

View this email in English: [View this email in English](#)



Editorial

¡Celebremos el Día Mundial del Suelo! El 7 de julio es el día del suelo, parte primordial de nuestra existencia, factor clave en la salud de nuestros Huertos y en Via Orgánica lo sabemos y vivimos día con día. En este número les presentamos a Lulú, encargada de la producción de huevo y carne de las Granjas Regenerativas, celebramos una cosecha que podemos saborear gracias al suelo. ¡Las flores de calabaza! Y les actualizamos sobre nuestro Proyecto del Billón de Agaves, que ayuda a regenerar el suelo de una manera formidable. Los enseñamos a cosechar semillas de calabaza y les contamos sobre algunas que están en plena producción en el Rancho: girasol, epazote y tomate milpera. ¿Tú ya guardas tus semillas? Además, les compartimos información sobre la labor de disseminación participativa de semillas de la organización chiapaneca DAI A.C., y sobre el peligro que representa para el campo mexicano la Ley Federal de Variedades Vegetales. Una manera en la cual podemos apoyar al suelo es haciendo composta, por esto les enseñamos cómo y les compartimos en nuestra sección de inspiraciones una plática de Allan Savory sobre la desertificación del suelo.

Historias del Rancho

¡CONOCE AL EQUIPO!

Lourdes Guerrero Maya, una joven entusiasta apasionada del trabajo en el campo, el contacto con la naturaleza y el intercambio de experiencias, ella representa un ejemplo para la juventud y las mujeres de su comunidad "El membrillo" en San Miguel de Allende, Guanajuato. Ha colaborado en el proyecto de la granja familiar de animales, y desde su llegada al rancho descubrió sus habilidades para el manejo de granja que ella misma desconocía. Recibió capacitación para el manejo de las Granjas Regenerativas donde es encargada de la producción de huevo y carne además de mantener un sistema de libre pastoreo asociado con arboles de olivos y cultivos de temporal, donde las parvadas de gallinas pueden explorar además de abonar el suelo y generar diversos alimentos además de secuestrar carbono. Actualmente coordina el pastoreo rotativo de ganado de cabras y borregos y colabora en los usos y registro de forraje de agave como alimento de alta calidad y como una alternativa para recuperar el suelo y el paisaje semiárido. Lulú, como le llamamos en el huerto, es una mujer muy valiente y de gran corazón, una joven que anima a conocer y amar el trabajo y la vida en el campo.



DE NUESTRA COCINA



LUCRECIA AMARO BARRERA, SAN ANDRÉS TLALAMAC, MPIO. ATLAUTLA

ingredientes Procedimiento

- 2 manojos de flores de calabaza limpias (aproximadamente 200 g)
- ½ kg de queso panela o de canasto (de preferencia)
- 8 Huevos
- 1 ¼ tazas de aceite
- ½ cucharada de sal

Se corta el queso en trocitos pequeños al tamaño de las flores de calabaza.

- Se rellenan las flores con el queso.
- Se batan las claras a punto de turrón, se incorporan las yemas y la sal.
- Las flores de calabaza rellenas se sumergen en el huevo hasta que se cubran bien y enseguida se frien en el aceite previamente caliente por ambos lados. Para ayudar a la cocción, con una palita de madera se bañan las flores por arriba con el mismo aceite caliente
- Se escurren y se ponen en papel absorbente.

Nota: Se pueden comer en taco y acompañar con una salsa o arroz. Para limpiar las flores de calabaza se les quita el estambre y el tallo o "palito" hasta la base (corazón), también los piquitos u "hojitas" verdes (cálix). Se lavan para quitar la tierra, se escurren y se colocan en una mantita para que "chupe" el agua.

DEL RECETARIO "QUELITES: SABORES Y SABERES, DEL SURESTE DEL ESTADO DE MÉXICO"

Descarga el [recetario completo "Quelites: sabores y saberes, del sureste del Estado de México" AQUÍ](#)

El Poder de... La flor de calabaza

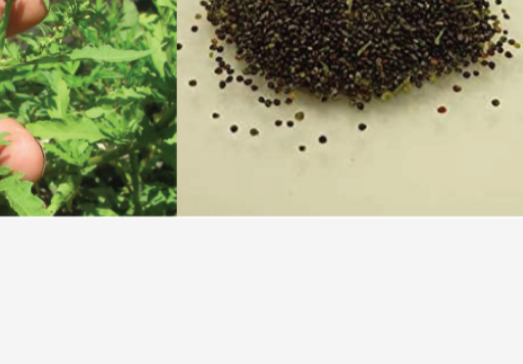
La flor de calabaza es particularmente rica en vitamina A y ácido fólico, potasio, calcio.

