

For English Translation, view in browser-----> View this email in your browser



Noticias

Junio llega acompañado de una ola de calor muy fuerte, esperemos que esto ayude a darnos cuenta de la importancia de combatir el [cambio climático](#) que es consecuencia de la lógica de élites financieras y ha provocado que hayan [desaparecido](#) del planeta 2 mil especies.

En nuestro país, [matan a Manuel Gaspar](#), activista de Cuetzalan, Puebla; quien se oponía a minas a cielo abierto y a una subestación de la CFE. Esto debido a que [Cuetzalan es considerado un botín](#). Por esta y muchas más razones es [necesaria una política rural integral](#) para el próximo gobierno.

En Perú, la muerte de Olivia Arévalo ha puesto el reflector sobre la [mercantilización de la Ayahuasca](#). ¿Qué sucede con la [ciencia que contamina](#)?

Agricultura Orgánica y Campesina



[Un laboratorio natural de adaptación al cambio climático en Brasil](#)

[Declaración de la SOCLA sobre el sobre el II Simposio Internacional de agroecología](#)

[La Revolución Bolivariana y la lucha campesina: los retos de hoy](#)

[¡La Unión Europea autoriza la venta de semillas campesinas!](#)

[Chile: Mujeres productoras reafirman su lucha por alimentar a sus pueblos](#)

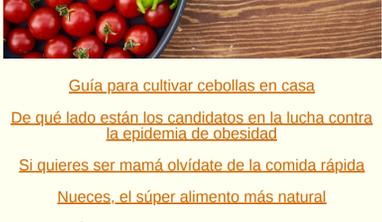
[Unión Europea prohíbe pesticidas fatales para las abejas](#)

[Día Internacional de la Lucha Campesina: el sistema agroalimentario en disputa](#)

[Agricultoras peruanas llevan la alimentación saludable a sus escuelas](#)

[Egresados de Chapingo piden un nuevo sistema nacional agroalimentario](#)

Salud, Nutrición y Alimentación



[Guía para cultivar cebollas en casa](#)

[De qué lado están los candidatos en la lucha contra la epidemia de obesidad](#)

[Si quieres ser mamá olvídate de la comida rápida](#)

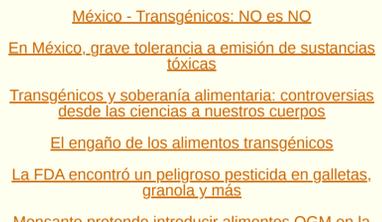
[Nueces, el súper alimento más natural](#)

[Equipará Inifed con bebederos a 40 mil escuelas antes de diciembre](#)

[Toma mucha vitamina D y dale esquinazo al cáncer de mama](#)

[Cómo cultivar brócoli](#)

Transgénicos y agrotóxicos



[Niveles "seguros" de glifosato podrían ser peligrosamente altos](#)

[El negativo impacto del glifosato en la viña uruguaya](#)

[México - Transgénicos: NO es NO](#)

[En México, grave tolerancia a emisión de sustancias tóxicas](#)

[Transgénicos y soberanía alimentaria: controversias desde las ciencias a nuestros cuerpos](#)

[El engaño de los alimentos transgénicos](#)

[La FDA encontró un peligroso pesticida en galletas, granola y más](#)

[Monsanto pretende introducir alimentos OGM en la UE como biofortificados](#)

[En 3 décadas acabará actividad apícola por agrotóxicos](#)

- RINCÓN VERDE -

Tips para mejorar tu vida



[Remedios de la Tierra, Rancho Nueva Kalleish](#): Está ubicado en el municipio de Xico, Veracruz. A una altitud de 1200 msnm, en un ecotono entre el Bosque de Niebla y la Selva Tropical. Esto permite crear diversos nichos para variedades medicinales y comestibles de la región y de otras partes del mundo. "Tenemos a nuestro cuidado varios manantiales y arroyos que permiten que la vida se desarrolle". En este inigualable entorno, se desarrolla Remedios de la Tierra.

[Cuidemos la biodiversidad desde nuestras cocinas](#): Si pensamos en los nopales del cerro, podemos cocinar una sopa, un plato fuerte y hasta un postre. Si no nos ocupamos de proteger nuestros cerros y campos donde crecen estos nopales, junto con una diversidad de quelites, iremos perdiéndolos y las nuevas generaciones ya no podrán comer esos alimentos muy nutritivos.

[¿Tu bisabuela reconocería tu comida?](#): Todo lo que debemos saber sobre qué comer ya lo sabemos, o más bien ya lo sabíamos hasta que permitimos que expertos en nutrición y en mercadotecnia hicieran que poco a poco perdiéramos nuestro sentido común y confianza en la comida tradicional y el conocimiento de nuestras madres y abuelas.

Vía Orgánica en Acción

6º Festival de Semillas en el Mercado Rural de Vía Orgánica, especial Carretilla de Semillas!

DOMINGO 3 DE JUNIO DE 9 AM. A 4 PM. EVENTO GRATUITO

QUEREMOS PROMOVER LA PRODUCCIÓN, INTERCAMBIO Y CONSERVACIÓN DE SEMILLAS NATIVAS

FRUTA Y HORTALIZAS, PRODUCTOS ARTESANALES, COMIDA TRADICIONAL Y OTOMÍ Y MÚSICA EN VIVO

ACTIVIDADES:
 10:30 - 11:00am. Plática "Importancia del rescate y producción de semillas"
 11:00 - 12:00pm. Taller de germinados
 12:00 - 1:00pm. Plática "Produciendo semillas del huerto"
 1:15 - 1:35pm. Plática "Jóvenes en la agricultura"
 12:30pm En adelante: Donación e intercambio de semillas.

