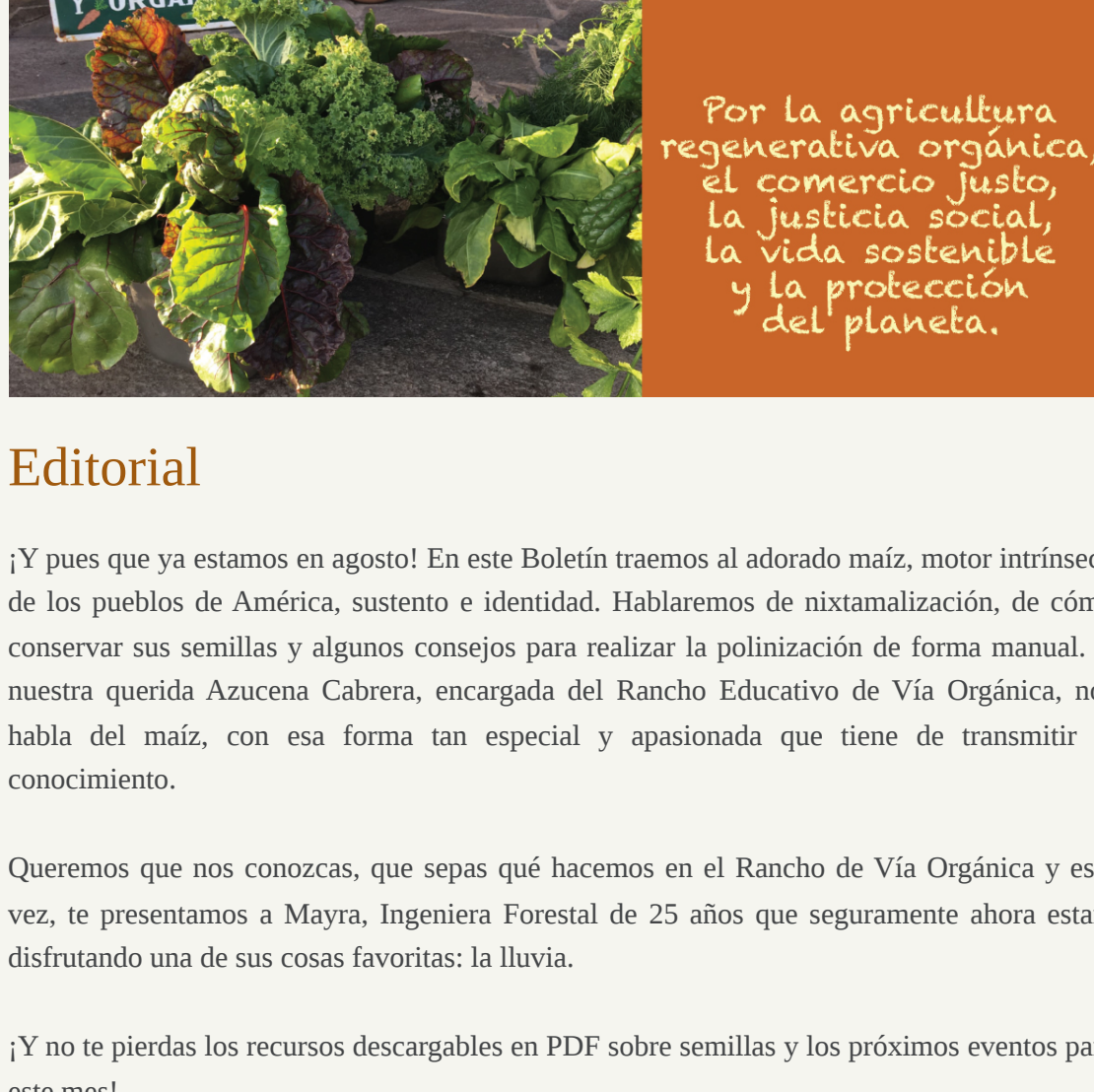


View this email in English or Spanish



Editorial

¡Y pues que ya estamos en agosto! En este Boletín traemos al adorado maíz, motor intrínseco de los pueblos de América, sustento e identidad. Hablaremos de nixtamalización, de cómo conservar sus semillas y algunos consejos para realizar la polinización de forma manual. Y nuestra querida Azucena Cabrera, encargada del Rancho Educativo de Vía Orgánica, nos habla del maíz, con esa forma tan especial y apasionada que tiene de transmitir el conocimiento.

