paraná y Uruguay hasta el Plata, o se descargaba en Santa Fe para ser llevado en carretas a Córdoba, Tucumán, Perú y Chile, cruzando a lomo de mula sierras y cordilleras. El pulpero más modesto no podía hacer negocio si no disponía de yerba mate y el comerciante más rico ocupaba buen espacio de su almacén con ella. Estaba presente en todas partes. En muchos lugares ofició las veces de dinero, como medida de valor de las mercancías” (Gortari, Javier 48:2017, Puiggrós, ob. cit.)*

La incipiente “renta yerbatera” a partir de la explotación y la comercialización generó un floreciente negocio que signó disputas en la región. Javier Gortari da cuenta de la importancia que el “oro verde” contrajo:

*“La actividad contribuyó así –por momentos con preponderancia decisiva– al desarrollo regional de los estados del sur brasileño, el noreste argentino y de Paraguay. Junto a la explotación de la mano de obra indígena, los yerbales silvestres fueron la principal fuente de riqueza que encontraron los conquistadores al instalarse en la cuenca del Plata. La fiebre del oro prometido hasta en los cimientos de la fabulada ciudad de El Dorado se trocó por la del “oro verde” de los tupidos yerbales de la selva paranaense y contagió por igual a españoles, portugueses, jesuitas y criollos. Y arrasó, tan letal como las epidemias de las otras pestes europeas, con la población nativa. Para ésta, el brebaje estimulante de la caá con que Tupá bendijo a los hijos de estas tierras (Grünwald, 1971) se tornó así en la más cruel maldición cristiana.” (Gortari, Javier 34:2017)*

Tras un período de declive en el cuidado, mantenimiento y cultivo de la planta, en consonancia con la expulsión de los jesuitas, hacia el siglo XVIII la producción comenzaba a privatizarse, y recién para principios del siglo XX se vuelve a impulsar desde el Estado las plantaciones a través del otorgamiento de tierras fiscales obligadas a ser plantadas. Al contrario de las fluctuaciones que sufría la producción yerbatera durante todo este siglo -por momentos más fomentada, por otros, más limitada-, lo que se mantuvo estable fueron las condiciones de servidumbre en la que trabajaban los *mensúes*. Rafael Barret, escritor y periodista anarquista que desarrolló gran parte de su trabajo en Paraguay, lo relata en sus crónicas “Lo que son los yerbales”, publicado el 27 de junio de 1908:

*“Su salario es ilusorio. Los criminales pueden ganar dinero en algunos presidios. Ellos no. Tienen que comprar a la empresa lo que comen y los trapos con que se visten. En otro artículo daré a conocer los*

*precios. Son tan exorbitantes que el peón, aunque se mate trabajando, no tiene probabilidad de saldar su deuda. Cada año la esclavitud y la miseria se afirman más irremediablemente en una maldición sola. El 90% de los peones del Alto Paraná son explotados sin otra remuneración que la comida. Su suerte es idéntica a la de los esclavos de hace dos siglos.”*

Transcurrido medio siglo, el periodista y escritor Rodolfo Walsh caminaría también por los yerbales misioneros, dejando su diagnóstico sobre la actividad que continuaba en vaivenes administrativos legales con respecto a lo que el Estado permitía o dejaba de permitir (cantidad de hectáreas permitidas, fijación de cupos de cosecha, levantamiento de los cupos, etc.). En su crónica “La Argentina ya no toma mate”, de 1966, describe la continuidad histórica de la explotación que sufren los campesinos, ahora *tareferos*:

*“Ahí están, hormigueando entre las plantas verdes, con sus caras oscuras, sus ropas remendadas, sus manos ennegrecidas: la muchedumbre de los tareferos. Hombres, mujeres, chicos, el trabajo no hace distinciones.”*

*En un yerbal alto como éste, el jefe de la familia trepa al árbol y con la tijera poda las ramas que su compañero y su prole cortan y quiebran en un movimiento incesante, separando la hoja del palo y amontonándola en las ponchadas –dos bolsas abiertas y unidas- que cuando estén llenas se convertirán en “raídos.”*

Hoy, según datos del Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM), en la Argentina se consume un promedio 6,4 kg por habitante por año y la yerba mate está presente en más del 90% de los hogares, siendo Argentina el principal país productor y exportador mundial. Además, entre enero y diciembre del 2022 se consumieron en el mercado interno 275.809.497 kilos, que sumados a los 40.304.006 de kilos exportados (principalmente a los mercados sirios, chilenos, uruguayos, brasileños y la Unión Europea), redondean un volumen de ventas del orden de los 1.000 millones de dólares. El mercado yerbatero, gracias al Decreto menemista N° 2284/1991 -de desregulación económica del comercio-, quedó concentrado solo en un puñado de molinos y secaderos, significando que 12 grandes empresas produzcan y distribuyan el 90% de la producción, involucrando un universo aproximado de 17.000 productores y 30.000 familias tareferas, las cuales en un día de trabajo cosechan un valor equivalente al de su remuneración mensual. Estudios extraoficiales señalan que todavía el 80% de los tareferos están en la informalidad laboral, sin ningún tipo de derechos que indica la ley de contrato laboral.