En Margarito Ledesma #2, Colonia Guadalupe

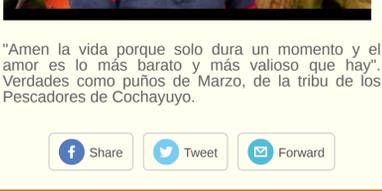
Vía Orgánica

¡Te invitamos a esta edición especial del Mercado Rural de Vía Orgánica, especial Carretilla de Semillas!

Este es un evento que quiere enfatizar la importancia de rescata, producir y compartir nuestras semillas para que cada vez hayan más personas, familias y espacios produciendo alimentos.

Habrán pláticas, talleres, actividades y donación de semillas para todos:

- 10:30-11:00am. Plática "Importancia del rescate y producción de semillas" por Antonio Monjarás
- 11:00-12:00pm. Taller de germinados por Equipo Vía Orgánica. Importancia del rescate y producción de semillas
- 12:00-1:00pm. Plática "Produciendo semillas del huerto" por Equipo Vía Orgánica
- 1:15-1:35pm. Plática "Jóvenes en la agricultura" por Eduardo Morales
- 12:30pm en adelante: Entrega de semillas de donación, venta de plantas y más.



En nuestra campaña Yo Quiero mi Tortilla Nixtamalizada, te invitamos a conocer el decálogo de [Nuestra Tortilla](#) elaborado por varias organizaciones civiles, chefs, público consumidor, defensores/as de la tortilla sana, de calidad y nixtamalizada y tortillerías. Asimismo, te presentamos los resultados de la [conferencia de prensa](#).

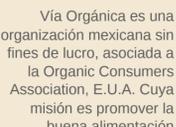
Otras notas que te pueden brindar información sobre el contenido y la necesidad de contar con buenas tortillas son:

- [Así se habla de la tortilla.](#)
- [Acciones en pro de la tortilla.](#)
- [México y su crisis de buenas tortillas.](#)
- [Tenemos que darle vuelta a la tortilla.](#)

Video del mes

"Amen la vida porque solo dura un momento y el amor es lo más barato y más valioso que hay". Verdades como puños de Marzo, de la tribu de los Pescadores de Cochayuyo.

Share Tweet Forward



Vía Orgánica es una organización mexicana sin fines de lucro, asociada a la Organic Consumers Association, E.U.A. Cuya misión es promover la buena alimentación mediante una agricultura orgánica, el comercio justo, un estilo de vida saludable y la protección del planeta.

Para mayor información y contacto visite [nuestra página web](#).

Para mayor información en inglés visite a la [Organic Consumers Association](#).



Calendario de Actividades



San Miguel de Allende

Talleres 4-6 pm

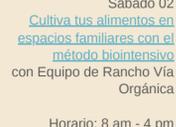
Jueves 07 [La importancia nutricional y medicinal de los hongos](#) con La Setería



Jueves 14 [Crea tu botiquín herbal familiar](#) con Alison Bastien



Jueves 21 [Econutrición: alimentación adaptada a la estación](#) Con Pao Rodríguez Paiva



Jueves 28 [Cocina con hierbas aromáticas frescas](#) con María de Jesús Zermeño



Talleres Especiales

Sábado 02 [Cultiva tus alimentos en espacios familiares con el método biointensivo](#) con Equipo de Rancho Vía Orgánica

Horario: 8 am - 4 pm
 Lugar: Rancho Vía Orgánica
 Costo: \$700
 Incluye comida y kit de semillas o plántula (trae ropa y calzado cómodos, agua y sombrero)
 Inscripciones: Directamente en Vía Orgánica o al correo rancho@viaorganica.org



Eventos Especiales

Domingo 03 [Mercadito Rural especial Festival de Semillas](#)

Inicia: 9 am
 ¡Acércate y compra directamente a l@s productor@s!



Recorridos Especiales

Todos los sábados Saliendo de la tienda Vía Orgánica a las 11 am paquete que incluye TRANSPORTE + RECORRIDO + LUNCH Costo: \$250 por persona

En esta visita interactiva a la granja, aprenderán sobre los beneficios de utilizar métodos orgánicos, regenerativos y sustentables y verán todas las zonas del rancho: producción de hortalizas, casa sombra, invernaderos de germinación, composta, granja de gallinas y guajolotes, sistema de captación de aguas, reforestación, construcciones de adobe y baños secos.
 Reservas: tours@viaorganica.org



Tienda y Restaurante

Alimentos frescos del huerto a tu mesa y ven a disfrutar de nuestros especiales, un platillo diferente cada día.

REFRÉSCATE Y DESPIERTA

con un jugo, smoothie o licuado con ingredientes 100% naturales y frescos



INFORMACIÓN

Para hacer preguntas sobre reservas para grupos o eventos especiales, contáctanos a: info@viaorganica.org o al número telefónico 415.152.8042



¡No olvides seguimos en redes sociales!