Queremos que nos conozcas, que sepas qué hacemos en el Rancho de Vía Orgánica y esta vez, te presentamos a Mayra, Ingeniera Forestal de 25 años que seguramente ahora estará disfrutando una de sus cosas favoritas: la lluvia.

¡No te pierdas los recursos descargables en PDF sobre semillas y los próximos eventos para este mes!

¿Sabes que el 9 de Agosto es el Día Internacional de los Pueblos Indígenas? A todos ellos va dedicado este número, mira el video "Morir Sembrando Vida" que compartimos abajo.

¡Disfruta! y recuerda que te esperamos en la Tienda y Restaurante del Rancho, de lunes a domingo, de 8 am a 6 pm, con todas las medidas y precauciones para que pases un rato agradable al aire libre.

Historias del Rancho

¡CONOCE AL EQUIPO!

Mi nombre es Mayra Martínez Ramírez, tengo 25 años. Me gusta la lluvia, leer, caminar, el frío y el pay de queso. Crecí en una familia de diez hermanos, inculcada con la idea de compartir. Salí de mi casa a los 18 años (siempre segura de regresar), estudié la universidad en el estado de México y egresé como Ingeniera Forestal por la Universidad de Chapingo a los 23 años. Amo a mi familia, mis papás son las personas a las que más admiro, ellos son mis héroes.

Mi palabra favorita es "honestidad". Me gusta estar rodeada de personas alegres, optimistas y nobles. Disfruto mi día cuando hago un montón de actividades, me alegra la idea de aprovechar el tiempo aprendiendo, ayudando y conociendo; aunque también disfruto mucho estar sola, organizarme en mis cosas y consentirme.

Lo que más me gustaría como persona es ser una buena ciudadana, consciente del deterioro ambiental que genera todo bien o servicio que nos beneficia, y ser responsable del cuidado del agua, el suelo, el aire y la biodiversidad. Profesionalmente me gustaría ser una agente de cambio, ejercer y compartir mis conocimientos y habilidades, transmitir ideas de sustentabilidad, sostenibilidad, ecología, conservación, orgánico, natural, nativo, rural, restauración, reforestación, economía local, comunidades resilientes, soberanía y autonomía alimentaria, zonas semiáridas y áridas.

Estudí con la idea de tener un buen empleo y ayudar a mi familia económicamente, ahora creo, que la oportunidad de estudiar, es lo mejor que me ha pasado, y ejercer una profesión tan noble compensa cualquier expectativa. Me alegra formar parte del equipo de "los buenos". Trabajar en un ambiente tan natural, tan sano, tan extraordinario por su belleza y simplicidad, creo que es lo esencial.



DE LA COCINA

¿Sabías que la Nixtamalización es un proceso de fermentación que, por medio de la cal, agua y calor, hace biodisponibles nutrientes que nos han permitido sobrevivir a través de la Historia? Aprende más sobre el proceso de nixtamalización con esta hermosa infografía de [Conur de maiz](#)



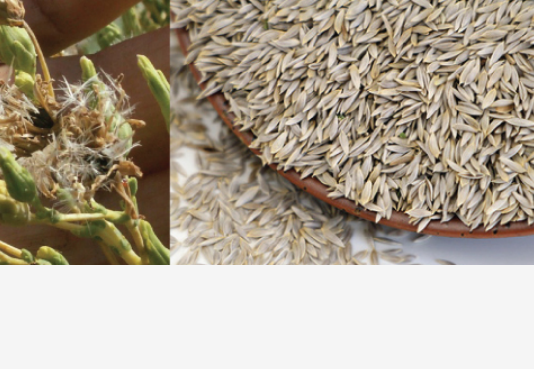
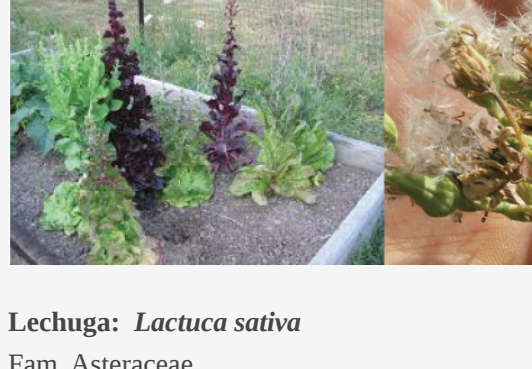
PRÓXIMAS ACTIVIDADES