PRÓXIMAS ACTIVIDADES

TALLERES EN LÍNEA

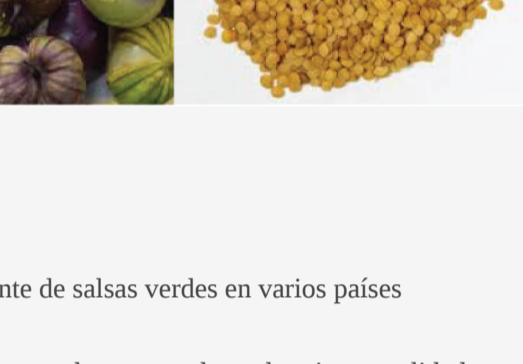
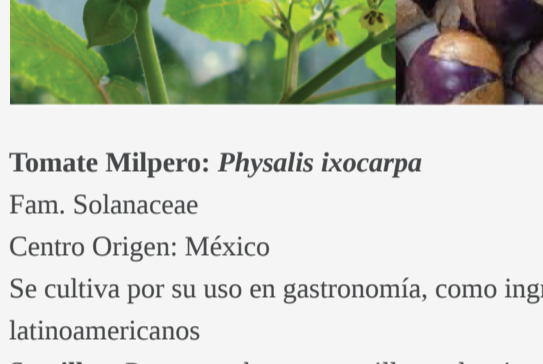
4 DE JUNIO
Sistema milpa en el Rancho Via Orgánica con Equipo Rancho Via Orgánica
Horario: 4:00 - 6:00 pm
Livestream en el [Facebook Via Orgánica](#)

11 DE JUNIO
Microgreens, una nueva generación de alimentos vivos con Equipo Rancho Via Orgánica
Horario: 4:00 - 6:00 pm
Livestream en el [Facebook Via Orgánica](#)



18 DE JUNIO
Producción de lombricomposta en casa con Equipo Rancho Via Orgánica
Horario: 4:00 - 6:00 pm
Livestream en el [Facebook Via Orgánica](#)

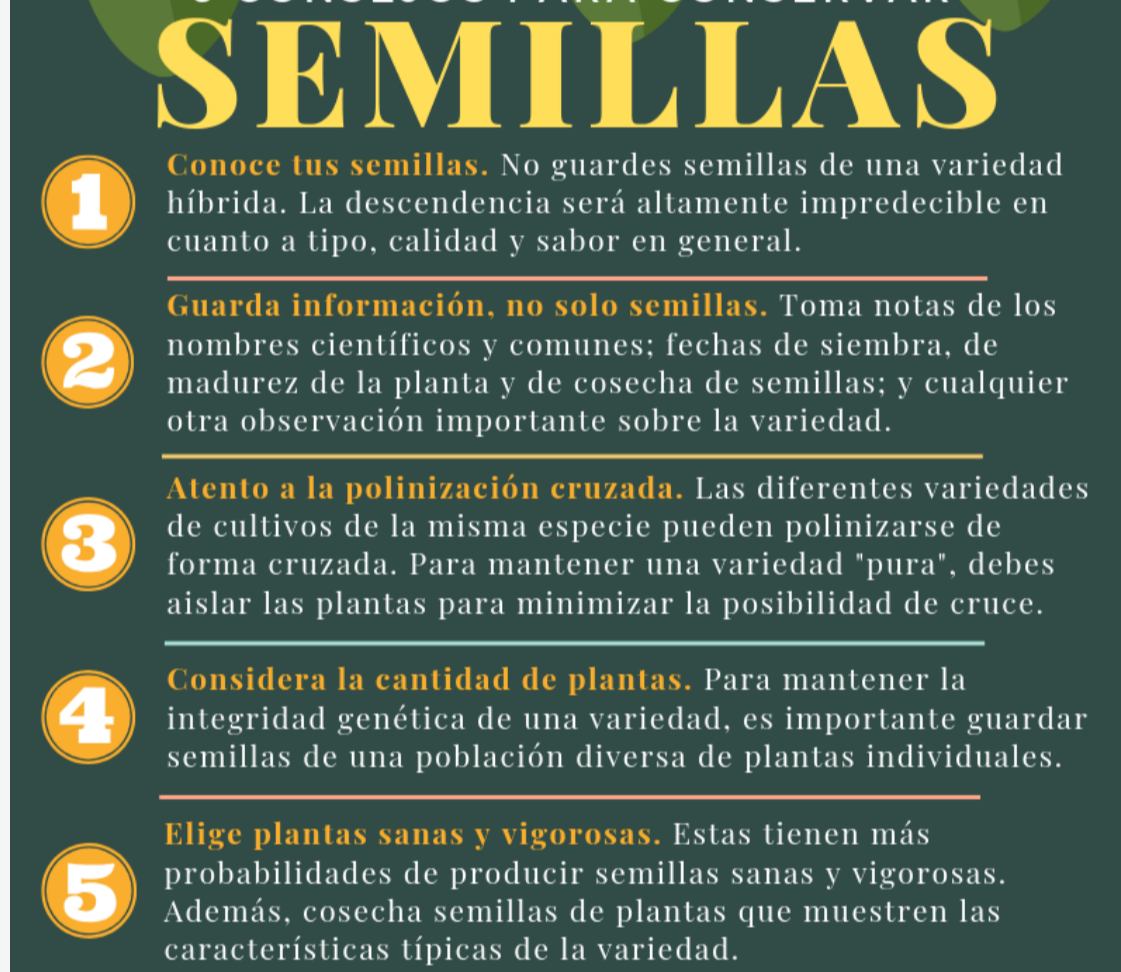
25 DE JUNIO
Cultivando en casa hortalizas de temporada con Equipo Rancho Via Orgánica
Horario: 4:00 - 6:00 pm
Livestream en el [Facebook Via Orgánica](#)