# SIEMBRA

*Las semillas de yerba mate se caracterizan por presentar problemas durante el período de germinación debido a que, al momento de la madurez de los frutos y cosecha de los mismos, los embriones se encuentran inmaduros (dormición morfológica) y presentan además dormición fisiológica. Esta combinación de dormición es la causante de tantas dificultades para obtener plántulas de esta especie. Para romper la dormición morfo-fisiológica que presentan, las semillas de yerba deben ser sometidas a tratamientos pregerminativos adecuados, buscando que germinen en menor tiempo y la mayor cantidad posible. Por eso, el cultivo de yerba mate comienza con la siembra en viveros, en donde después de seis meses de germinación se seleccionan las plantas mejor desarrolladas para trasplantarlas a maceta, entre octubre y septiembre. El trasplante definitivo a los campos se da entre el otoño y el invierno*



El proyecto nace como resultado de un taller sobre realización de cine documental dictado en 2012 por el grupo Mascaró Cine y el cual tomé por interesarme en ese entonces cada vez más por este género narrativo. Ese año también cursé de la carrera de Ciencias de la Comunicación Social el Taller de Expresión II (cátedra De Carli -Documental-), en el que la teoría y la práctica se iban retroalimentando en mi formación con las obras de Raymundo Gleyzer, Fernando Birri, Santiago Álvarez, Luis Ospina, Chris Marker, entre otros. A su vez, en ese año tuve también mi primera experiencia en un rodaje, al participar como asistente de producción en el documental *“Retazos del Che”* (Horacio Puig), filmado en La Higuera, Bolivia.

Como trabajo práctico final del curso, hubo que hacer una producción documental, un cortometraje de algún tema a elección. Sin saber bien por dónde ir, me encontré con una nota sobre la explotación en los yerbales, [\*“Mujeres tareferas en lucha”\*](#), en el número 106 de la revista Sudestada, de marzo del 2012; inmediatamente pensé, *“¿cómo es que el mate es un símbolo cultural nacional en base al sufrimiento y la explotación tarefera que desconocemos por completo?”*.

El trabajo práctico se convirtió en la excusa perfecta para interiorizarme en el tema, e impulsado por él, comencé a buscar toda referencia a la producción yerbatera -gráfica, radial, audiovisual- que me diera un panorama más amplio.

Desde Buenos Aires, la investigación me llevó a dar con la Cooperativa Agrícola Río Paraná, que comercializa la yerba TiTrayJú (Tierra, Trabajo y Justicia) desde los principios y valores del Comercio Justo sin intermediarios. Así fue como logré entrevistarme con Juan Carlos Domínguez, representante comercial en Buenos Aires de dicho producto, en el Mercado de

Economía Solidaria Bonpland (Bonpland 1660, CABA), quien me propició un panorama más completo sobre la producción yerbatera y el trabajo rural de los tareferos.

El testimonio de Juan Carlos, montado narrativamente con fragmentos de audios e imágenes de archivo, junto al propio registro audiovisual sobre distintas situaciones sociales de toma de mate, conformaron el corto documental que ofició de trabajo práctico final del taller de Mascaró Cine.

Sin saberlo, dicho trabajo despertó el interés en mí por conocer esa realidad de primera mano, en persona, significando el punto de partida para lo que hoy es la película *Neike Chamigo*.

## DICIEMBRE 2012: FINAL DE UN TRABAJO. COMIENZO DE OTRO

El trabajo práctico ya había sido entregado, por lo que mi “compromiso” con el taller ya había finalizado. De acá en más, fue todo impulsado por el deseo propio de querer hacer un documental, guiado por las búsquedas narrativas de los realizadores arriba mencionados, atraído por este género desde la posibilidad de leer -y denunciar- críticamente la realidad social.

El primer viaje a Misiones fue en Enero de 2013, con el objetivo de hacer el trabajo de *scouting* que brinde contactos y por sobre todo, entender más cabalmente el tema en cuestión.

Anabel Panetta, compañera y amiga de cursada en la Facultad de Ciencias Sociales de la UBA, me acompañó en dicho viaje, sabiendo que se trataba de un proyecto personal.

Llegamos a Misiones sin ningún contacto que nos recibiera; únicamente yo había intercambiado correos electrónicos con Sergio Alvez, periodista y escritor de Apóstoles que se disponía a colaborar con nosotros, pero sin haber podido coordinar un encuentro presencial.

En una parada previa a la tierra colorada, en Ituzaingó -Corrientes-, conseguimos nuestro primer puente al mundo tarefero. Allí conocimos, mientras esperábamos un micro de media distancia, a *Pepa* Estévez, histórica militante de ATE/CTA Misiones, quien, al contarle sobre nuestro proyecto, nos facilitó el contacto de Rubén Ortiz -docente e investigador sobre la producción de yerba mate- en Montecarlo. Inmediatamente viajamos hacia esta ciudad misionera.

El recibimiento de Rubén no pudo haber sido mejor: él nos introdujo, a partir de su estudio e investigaciones, en el conocimiento de las condiciones laborales -históricas y actuales- de los tareferos, ampliando y detallando la información con la que contábamos. Además, nos propició un nuevo contacto: la familia tarefera Machado, de la misma ciudad.

En poco tiempo -dos o tres días de haber salido de Bs.As.- ya estábamos conviviendo junto a la familia Machado en su casa: Antonio, tarefero de toda la vida, y su mujer Liliana Rodríguez, junto a sus cinco hijos, oficiaron de anfitriones. De paseo en un pequeño yerbal de un vecino, Antonio nos sumergió en el conocimiento de la planta de yerba mate y todo lo relacionado a su cultivo: fechas de siembra, poda y cosecha, condiciones climáticas necesarias, características de la planta, modo de emplear la tijera para el corte, etc.

El haber dado con esta familia también nos permitió conocer y participar de las reuniones del Sindicato de Tareferos, Trabajadores Temporarios y Desocupados en un galpón de dicha ciudad, lo que nos amplió la configuración del tarefero como actor social que se organiza y lucha por sus derechos. Allí, solicitando los permisos pertinentes, filmamos una asamblea de cien personas en la que discutían qué medidas de fuerza tomar ante el reclamo de quita y deudas de haberes por parte de ANSES en perjuicio de trabajadores tareferos. Así es como al día siguiente acompañamos en la movilización hacia la sede de ANSES en El Dorado.

La red de contactos siguió creciendo y la siguiente parada fue el barrio proletario de San Miguel, en la ciudad de Oberá, junto a la familia de María Nuñez, tarefera de toda la vida. A partir de este momento mi viaje continuó solo, ya que *Anita* se había vuelto.