TALLERES EN LÍNEA

8 DE JUNIO
¿Cómo convivir con los Chapulines en el huerto? con Equipo Rancho Vía Orgánica
Horario: 4:00 - 6:00 pm
Livestream en el [Facebook Vía Orgánica](#)

TALLERES PRESENCIALES

22 DE JUNIO
Elaboración de abonos para sus plantas con Equipo Rancho Vía Orgánica
Cupo limitado a 12 personas
Costo: \$600 por persona (incluye comida)
Inicia a las 10 am, duración aproximada de 5 horas



NOVEDADES DEL RANCHO

MAÍZ EN SAN MIGUEL DE ALLENDE

Te compartamos un breve e informativo video donde Azucena, encargada del Rancho Educativo Vía Orgánica, nos habla sobre el maíz, su cultivo y costumbres en San Miguel de Allende. Sólo haz clic en la imagen debajo para verlo.



En defensa de las semillas

En Defensa de las Semillas nace en 2017 como una iniciativa integrada al proyecto de Vía 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

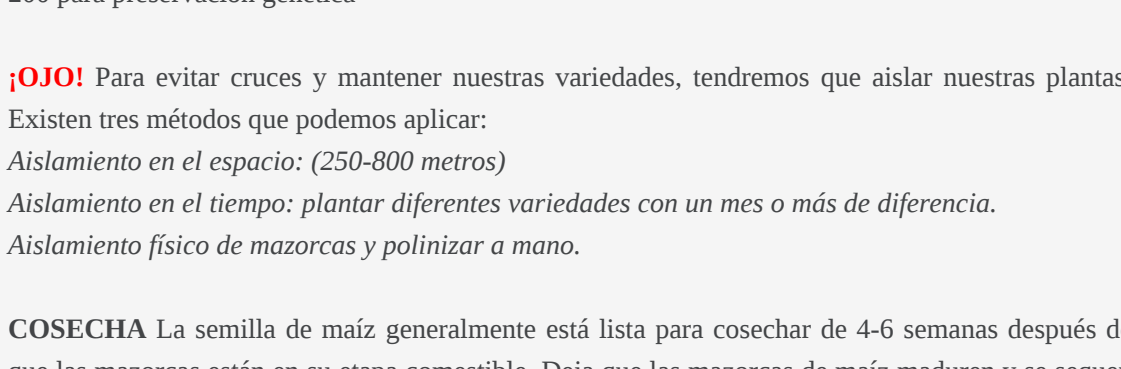
Por fin llegó la lluvia, y la vida está en todo su esplendor en el Rancho de Vía Orgánica. Este mes de agosto te compartimos algunas plantas que están dando sus semillas: salvia azul, lechuga y ajillo.



Ajillo: *Tulbaghia violacea*

Fam: Alliaceae
Centro Origen: Sur de África
Se cultiva como ornamental, medicinal y atractivo para polinizadores.

Semillas: Cuando las flores empiecen a caerse y aparezcan los frutos, espera a que se tornen de color marrón. Sobre un colador o tamiz, frota los frutos secos para liberar las semillas. Sopla suavemente para eliminar los restos de paja.



Lechuga: *Lactuca sativa*

Fam: Astraceae
Centro Origen: Oriente Medio pero ampliamente distribuida por todo el mundo.
Se cultiva como alimenticia y medicinal en todo el mundo.

Semillas: Las semillas de lechuga están listas para cosechar cuando tras las flores aparecen los niños, esas cabezas de "pelos" de color blanquecino. Ya que la parte comestible de las lechugas son las hojas, debemos dejar que florezca para poder cosechar su semilla. No todas las semillas maduran al mismo tiempo, así que es recomendable ir sacando las que están listas. Puedes ir juntando las semillas en bolsas de papel o cubetas, y dejándolas unos días hasta que estén completamente secas. Luego puedes frotarlas o sacudirlas dentro de una bolsa y suavemente, separarlas de las partes pilosas.



Salvia azul: *Salvia farinacea*

Fam: Lamiaceae
Centro Origen: México y sur de Estados Unidos
Se cultiva como ornamental, atractivo para polinizadores y medicinal.