NOVEDADES DEL RANCHO

PROYECTO DEL BILLÓN DE AGAVES

¿Conoces las semillas de agave? ¡Estamos reproduciendo semillas de Agave ahora! Mayra, quien es nueva en la familia Via Orgánica, nos explica el proceso. Sólo haz click en la imagen debajo para ver el video.



En defensa de las semillas

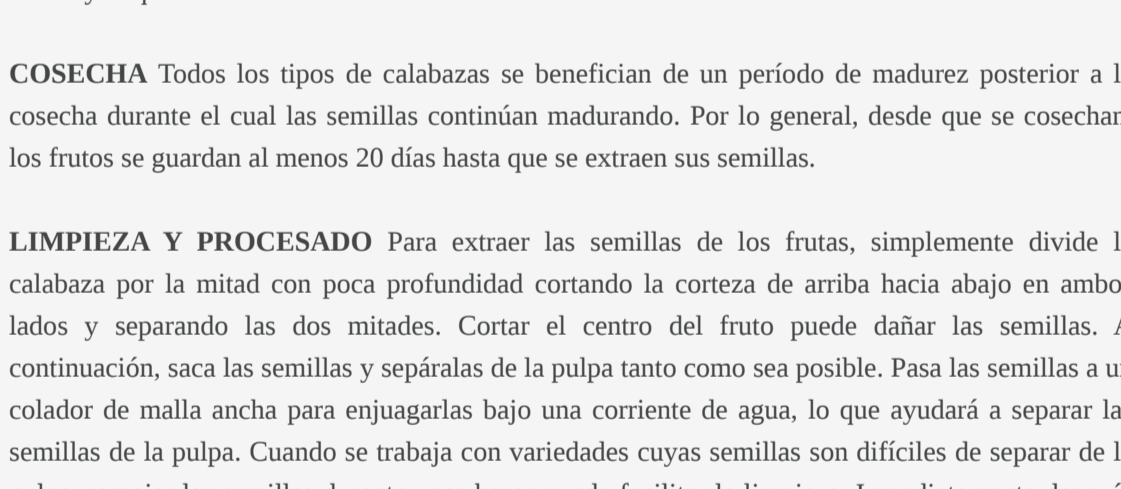
En Defensa de las Semillas nace en 2017 como una iniciativa integrada al proyecto de Via Orgánica, para reunir todo lo que está pasando en México y otras partes de Latinoamérica relativo a la protección y conservación de las semillas. [Visita la web.](#)

COSECHANDO SEMILLAS EN EL RANCHO

Este mes de julio, en el Rancho de Via Orgánica sigue creciendo la variedad de semillas de hortaliza y flores. Te contamos algo más sobre algunas de las semillas que están en plena producción en el Rancho: girasol, epazote y tomate milpera.