La estadía en lo de María fue muy cálida: sin conocerme me integró a su familia desde que puse un pie en la casa de madera, pisos de tierra y techos de chapa. El tiempo allí compartido sumó a mi conocimiento de cómo se organizan las mujeres del barrio para reclamar al Estado municipal la asistencia social correspondiente a la salud y escolaridad de sus hijos. También me permitió comprender cómo funciona la dinámica familiar tanto en las tareas hogareñas como en los momentos de trabajo y ocio.



La siguiente y última parada de aquel viaje fue la ciudad de Apóstoles -capital nacional de la yerba mate-, en donde me recibió la familia de Eduardo *Zapa* García en el barrio Chesny, el cual carece de los servicios básicos de luz, agua y gas. Conocer a *Zapa* y a su mujer Andrea, dos jóvenes desempleados que sufrieron la crisis del 2001 en el conurbano bonaerense y que decidieron iniciar una nueva vida de militancia social en Misiones, me permitió conocer las tareas comunitarias del barrio, en las que las mismas familias tareferas se organizan para garantizar el desayuno y merienda de los niños. Además, *Zapa* trabaja con su camión -que lejos está de cumplir con las normas básicas de seguridad, como la mayoría de los camiones transportistas de la provincia- llevando y trayendo yerba.



El primer paso estaba dado: logré conocer de primera mano la realidad que uno como documentalista pretende re-construir, y tejí los contactos necesarios para volver. Estaba todo listo para regresar a Bs.As. y planificar la producción del segundo viaje, ya con el objetivo de filmar todo lo relacionado a *la realidad tarefera*: la cosecha en los yerbales, la vida familiar, las actividades de ocio, la cultura del encuentro, la música y la poesía.

# COSECHA

*Actualmente se realiza de manera generalizada manualmente y también en forma mecanizada en algunos establecimientos con máquinas automotrices. El período de cosecha generalizado se extiende desde el mes de marzo hasta octubre. Se extraen principalmente hojas maduras con ramas que luego se seleccionan enviando al “secadero” las de pequeño diámetro y descartando las de mayor grosor. (Este proceso se denomina “quebra”). La cosecha se realiza con tijera, tijerones y serruchos y también directamente con la mano. (En este caso se arrancan brotes con ramitas aún verdes de menor diámetro y a esta operación se la llama “viruteo”).*



Los resultados de la preproducción en territorio significaron importantes avances -en contactos y conocimientos- pero una gran pérdida de regreso a la Capital: la pérdida del 90% del material filmado con una cámara digital Olympus, que incluía tomas de asambleas de tareferos, movilización como medida de fuerza, entrega de kits escolares, entre otras.

## MARZO 2013: PREPRODUCCIÓN

Momento de pasar en limpio toda la información recolectada y de empezar a planificar el rodaje.

Para realizarlo, concluí que debía conformar un equipo de trabajo. Así fue como, a *Anita*, se sumaron Ivanna Alegre -estudiante en ese entonces de realización cinematográfica en la ENERC- como primera y segunda cámaras (Canon 7D y Canon 3Ti); y Facundo Villalba, realizador audiovisual de la productora independiente La Rastrojera TV (Misiones), como sonidista (con micrófono boom corbatero, caña y grabador digital Tascam).

Desde un comienzo, el objetivo del documental fue contar -y denunciar- las condiciones de trabajo de las personas que aseguran con sus manos una de las costumbres más tradicionales del pueblo argentino, tomar mate. Por eso, la organización del viaje dependió exclusivamente de la vida natural de la planta: teníamos que ir a filmar en el período de cosecha (*la zafra*) -oficialmente entre Marzo y Octubre pero algunas temporadas se extiende hasta Noviembre o Diciembre-.

Pidiendo los permisos necesarios en los respectivos trabajos, y suspendiendo la cursada facultativa por unos días, feché para la primera quincena de Septiembre el rodaje del documental en Misiones.

En los meses previos, trabajé por un lado en la organización de los días de estadía en Misiones (abarcando al menos tres ciudades y familias distintas), y por el otro en el guión de la película, para el cual barajé distintas ideas; ninguna de ellas -nada de lo pensado- pude concretar al momento de la filmación, por la dinámica misma de la realización documental: como realizador, no se pueden controlar todas las *variables* que se tienen pensadas de antemano. En este sentido, por ejemplo, la primera idea *circular* del guión (basada en cuatro personajes tareferos de distintas edades -12, 20, 35 y 48 años- que representarían la idea de que *si nacés hijo de tarefero, serás tarefero al igual que tus hijos y los hijos de tus hijos*) no pudimos rodarla por falta de tiempo o logística: había conseguido ir al yerbal con el personaje de 14 años pero no conseguía ir con los otros -que justo esos días no tenían yerbal al cual ir-. Era evidente que para dicha idea, eran necesarias más que dos semanas de estadía.

Las categorizaciones tienen que ver con:

**1ra etapa** – Angie ----- crecimiento y reconocimiento de territorio

**2da etapa** – Cristian ----- conocimiento de la situación y reconocimiento de sí mismo como fuerza productiva, conciente de su fuerza organizativa

**3ra etapa** – Maria ----- tarefera en plenitude, cabecera de familia, lucha y organización para el futuro de sus hijos

**4ta etapa** – Antonio ----- causas de las condiciones de vida tarefera

IDEA DE CIRCULACIÓN DEL DOCUMENTAL, DE LA VIDA TAREFERA. Como que es un círculo del cual difícilmente salen los hijos de tareferos; toda la vida es cruzada por el yerbal.

1ra etapa – conocimiento y reconocimiento de territorio:

En esta idea de círculo, la primera imagen es un bebé en un yerbal; un bebé que su madre dejó bajo la sombra de un árbol para ir a cosechar. Se entra al yerbal desde los bebés y los niños que acompañan a sus padres; ellos jugando, ellos corriendo, ellos hacienda nada, ellos durmiendo; llegamos a Angie, ya trabajando o cuidando de sus hermanitos. Angie relacionándose con adultos y niños; otros chicos y chicas de similar edad también en el campamento, pero estando el foco en Angie.

