

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



Educación Rancho Escuela Tienda Restaurante

Noticias

En septiembre celebramos el maíz a lo grande y lo seguiremos haciendo con la [Alianza por Nuestra Tortilla](#). Les compartimos el pronunciamiento de la [Campaña Nacional Sin Maíz no hay País](#) incluyendo a los 43 estudiantes de Ayotzinapan, que aún nos faltan. Igualmente se celebró el 5 de septiembre el [Día Internacional de las Mujeres Indígenas](#). Estas celebraciones ayudan a reforzar los compromisos y la voluntad para las luchas que se están librando, por ejemplo: [Atacan con balas y golpes a ejidatarios](#) de Atenco contra construcción del NAICM, Romo y el [saqueo de la Lacandona](#), ¿cuánta agua consumen los [proyectos extractivos?](#), [inicia operaciones megagrانja porcina](#) sobre cenotes sagrados de Homún, [ambientalismo y neoliberalismo](#) en México.

A nivel mundial, el [cambio climático](#) altera el ciclo hidrológico y causa sequía. En Paraguay la soja, deforestación y narcotráfico [expulsan a nativos a las ciudades](#).

Agricultura Orgánica y Campesina



- [La Lucha campesina contra el neoliberalismo.](#)
- [La Patagonia, la lucha mapuche por la sobrevivencia del planeta.](#)
- [Reforzando las hebras de nuestro tejido entre mujeres por la defensa de la vida y nuestros cuerpos-territorios](#)
- [Documentar la lucha indígena por la vida y contra el capitalismo](#)
- [El campo resiste](#)
- [Los pueblos indígenas están salvando al planeta de un desastre ambiental](#)

Salud, Nutrición y Alimentación



- [La Alianza por la Salud Alimentaria lanza el #RetoTlacoyo](#)
- [El maíz y la gastronomía de nuestro país](#)
- [Celebremos el día del maíz con la Alianza por Nuestra Tortilla](#)
- [Las moras azules pueden mejorar su capacidad cerebral](#)
- [Cómo cultivar comino](#)
- [Comer grillos podría ser beneficioso para su salud intestinal](#)
- [Grave, el consumo de alimentos chatarra](#)
- [Carne caliente](#)
- [OIT: de la comida chatarra al empleo decente para jóvenes](#)
- [Incluir el amaranto en la canasta básica, piden productores](#)

Transgénicos y agrotóxicos



- [Fuera de nuestros alimentos, el glifosato de Bayer/Monsanto](#)
- [La industria no pudo detener el financiamiento de EU para la agencia que investiga el cáncer](#)
- [Un negocio, usar mosquitos transgénicos contra dengue y zika](#)
- [El mito de los agroquímicos inocuos](#)
- [Cibiogem insiste en consulta a comunidades sobre cultivar soya OGM](#)
- [Perú: Prohibirán el uso de los plaguicidas y pesticidas altamente tóxicos](#)
- [Ecuador: De transgénicos y otros demonios](#)
- [Monsanto y el artículo de Seralini del 2012](#)

- RINCÓN VERDE - Tips para mejorar tu vida



Chiles: El chile es uno de los principales ingredientes en la cocina mexicana. Aporta sabor, nutrientes y esa sensación de picante que tanto disfrutamos en nuestro país. Ninguna comida puede estar completa sin chiles o salsas.

Vía Orgánica en Acción

Desde nuestra Campaña: Yo quiero mi Tortilla Nixtamalizada, te compartimos una serie de notas sobre el rescate y preservación del maíz y la tortilla:

- [También de maíz nixtamalizado hacemos atole](#)
- [¿Deberíamos poner toda la atención sobre el precio de la tortilla?](#)
- [México: Nuestra vida descansa en el maíz](#)
- [Maizajo: buscando rescatar el maíz tradicional](#)
- [¡Que no te engañen! Así es la auténtica tortilla](#)

El aporte de las mujeres ha sido fundamental para la actual riqueza y variedad del maíz mexicano con su amplia biodiversidad, esto se refleja en la siguiente nota:

[Mujeres y maíz](#)



Video del mes



El maíz es el alimento agrícola más importante del país y la base alimenticia de la población mexicana. Aunque existe una gran variedad de semillas en los campos de las comunidades campesinas e indígenas, las milpas se están perdiendo debido al uso de maíces híbridos y agrotóxicos por parte de las empresas transnacionales, situación que pone en peligro nuestra soberanía alimentaria. Para entender el tema, platicamos con Mercedes López Martínez, representante de Vía Orgánica.

- [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 04 [Taller de sanación cuántica](#) con Alba de Hierro



Jueves 11 [Elaboración de leches vegetales](#) con Grace Rodriguez, health coach



Jueves 18 [Preparación de atole](#) Con María de Jesús Zermeño, cocinera profesional



Jueves 25 [Preparación de recetas con cacao](#) con Constanza Peña, chef



Eventos Especiales

Sábado 06 [Cultiva tus alimentos en espacios familiares con el método biointensivo](#)

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



Sábado 20 [Elaboración de composta](#)
Horario: 10 am - 1 pm
Lugar: Rancho Vía Orgánica
Costo: \$250
Inscripciones: Directamente en Vía Orgánica o al correo [rancho@viaorganica.org](#)



Domingo 07 [Mercadito Rural](#)
Horario: 9 am - 4 pm
¡Acércate y compra directamente a l@s productor@s!



Recorridos Especiales

Todos los sábados
Saliedo 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.
Reservaciones: [tours@viaorganica.org](#)



Tienda y Restaurante

Alimentar frescos de disfrutado a tu mesa y ven a disfrutar de nuestros especiales, un platillo diferente cada día.

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 seguirnos en nuestras redes sociales!

- [Facebook](#)
- [YouTube](#)
- [Twitter](#)
- [Instagram](#)
- [Website](#)