Girasol: *Helianthus annuus*
Fam. Asteraceae
Centro Origen: Centro y Norte América
Se cultiva cultivada como alimenticia, oleaginoso y ornamental en todo el mundo.
Semillas: Los girasoles están listos para cosechar cuando las flores se tornan de color marrón. Aunque las semillas necesitan estar maduras antes de ese momento, las cabezas de las flores todavía están húmedas y pueden tiempo para secarse. Cubre la cabeza del girasol con una bolsa de papel para proteger las semillas de las aves y deja la bolsa mientras el girasol muere por completo. Después, corta el tallo de las flores y cuélgalas boca abajo en un lugar bien ventilado de uno a cinco días. Cuando toques las semillas y algunas se caigan fácilmente, están listas para guardar.



Epazote: *Dysphania ambrosioides*
Fam. Amaranthaceae
Centro Origen: América
Se cultiva por sus propiedades culinarias y medicinales.
Semillas: Puedes cosechar sus semillas frotando el tallo y recogiendo debajo con una canasta, taza, bolsa u otro recipiente. Después sopla suavemente para eliminar restos de la planta.



Tomate Milpera: *Physalis ixocarpa*
Fam. Solanaceae
Centro Origen: México
Se cultiva por su uso en gastronomía, como ingrediente de salsas verdes en varios países latinoamericanos
Semillas: Para cosechar sus semillas, selecciona una frutadora con agua, y utiliza una velocidad baja para triturar los tomates y separar la pulpa de las semillas. Vierte la mezcla en una taza grande, remueve la mezcla y observa como las semillas se hundirán. Saca los restos de pulpa de la superficie y lava las semillas en un colador bajo una corriente de agua hasta que no queden restos de pulpa. Extiéndelas sobre una superficie lisa, puede ser un plato (no de papel, las semillas se quedarán pegadas) y deja secar 2-3 días a temperatura ambiente.

¿Nunca has guardado tus semillas?

Si crees que conservar semillas es algo complicado... ¡sigue estos 6 consejos y pierde el miedo!