Mientras vemos cómo crecen, vemos que se relacionan cada vez más con el trabajo, conocen las herramientas (la tijereta), aprenden a cortar las ramas; reconocen el territorio como tal, como lugar de trabajo y de sociabilización.

Angie en su casa, con su familia, con sus amigas vecinas, con sus hermanos; en el jardín de tierra del fondo de la casa de tablones de madera, jugando allí, tomando tereré; o haciendo mandados. Pasar el día con ellos por fuera del trabajo, en sus casas, da cuenta de la totalidad que hace al crecimiento y abre el panorama de la cuestión.

Esta búsqueda truncada sirvió también para seguir formándome *in situ* como realizador audiovisual, al aprender que constantemente uno se va *reacomodando* y *adaptando* a las condiciones ofrecidas por el entorno.

## SEPTIEMBRE 2013: RODAJE

Llegó el momento más esperado, movilizado por el deseo de querer *hacer un documental*. Viajamos desde Buenos Aires *Anita*, Ivanna y yo hacia Posadas, en donde nos encontramos

con *Facu*, oriundo de Iguazú. Reunido el equipo de trabajo, sin conocernos previamente entre todos, emprendimos el rodaje.

La primera parada fue Apóstoles, en donde nos recibió -ahora sí- Sergio Alvez, con quien hicimos una entrevista clásica que nos ayudó a comprender el trasfondo histórico, cultural y social de la producción yerbatera.

En el barrio Chesni nos recibieron *Zapa* y su familia, quienes nos facilitaron subir por primera vez al camión que lleva a los tareferos al yerbal y compartir toda una jornada de trabajo con los protagonistas que aún desconocíamos. Se hacía carne toda la información recopilada de lecturas y testimonios.

Como unos tareferos más, esperamos a que el camión nos recogiera a las 5 de la mañana y nos llevara al yerbal, a unos cuantos kilómetros saliendo de la ciudad. Allí, nuestros pies comprobaron el frío y la humedad de la escarcha matutina, que con el tiempo posibilita algunas enfermedades del cuerpo, sumado a los problemas de espalda y caderas por el transporte sobre el lomo de bolsones (*raídos*) llenos de yerba recién cosechada.

Durante la jornada pudimos conocer mejor a algunos de los tareferos mientras cortaban las ramas y separaban las hojas de ellas, consiguiendo hacer entrevistas informales y formales. En las primeras fue difícil lograr un registro prolijo debido al constante movimiento (por eso, en algunas tomas por ejemplo aparece la caña de sonido, otras salieron desenfocadas o con el cielo *quemado*). En las segundas se pudo dominar mejor las condiciones del registro.

Ahí mismo también, sin buscarlo, conocimos al poeta tarefero Blas Antonio *Tonito* Jara. Él no estaba trabajando, pero se acercó al yerbal sospechando que podría encontrarnos (habíamos entablado contacto anteriormente con la intención de conocernos), y así sucedió. Por lo que a la noche, después de regresar a la ciudad arriba de los raídos montados en la cabina del camión -a unos cuantos metros de altura, sin ningún tipo de protección-, el retirado tarefero nos invitó a una cena en su casa, a donde asistimos junto a Jorge Alvez -tarefero que conocimos ese día en el yerbal- y con la familia de *Zapa*. Se generó entre todos un hermoso encuentro con guitarras, cantos y poemas.

Al día siguiente compartimos con la familia de *Zapa* un día en el barrio, jugando con los niños y participando de la preparación de la merienda en el comedor comunitario "El Hornero". Posteriormente fuimos al Monumento al Tarefero en la sede del INYM (Instituto Nacional de la Yerba Mate) a hacerle una entrevista a *Tonito* Jara, quien nos habló de su infancia, sus años de tarefero desde los años '60 a '90 y de su lucha gremial en pleno auge menemista, marcado por la (falsa) promesa de la "*revolución productiva*".

El siguiente rumbo fue la casa de María Nuñez en el barrio San Miguel (Oberá), con quien también compartimos el ambiente familiar del hogar, y a quien le hicimos una entrevista semiformal en un yerbal -de pie, nos relató gran parte de su vida tarefera, incluida la muerte de su marido por neumonía a causa de enfermarse entre la humedad de los arbustos de hoja verde mientras trabajaba-. Luego, con sus hijos, pudimos vivenciar cómo se divertían tanto los niños en una plaza como los jóvenes en una cancha de fútbol -de tierra colorada, por supuesto-.

La siguiente estación no estaba en los planes, fue un emergente. Fuimos a la localidad de Villa Bonita (Municipio Campo Ramón) a entrevistar a dos mujeres que habían perdido en junio de ese año a familiares y amigos en una tragedia vial de un camión yerbatero que volcó en la ruta dejando como saldo niños, jóvenes y adultos fallecidos. Aunque después en el montaje decidí no incluir esta historia, el testimonio de ellas ayudó a entender más cabalmente cómo funciona el entramado de la precarización laboral: los tareferos, al no trabajar registradamente, aceptan ir al yerbal que más les convenga según el precio (por kg. de yerba cosechado) que ofrezca el contratista, quien recluta una *cuadrilla* de trabajadores y la transporta en camiones destartados, quedando su suerte a la merced del camino; cuando sucede la tragedia que nadie espera pero que todos sospechan posible de suceder en cualquier momento, el poder político local responde ofreciendo migajas como colchones para el hogar o algún subsidio económico apenas paliativo por algunos pocos meses. Y así, repitiéndose estos eventos -estas desgracias- cada tanto, sigue todo como si nada. Dicha tragedia no tuvo impacto nacional; ninguno de los principales medios masivos de comunicación reflejaron en sus portadas ni en sus pantallas el dolor de Miriam que perdió a su hermano y a su cuñado, o la cicatriz en el rostro de su hijo preadolescente.