Semillas: Estas plantas producen abundantes flores y muy rápido. Las flores empezarán a tornarse de color marrón y en su interior hay diminutas semillas. Debes ir cortando las espigas florales a medida que se secan y meterlas en bolsas de papel, colgadas hacia abajo para que la semilla no se caiga en el campo.

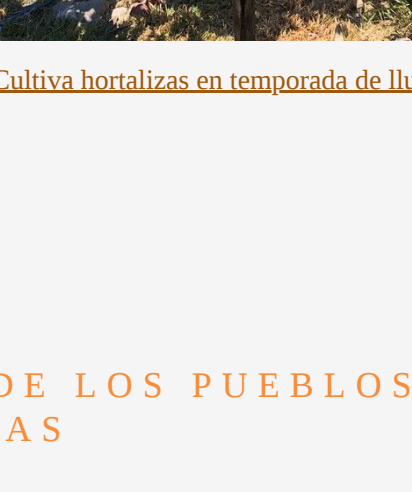
GUÍA DE COCINA (Y CULTIVO) DE SEMILLAS ANCESTRALES

INSPIRACIÓN DEL SUR

En la Red de Guardianes de Semillas de Ecuador, mantienen una campaña de rescate de estas especies en peligro, y saben que solamente su uso cotidiano puede asegurar su supervivencia. Y cuando dicen uso, se refieren principalmente a: comer!

Esta publicación es un estudio profundo respecto al estado de conservación de la semilla tradicional en las comunidades mapuche de la región de La Araucanía (CHILE)

Con esta publicación queremos extender la alianza que ya tenemos con los chefs más comprometidos del país hacia los hogares. La herencia que tenemos es genética y cultural: refleja miles de años de adaptaciones a lo que nuestra tierra es capaz de producir, con la mayor eficiencia y calidad posible. Rescatar estos alimentos no es cuestión de moda o de romántica nostalgia, sino de asegurar la salud de nuestros pueblos y de nuestros ecosistemas hacia el futuro. ¡Te invitamos a sembrar, a cocinar y a disfrutar!



La semilla del mes:

MAÍZ



DESCARGA LA FICHA EN PDF [AQUÍ](#)

DIFICULTAD DE CONSERVACIÓN DE SEMILLAS: Difícil
FAMILIA: Gramineas
CICLO DE VIDA: Anual
POLINIZACIÓN: Flores incompletas. Polinización cruzada por viento
VIDA MEDIA DE LA SEMILLA: 2-3 años
DISTANCIA DE AISLAMIENTO: 250-800 metros
TAMAÑO DE POBLAMIENTO (n° plantas): 10 para semillas viables
50-120 para mantenimiento varietal
200 para preservación genética

¡OJO! Para evitar cruces y mantener muestras variedades, tendremos que aislar nuestras plantas. Existen tres métodos que podemos aplicar:
Aislamiento en el espacio: (250-800 metros)
Aislamiento en el tiempo: plantar diferentes variedades con un mes o más de diferencia.
Aislamiento físico de mazorcas y polinizador a mano.

COSECHA La semilla de maíz generalmente está lista para cosechar de 4-6 semanas después de que las mazorcas estén en su etapa comestible. Deja que las mazorcas de maíz maduren y se sequen en la planta, pero cosecha tan pronto como estén secas para evitar que los granos se caigan, se pudran o germinen dentro de la mazorca. Deberás protegerlas de los pájaros y ratones de campo. Un indicativo del momento para cosechar es cuando las hojas que cubren la mazorca están secas. Después de la cosecha quita las hojas hacia atrás y cuelga las mazorcas durante una semana o dos para que terminen de secarse en un lugar protegido, fresco y seco.

LIMPIEZA Y PROCESADO Se puede dejar la mazorca entera y guardar así, o se puede desgranar frotando una contra otra y que caigan en un recipiente. Cualquier resto de sedas y/o paja se puede eliminar con la técnica de aventado, usando un ventilador o el viento. Guardaremos todos los granos excepto los pequeños de los extremos. Cuando los granos estén completamente secos se congelan durante dos días para matar huevos de insectos que puedan estar escondidos en el interior de las semillas.

¡Hazlo tú mism@!

En este boletín de agosto, te contamos cómo realizar la polinización manual en el maíz, para evitar cruzamientos entre variedades. ¿Tú cómo lo haces?

Los 2 primeros días se embolsan las flores femeninas antes que las sedas empiecen a emerger de las hojas que las protegen. Se corta la punta de las sedas que rodean la panícula y la hoja que sale de la axila. Se embolsa la flor femenina arrojando la bolsa a la base del tallo.