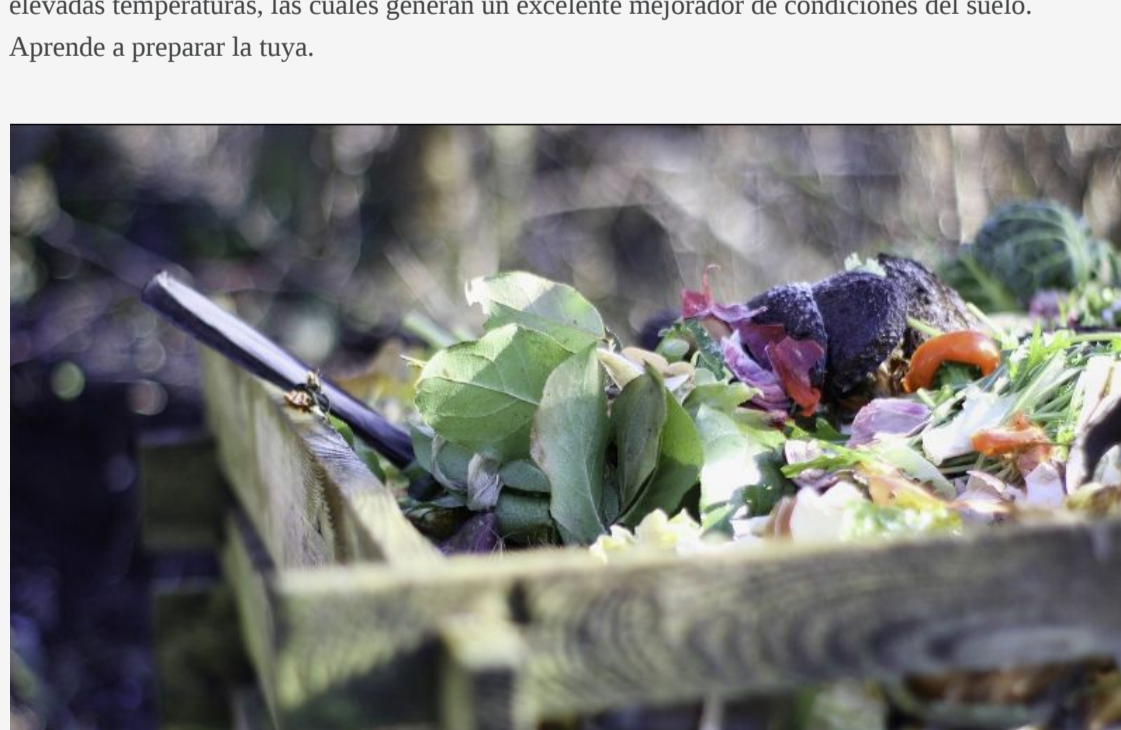
6 CONSEJOS PARA CONSERVAR SEMILLAS

- 1 Conoce tus semillas.** No guardes semillas de una variedad híbrida. La descendencia será altamente impredecible en cuanto a tipo, calidad y sabor en general.
- 2 Guarda información, no solo semillas.** Toma notas de los nombres científicos y comunes; fechas de siembra, de madurez de la planta y de cosecha de semillas; y cualquier otra observación importante sobre la variedad.
- 3 Atento a la polinización cruzada.** Las diferentes variedades de cultivos de la misma especie pueden polinizarse de forma cruzada. Para mantener una variedad "pura", debes aislar las plantas para minimizar la posibilidad de cruce.
- 4 Considera la cantidad de plantas.** Para mantener la integridad genética de una variedad, es importante guardar semillas de una población diversa de plantas individuales.
- 5 Elige plantas sanas y vigorosas.** Estas tienen más probabilidades de producir semillas sanas y vigorosas. Además, cosecha semillas de plantas que muestren las características típicas de la variedad.
- 6 Haz que dure.** Las buenas prácticas de almacenamiento aumentarán la viabilidad a largo plazo de tu semilla. El área de almacenamiento debe ser oscura, seca, fresca y protegida de plagas.

WWW.SOMOSEMILLA.ORG

La semilla del mes:

CALABAZAS (*Cucurbita spp.*)
Las calabazas, del género Cucurbita, que se reconoce como un grupo de plantas americano, incluye a 20 especies, de las cuales 15 crecen espontáneamente o se cultivan en México. Las especies de calabazas domesticadas son *Cucurbita argyrosperma*, conocida como calabaza criolla o pipiñana; *C. ficifolia*, el chilicayote; *C. moschata*, la calabaza de castilla; *C. pepo* y *C. maxima*, la calabacita.



DESCARGA LA FICHA EN PDF [AQUÍ](#)

DIFICULTAD DE CONSERVACIÓN DE SEMILLAS: Difícil
FAMILIA: Cucurbitáceas
CICLO DE VIDA: Anual
POLINIZACIÓN: Flores incompletas. Polinización cruzada mediante insectos.
VIDA MEDIA DE LA SEMILLA: 6 años
DISTANCIA DE AISLAMIENTO: 250 metros - 1 kilómetro
TAMAÑO DE POBLACIÓN (n° plantas): 1 para semillas viables; 5-10 para mantenimiento varietal; 25 para preservación genética

¡OJO! Las calabazas pueden pertenecer a las especies *Cucurbita máxima*, *C. moschata*, *C. pepo*, *C. ficifolia* o *C. argyrosperma*. Las variedades dentro de cada especie se cruzarán, pero no las especies entre sí. Usa la polinización manual para evitar cruzamientos no deseados: en la noche identifica flores hembras a punto de abrir y cíerlas con cinta o una pinza. En la mañana, busca flores masculinas y toma polen con un pincel. Abre las flores hembras y aplica el polen. Cierra la flor de nuevo y etiquétala.

COSECHA Todos los tipos de calabazas se maduran de un periodo de madurez posterior a la cosecha durante el cual las semillas continúan madurando. Por lo general, desde que se cosechan, los frutos se guardan al menos 20 días hasta que se extraen sus semillas.

LIMPIEZA Y PROCESADO Para extraer las semillas de los frutos, simplemente divide la calabaza por la mitad con poca profundidad cortando la corteza de arriba hacia abajo en ambos lados y separando las dos mitades. Cortar el centro del fruto puede dañar las semillas. A continuación, saca las semillas y sepáralas de la pulpa tanto como sea posible. Pasa las semillas a un colador de malla ancha para enjuagarlas bajo una corriente de agua, lo que ayudará a separar las semillas de la pulpa. Cuando se trabaja con variedades cuyas semillas son difíciles de separar de la pulpa, remojar las semillas durante unas horas puede facilitar la limpieza. Inmediatamente después de la limpieza, las semillas enjuagadas se deben extender para secarlas formando en una capa fina.