De vuelta en Oberá, visitamos un segundo yerbal en actividad, en el que conocimos y entrevistamos a Ángel, quien a sus 49 años ya había sufrido cinco hernias de disco a causa de la carga diaria durante años de cientos y miles de kilos de hoja verde sobre su espalda. Al finalizar la jornada, regresamos en el camión junto a los trabajadores, con rumbo al siguiente paso en la producción yerbatera: el secadero, en donde se deposita la cosecha del día para ser introducida en tubos de acero que la transporta a hornos de fuego para quitarle la humedad a la hoja y reducir a la tercera parte su tamaño.

La última parada fue la ciudad de Montecarlo en donde entrevistamos a Ruben Ortiz, quien nos aportó contexto histórico y político junto a sus interpretaciones y análisis sobre las condiciones laborales de los tareferos. También nos propició material de archivo sobre la provincia, en el que mediante registro fotográfico, se observan colonos junto a sus peones en sus plantaciones de yerba o de árboles para la industria pastera.

Después de 14 días recorriendo la provincia y habiendo conocido tantas historias con un mismo denominador común -la precarización laboral-, me convencía de que mi película tenía que denunciar que *el placer de tomar mate no puede descansar en la esclavitud del tarefero* -como denuncia el Sindicato de Trabajadores Tareferos y Desempleados de Montecarlo.

Con ese objetivo, y con toda la tarea de post rodaje, regresaba a Buenos Aires.

## ZAPECADO

Este proceso es el que permite evitar la degradación biológica del material verde y detiene la oxidación de sustancias logrando mantener un color verde y adquiriendo el aroma propio perdiendo el de hoja verde. Debe ser realizado antes de las 24 hs. posteriores a la cosecha. Consiste en un secado muy rápido del orden de los 30 segundos de exposición del material verde directamente a las llamas. Así, el vapor generado en las horas las hace "estallar" rompiendo la epidermis de las hojas con un crepitar muy característico. En superficie de las hojas se forman pequeñas ampollas y de allí, se supone que viene la denominación de "zapecado" ya que en el idioma guaraní "sa" o "za" significa "ojo", "peca" o "mbecá", significa "abrir".



la

## SECADO

Inmediatamente después del zapecado la yerba mate ingresa proceso de secado en el cual mediante aire caliente se elimina resto de humedad hasta llegar a valores del orden del 4 al 6% peso verde original. Esto se realiza en hornos ("a cinta") con cintas transportadoras continuas o en algunos casos de tipo "catre" con rejilla fija y otros que aún existen denominados "barbacúa" con tecnologías tradicionales similares a la primitivas.



al  
el  
del

## CANCHADO

La yerba seca en esta etapa se muele o tritura de manera grosera obteniendo trozos de aproximadamente 1 cm cuadrado. Así se la puede embolsar y transportar más fácil hacia los lugares de estacionamiento y luego molienda y envasado. Este proceso de manera primitiva se realizaba extendiendo la yerba seca sobre una superficie plana recubierta con arpillera donde se la golpeaba con machetes de madera similar a la trilla de algunos granos. Esos lugares donde se esparcía la yerba para triturarla, se denominaban "canchas" de allí deriva el nombre del proceso.



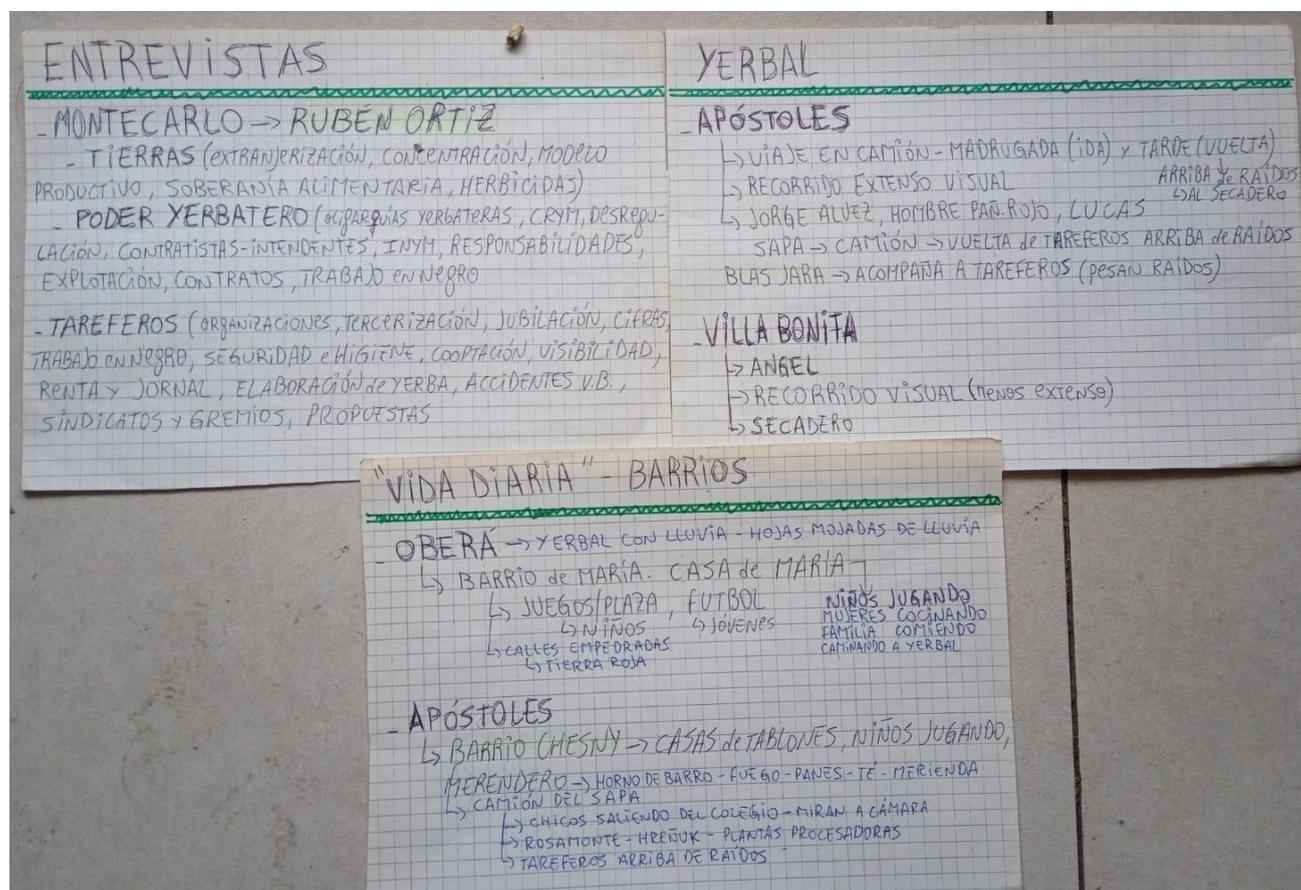
Así como la yerba recién cosechada continúa su camino hacia el secadero para reducir su tamaño a un tercio después de pasar por fuego y machete, yo volví a Buenos Aires con un disco externo cargado de 348 giga bytes de material registrado durante 14 días en cuatro ciudades misioneras llenas de historias de hoja verde y tierra colorada. Así como la yerba, también este material audiovisual debía pasar por *fuego* y *machete* para reducirlo a un tercio y construir una pieza comunicativa, un *discurso*, una película. Pero antes había que *bajarlo a tierra*, descargarlo, organizarlo, emplanillarlo.