La mañana del tercer día se embolsan las flores masculinas en la parte alta de la planta antes que liberen el polen, no demasiado pronto porque dificultamos su desarrollo. El momento indicado es cuando las antenas empiezan a salir de los tallos verticales y laterales. El saco debe colocarse de tal forma que el polen que despegue dentro una vez se libere el polen.

La polinización debe hacerse el tercer día, hacia el mediodía. Se dan unos golpes secos para obtener la máxima cantidad de polen posible. Una por el medio. Se plantan las panículas. Primero se abre la bolsa, se corta la seda a 2 cm, esto no las daña puesto que el polen penetra en toda su longitud. Se debe repartir el polen por todas las sedas de forma igual para polinizar todas las espigas de la panícula. Se vuelve a embolsar y se pasa a la siguiente panícula.

Aprende con nuestras expertas del rancho todo sobre el cuidado y manejo de tu huerto con estos talleres en línea. En esta ocasión te compartimos dos talleres muy útiles para esta temporada:

[Crea tu lombricomposta con Sonia Piña del equipo Vía Orgánica.](#)

[Cultiva hortalizas en temporada de lluvias](#)

Inspiraciones

DÍA INTERNACIONAL DE LOS PUEBLOS INDÍGENAS

La Asamblea General de las Naciones Unidas decidió que el Día Internacional de los Pueblos Indígenas del Mundo se celebrara el 9 de agosto de cada año.

Los pueblos indígenas son herederos de una gran diversidad lingüística y cultural, así como de costumbres y tradiciones ancestrales. A pesar de su diversidad, la mayoría de los pueblos indígenas comparten aspectos comunes importantes. Entre ellos, la forma de relacionarse con sus territorios tradicionales y su entorno, así como la voluntad de preservar sus formas de organización, sus valores culturales, sociales y económicos que con frecuencia son diferentes a las normas que predominan en las sociedades en las que viven. Este día internacional es una oportunidad para crear conciencia sobre su situación precaria.

En Guatemala, los ancestros de sus tierras cultivaban el Maíz y los consideraban un grano sagrado. Por siglos, este cultivo fue la base cultural y alimenticia de cientos de comunidades. Hoy, en el contexto de un sistema que prioriza los productos de agroexportación y los monocultivos, no solo el sagrado Maíz y el futuro de las tierras cultivables se ven amenazadas, sino también toda una cultura milenaria que representa los pueblos de Guatemala.

Tienda del Rancho

Lunes a domingo
8 AM a 6 PM
Carretera México-Querétaro, desviación camino a Jalpa,
Km 9 Parque Agroecológico Vía Orgánica.

Calendario de actividades

"ESTRATEGIAS COOPERATIVAS Y DESAFÍOS PARA EL FORTALECIMIENTO DE LOS SISTEMAS LOCALES DE SEMILLAS"

Fecha: miércoles 19 de agosto
Hora: 17:00 a 18:45 de México (17:00 de Colombia y Perú, 18:00 de Chile, 19:00 de Argentina).

¡CONÉCTATE Y PARTICIPA!

Facebook: Red Semillas de Libertad
<https://www.facebook.com/redsemillasdelibertad>

Canal de Youtube de Regeneración Internacional
<https://www.youtube.com/c/RegeneracionInternacional>

MES SUELO SEMILLA

Es un mes que reúne a 8 expertos y amigos para compartir conocimiento y crear comunidad, todos ellos ingenieros y maestros. Consiste en una serie de 9 clases relacionadas con la agricultura, ocho tienen costo y la clase de cierre es completamente gratis.

Todas las clases con duración de una hora, cupo limitado y vía online, completamente en vivo.

Del 8 al 22 de agosto del 2020

EVENTOS VIRTUALES DE LA CONABIO

¿Sabes cuál es la relación entre la alimentación, nuestra salud y la biodiversidad?

Te invitamos a descubrirlo en [#Naturaleza](#), un programa de Canal Once y la CONABIO

Todos los sábados a las 13:00 hrs en vivo por Canal once y a las 13:30 seguirán el diálogo por www.facebook.com/CONABIOlive

¡SÍGUENOS!

FACEBOOK TWITTER INSTAGRAM

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.

Copyright © 2020 Vía Orgánica A.C. All rights reserved.