HISTORIAS DE SEMILLAS

"Toda la gloria del mundo cabe en un grano de maíz"

José Martí

La organización **DAI A.C.** (Desarrollo Alternativo e Investigación A.C.) desarrolla en Chiapas una labor muy necesaria en los tiempos que corren, la disseminación participativa de semillas. Conscientes de la importancia del rol que juegan las semillas dentro de los sistemas de producción, utilizan la metodología de «Ferias de Semillas» para promover el intercambio y disseminación de semillas de maíz y frijol en distintas regiones de Chiapas.

[Conoce más sobre su labor AQUÍ.](#)



"Nuestra organización ha sido un actor clave en los procesos de disseminación participativa de semillas en el estado de Chiapas, México. Además, hemos sido promotores de la importancia que tienen los sistemas tradicionales de producción agrícola, en especial la Milpa; así como también, el valor que tienen las semillas locales. Nos gusta decir que donde existe una familia campesina, existe una semilla distinta"

Actualizaciones sobre la Ley Federal de Variedades Vegetales

Para dar seguimiento a la labor de la **Campaña Nacional Sin Maíz no hay País** en lo referente a la reforma a la Ley Federal de Variedades Vegetales y la UPOV 91, les compartimos y sugerimos firmar y difundir la campaña [¡Digamos NO a la reforma de la Ley Federal de Variedades Vegetales!](#)



SIN MAÍZ NO HAY PAÍS

¡Digamos no a la reforma a la Ley Federal de Variedades Vegetales. Digamos si a la autonomía campesina e indígena, al derecho a una alimentación sana, segura, diversa y culturalmente adecuada y a un ambiente sano!

Consulta [aquí](#) su COMUNICADO 23 JUNIO 2020: Campaña Sin Maíz No Hay País en defensa de los derechos campesinos e indígenas y de las semillas en México

Lee el artículo ["Semillas en Peligro: Las Amenazas de UPOV 91 y el Proyecto de Reforma a la Ley Federal de Variedades Vegetales en nuestro BOLETIN DE JUNIO 2020"](#)

¡Hazlo tú mism@!

[¡No lo tires, haz composta!](#)

La composta es un proceso fantástico de energía regeneración, en los sistemas autosuficientes se considera como parte de un círculo de energía cerrado porque todo lo que un día estuvo vivo, es devuelto e integrado a la tierra. El compostaje es un proceso de descomposición de restos orgánicos que gracias a la combinación de microorganismos, humedad y oxígeno, dan como resultado elevadas temperaturas, las cuales generan un excelente mejorador de condiciones del suelo. Aprende a preparar la tuya.

Inspiraciones

DÍA MUNDIAL DE LA CONSERVACIÓN DEL SUELO

Se celebra cada 7 de julio desde el año 1963. Se eligió este día en honor al científico estadounidense Hugh Hammond Bennett, quien dedicó su vida a demostrar que el cuidado del suelo influye directamente en la capacidad productiva de los mismos o como el mismo lo decía: "La tierra productiva es nuestra base, porque cada cosa que nosotros hacemos comienza y se mantiene con la sostenida productividad de nuestras tierras agrícolas".

La desertificación es una forma elegante de decir que el suelo se está volviendo desértico", comienza Allan Savory en esta tranquila, pero potente charla. Te invitamos a verla haciendo click [aquí.](#)

Tienda del Rancho

Calendario de actividades

INTRODUCCIÓN A LA CRÍA DE LOMBRICES

Cría de lombrices y producción de lombricomposteo

Fecha: Miércoles 1 de julio
Horario: 4:00 pm - 5:30 pm
El taller será en línea y lo puedes ver [aquí](#)

AUTOPRODUCCIÓN DE SEMILLAS PARA HUERTA AGROECOLÓGICA

Pautas y recomendaciones para su obtención, acondicionamiento y almacenamiento

Fecha: Viernes 3 de julio
Horario: 3:00 pm - 4:00 pm
El taller será en línea y lo puedes ver [aquí](#)

CURSO ONLINE DE INTRODUCCIÓN AL MANEJO HOLÍSTICO

Pautas y recomendaciones para su obtención, acondicionamiento y almacenamiento

Fecha: 24 al 26 de julio
Más información haz click [aquí.](#)

¡SIGUENOS!

Facebook Twitter Instagram

Copyright © 2020 "Via Orgánica A.C.". All rights reserved.
Our mailing address is: info@viaorganica.org
Want to change how you receive these emails?
You can [update your preferences](#) or [unsubscribe from this list](#)