## OCTUBRE - DICIEMBRE 2013: DESGRABADO Y EMPLANILLADO

La tarea de desgrabado es intensa, pero necesaria. No hay mejor forma de conocer el material, de *estudiarlo*, que transcribiendo entrevistas, o describiendo acotadamente los archivos de video en la planilla de registros; y volver, una y otra vez, a leer los testimonios, a ver los clips, hasta aprehenderlos.

La siguiente tarea fue organizar los temas para empezar a trabajar sobre lo concreto: ¿de *qué* hablaban los personajes? Con títulos sintéticos como “modelo productivo de la tierra”, “poder yerbatero”, “vida tarefera”, “producción de yerba”, “accidentes”, “sindicatos y gremios”, “fiesta nacional de la yerba mate”, agrupé los testimonios bajo estos títulos (*temáticas*) para obtener una perspectiva más amplia del material.

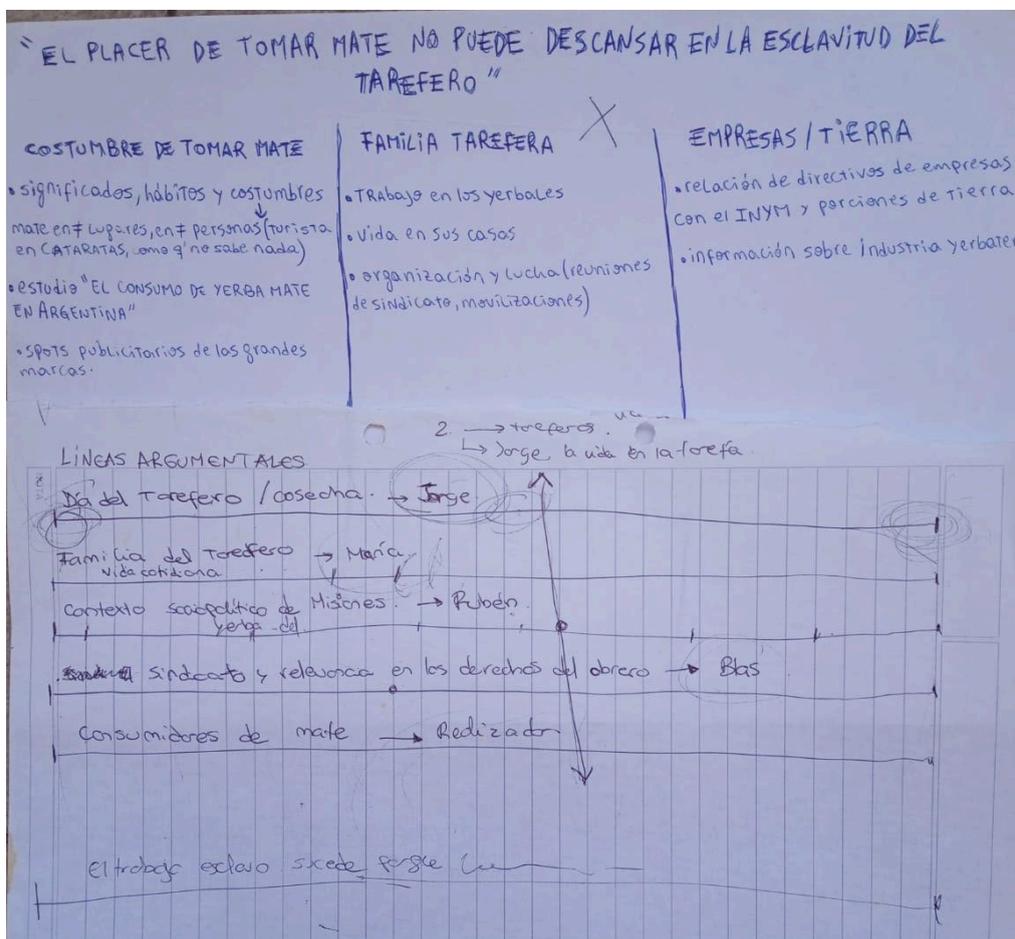
A la vez, agrupaba a cada entrevista y a cada personaje según el tema de los que hablaban. Así por ejemplo, sabía que del tema “producción de yerba mate”, contaba con los testimonios de Rubén Ortiz, Sergio Alvez y Blas Tonito Jara; del tema “vida tarefera”, tenía los de María Nuñez, Ángel y Jorge Alvez.



Finalizado el desgrabado, el emplanillado y la categorización del material, venía la *papa caliente*: el guión y el montaje, que en el documental, entendí que van de la mano. Por mi nula experiencia en estos roles, me resultó la tarea más difícil; *¿cómo iba a contar lo que quería decir?*

En una tarea solitaria, para pensar acerca de esta pregunta disparadora, sumé al material registrado todo tipo de archivo: películas (“Las aguas bajan turbias”, Hugo del Carril; “Prisioneros de la tierra”, Mario Soffici; “La Vaca verde”, Javier Diaz; posteriormente “Raídos”, Diego Marcone), estudios e informes sobre la producción yerbatera, textos periodísticos (“La Argentina ya no toma mate”, de Rodolfo Walsh; “El sabor más amargo del mate”, de Darío Aranda), poemas (“El mate no es una bebida”, de Lalo Mir), estudios científicos/académicos (“Agricultura, agroindustria y territorio: crisis y reestructuración del circuito de la yerba-mate en la provincia de Misiones (Argentina) 1990-2014”, de Sebastián Gomez Lende para la Universidad Nacional del Centro de la Provincia de Buenos Aires (CONICET), publicidades periodísticas o gubernamentales para fomentar la actividad.

Con tanto material a disposición se me generó una confusión acerca de su utilización: *¿qué usar, qué descartar? ¿cómo usarlo?*



## 2014: PRIMER MONTAJE

Aquí, de nuevo, las ideas y los esbozos de guión fueron de lo más variado: desde una propuesta que incluía ficcionalizar una toma social de mate como segunda línea narrativa hasta otra que pretendía animar retrospectivamente el camino de la yerba desde Misiones hasta la góndola del supermercado.

Finalmente la que quedó fue la idea *circular* de la yerba; ahora no desde los personajes, sino desde la jornada de trabajo. En este sentido, pensé en construir un discurso dividido en los cuatro momentos del día (amanecer, mañana/mediodía, tarde/atardecer, noche), en el que la información fuera *in crescendo* en su denuncia. Para ordenarlo, estructuré el (primer) montaje con las siguientes categorías temáticas que se correspondían cada una con el respectivo momento del día: "Introducción", "Yerbal", "Vida diaria", "Explotación y negocio yerbatero".

### PATRON A SEGUIR:

EL DIA COMPLETO DE TRABAJO EN EL YERBAL, entre cortado con la segunda línea.

Pensar, buscar paralelismos entre el día de trabajo en el monte de yerbales y el día de trabajo en la ciudad (por ejemplo, Lucas con 16 años espera a las 5am que lo recoja el camion y se pone a trabajar apenas llega al yerbal; a la vez, un pibe de la misma edad en la ciudad se despierta, se toma unos mates y sale a tomar el bondi para ir al colegio. Pensar esta situación junto a otras, de manera mas desarrollada)

**1ra LINEA NARRATIVA: DIA COMPLETO DE TRABAJO.** Idea de día cíclico; los mismos trabajadores que se despiertan de noche y hacen el trabajo duro son los mismos q a la noche terminan el día alegres y cantando.

MADRUGADA – ESPERANDO EL CAMION EN EL BARRIO –

AMANECER – LLEGADA AL YERBAL – testimonios cortos

MEDIODIA – TRABAJO – descanso --→barrio – vida diaria

TARDE – CARGA DE RAIDOS, VUELTA -→accidentes – tareferos denunciando – Ortiz ('90, contratistas, forma de contrato, salario)

NOCHE – GUITARRA Y POEMAS – JORGE ALVEZ Y BLAS JARA

### **2DA LINEA NARRATIVA: FICCIONALIZACION DE UN CONSUMIDOR**

**DE MATE** (que compra yerba en el mercado, elige entre distintas marcas; se reúne a tomar, toma solo, con desconocidos, con amigos) . RELACION PARALELA Y RECÍPROCA CON EL DIA DE YERBAL. **¿qué dice cada línea? ¿cómo se cruzan? ¿cómo se complementan?**

Con esta premisa me senté a editar, y cortando y pegando, conseguí un primer corte de una hora con cuarenta minutos en los que no escatimé material. Incorporé en él toda la información que yo creía que no podía faltar en el relato, como primer acercamiento concreto a un intento de película, para luego, conscientemente, desarmarlo, cortarlo y volverlo a armar en vistas de lograr poder de síntesis discursivo, en el que *menos es más*.

Finalizado este corte, me choqué de nuevo con la pared: intentaba pero no conseguía volver sobre lo trabajado para armar algo nuevo. No encontraba ese poder de síntesis; estaba muy involucrado -por no decir *enamorado*- con el material registrado, y eso me imposibilitaba, por ejemplo, hacer recortes necesarios. Quería que *entrara todo*. Me empezaba a convencer de que necesitaba ayuda extra; alguien que desconociera del tema como para tener una mirada más fría y desapegada del material.

## 2015: FORMACIÓN EN GUIÓN

Por eso tomé la decisión de seguir tomando talleres de formación. Esta vez hice uno de Guión en una clínica de realización dictado por el guionista y productor Tomás Dotta, destinada a dar forma a proyectos documentales en curso.

Con él trabajé específicamente con todo el material a mano alrededor de las distintas ideas barajadas sobre el qué y el cómo de la película. Me ayudó a repensar lo ya hecho desde el armado de escaletas y la selección de personajes, pero seguía sin poder dilucidar un nuevo armado.



Con expectativas de *encontrarle la vuelta* me anoté para cursar un nuevo taller de Guión Audiovisual, esta vez con el Sindicato de Empleados y Obreros Fotográficos (SEOF), pero sirvió mas para una formación general en realización audiovisual que para trabajar sobre proyectos específicos.

# ESTACIONAMIENTO

*La yerba canchada antes de ser procesada para su consumo en nuestro país es almacenada en bolsas de aproximadamente 50 Kg. c/u durante un tiempo variable (12 meses) hasta lograr un color, sabor y aroma acorde con el gusto de los consumidores.*



## 2016-2020: MADURACIÓN

La decepción iba en aumento. El primer paso -el segundo y el tercero- estaba hecho, pero no lograba avanzar. Me sentía impotente ante la situación de haber realizado un muy buen trabajo en el rodaje y en el desgrabado del material, y a la vez era incapaz de avanzar en el montaje de la idea. Carente de herramientas para construir un nuevo relato a partir de la hora cuarenta que ya tenía editada, seguí tomando talleres, aunque ninguno sirvió para destrabar mi situación: uno de Montaje Audiovisual a cargo del montajista Juan Schmidt en la Escuela Nacional de Experimentación y Realización Cinematográfica (ENERC), en 2018; y otra Clínica de Realización Documental dictada por el docente y realizador Marcelo Burd en el Instituto de Arte Cinematográfico (IDAC) de Avellaneda, en el mismo año.

Esto me llevó a *estacionar* el proyecto durante cinco años (de 2016 a 2020), en los que aproveché para avanzar y finalizar la Carrera de Comunicación Social y a la vez trabajar formalmente para mi sustento personal. Mi vinculación con la realización audiovisual durante estos años fue más como participante de la productora independiente que construimos con amigos, Debajotierra Producciones, que desde mi propio proyecto.

Sin buscarlo, *cajoneé* mi anhelo de realizar un documental, desentendiéndome del tema. Hasta que con la llegada de la pandemia (2020) decidí reflotarlo con el objetivo de presentarlo como tesina de grado de la licenciatura de la Carrera. Así fue como me inscribí primero en el Seminario “Herramientas para el desarrollo de un proyecto documental como tesina audiovisual” y luego en su homónimo Grupo de Investigación en Comunicación (GIC), dictados ambos por los docentes Eduardo Cartoccio y Mara Ávila.

Gracias al Seminario refresqué los conceptos de realización audiovisual en relación a las modalidades de representación planteadas por Bill Nichols, y esto mismo reveló la encrucijada en la que me encontraba: contaba con todo tipo de registro (observacional, interactivo, reflexivo y expositivo) sin una idea clara de cómo organizarlo. Los años anteriores en los que me sentí trabado en cuanto al guión y al montaje, recién ahora me daba cuenta de que se relacionaba con este aspecto. No podía jerarquizar, hasta entonces, la modalidad del documental; quería que entrara todo: material de archivo, entrevistas formales, registro observacional, textos artísticos, etc.

A partir del intercambio entre compañeros y tutores en el GIC, logré ponderar la modalidad observacional por sobre las otras, y a la vez decidí -considerando opiniones del grupo- dejar de lado ciertas entrevistas (a Rubén Ortiz, por ejemplo) que se alejaban de mi interés principal que era que la película sea contada por y desde los protagonistas, los y las tareferos. Me costó mucho *descartar* estos materiales por creer que *sí o sí* debían incluirse para *contar todo*; desde los aportes de los tutores, entendí que, al momento de contar una historia, *menos es más*.

Así es como el cortometraje se construyó basándose en el registro que observa e interactúa con los tareferos en el yerbal, conociendo sus modos de trabajar, sus momentos de descanso y sus encuentros sociales; y, a la vez, descartando tanto las intervenciones de personajes *no-tareferos* (Rubén Ortiz, Sergio Alvez) como el material de archivo fotográfico y audiovisual (fragmentos de "Las aguas bajan turbias"), e ideas como la incorporación del aspecto cultural a nivel nacional y social alrededor del mate.

De esta manera, el documental iba tomando cada vez más forma, a medida que las reuniones avanzaban. Gracias al trabajo de ida y vuelta entre compañeros, compañeras y tutores, ahora sí sentía una renovación -un impulso- necesaria para finalizar el documental.

# MOLIENDA

*Una vez estacionada la yerba ingresa al proceso de molienda que es el que mediante varias y sucesivas operaciones de zarandeo, trituración y mezcla permite llegar al envasado en la presentación de productos listos para consumir según los distintos gustos de los consumidores. Aparecen así en yerbas molidas las opciones con y sin palo y luego una serie de “sabores” suaves, fuertes e incluso mezclas con distintas hierbas.*



## 2021-2023: SEGUNDO MONTAJE

Todavía *enamorado* del material que habíamos filmado en Misiones, decidí que era momento de desprenderme de él y dejar que otra persona haga el montaje. Así fue como Florencia Velozo -realizadora cinematográfica egresada de la ENERC- me acompañó en la tarea que más me complicaba.

Con ella la principal traba fueron los desencuentros por las distintas disponibilidades horarias de ambos, pero a la vez la mayor virtud fue el compartir la perspectiva social y el enfoque hacia el trabajo que buscaba concretar. Sus conocimientos integrales en realización audiovisual -con cierta especialización en montaje y producción de festivales- ayudaron mucho en el trabajo de *desarmar* aquel primer corte de hora cuarenta que yo había montado, para *masticarlo, triturarlo* y volver a armar. Aquella capacidad de síntesis que yo no alcanzaba, ahora sí la estábamos logrando.

# ENVASADO

*Finalmente una vez obtenida la mezcla deseada de la yerba molidida se procede al envasado que para el caso de la yerba mate tradicional se realiza en paquetes herméticos con papeles especiales con capas de distintos materiales para mantener las características del producto.*



## DICIEMBRE 2023

Con los idas y vueltas necesarios entre las devoluciones del GIC y los encuentros de montaje con *Flope*, llegué finalmente a diciembre del 2023 cumpliendo el viejo deseo de *hacer un documental*, plasmado en “Neike Chamigo”.