

View this email in English | View source



Editorial

Cónico, reventador, tuxpeño, chalqueño, apachito... El maíz. Mucho más que un alimento, representa el pilar de la cultura mexicana. En América Latina se han descrito cerca de 220 razas de maíz, de las cuales 64 se han identificado en México.

El pasado año 2019, el Senado de la República aprobó un dictamen para declarar el 29 de septiembre de cada año, como el "Día Nacional del Maíz". Fue también el pasado año cuando se celebró una enorme fiesta en el Zócalo de la Ciudad de México para festejar esta noticia. Este año, aunque diferente y dado que muchas de las Ferias del Maíz que se celebran en diferentes rincones de la República han sido canceladas, no queremos dejar de agradecer y resaltar el papel del maíz en el día a día de la sociedad mexicana, dedicándole esta edición del Boletín.

Te invitamos a continuar descubriendo a las personas que hacen posible la Vida en el Rancho de Via Orgánica, este mes, Don Martín. Aprende a preparar un rico pozol de cacao y a seguir los eventos en línea del equipo del Rancho.

[Descarga este maravilloso cartel de maíces mexicanos](#)



Historias del Rancho

¡CONOCE AL EQUIPO!

Martín Tovar Rico

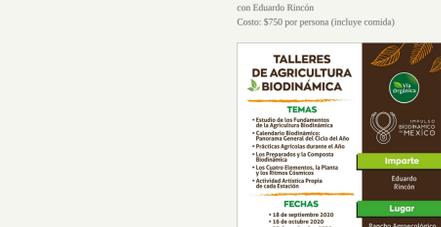
Forma de parte del equipo de colaboradores en el Rancho de Via Orgánica, y es el encargado del área de mantenimiento. Es también un artesano que trabaja la piedra labor, que le enseño su padre, además de trabajar con la milpa en su producción de autoconsumo. Martín ha colaborado en obras de rehabilitación y conservación de suelos en diferentes comunidades, es uno de los elementos clave del equipo, gracias a su facilidad de comunicación, sencillez y dinamismo.

Don Martín forma parte del grupo de promotores educativos y ha colaborado en todas las áreas de producción, desde hortalizas, manejo animal, construcción, trabajo con piedra y actualmente, coordina el centro de composteo desde la separación de residuos orgánicos que genera el restaurante y hasta el lombricomposteo, además de varias labores de conservación de suelo y reforestación.



DE LA COCINA

Compartimos [este video](#) sobre cómo preparar el pozol de cacao, una bebida de la Chontalpa, Tabasco. Hecha con maíz cocido y cacao, se toma bien frío para mitigar la sed, pero también para nutrir, ya que, al igual que muchas otras bebidas de origen prehispánico, alimentan.



PRÓXIMAS ACTIVIDADES

TALLERES EN LÍNEA

12 DE SEPTIEMBRE
Cultivo de plantas aromáticas en casa con Equipo Rancho Via Orgánica
Horario: 4:00 - 6:00 pm
Livestream en el [Facebook Via Orgánica](#)



TALLERES PRESENCIALES

26 DE SEPTIEMBRE
Insectos en el huerto: identificación y manejo integral con Equipo Rancho Via Orgánica
Cupo limitado a 10 personas
Costo: \$600 por persona (incluye comida)
Horario: 10:00 a 15:00 horas



18 DE SEPTIEMBRE
Agricultura biodinámica con Eduardo Rincón
Costo: \$750 por persona (incluye comida)

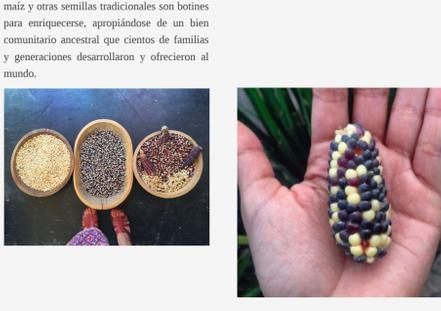
TALLERES DE AGRICULTURA BIODINÁMICA	
TEMAS	
<ul style="list-style-type: none"> • Estudio de los Fundamentos de la Agricultura Biodinámica • Calendario Biodinámico: Cálculo del Año • Prácticas Agrícolas durante el Año • Los Elementos y la Cosmogonía • Los Capas Espirituales, la Planta y los Elementos • Actividad Artística: Pluma de un Elemento 	
FECHAS	
<ul style="list-style-type: none"> • 18 de septiembre 2020 • 18 de octubre 2020 • 20 de noviembre 2020 	
Imparte	Eduardo Rincón
Lugar	Rancho Agroecológico Via Orgánica, San Miguel de Allende, Co.
Costo	\$750 pesos (incluye comida)
Información: Tel: 415 321 0540 • 443 757 0490 info@viaorganica.org	
Cupo limitado	

CORAZONES DE MAÍZ: LA MILPA NAHUATL Y TUTUNAKÚ

Documental realizado y dirigido por Jesús Ramírez Cuevas. <https://twitter.com/JesusRCuevas> Este documental Corazones de maíz cuenta el origen del maíz según los mitos tradicionales de nahuatl y tutunakús de la Sierra Norte de Puebla.

Un largo camino que va del descubrimiento del teocinte, su domesticación del teocinte por los primeros campesinos que mejoraron la planta hasta crear el maíz. Cómo la planta de maíz transformó a los hombres y mujeres y cómo permitió el surgimiento de las grandes civilizaciones mesoamericanas.

Corazones de maíz aborda la evolución biológica y cultural del maíz y los pueblos indígenas que llevaron a cabo una selección de semillas año con año, durante generaciones.



En defensa de las semillas

Y para seguir festejando al maíz, en esta sección les contamos un poco de la historia de su domesticación. El maíz que conocemos hoy en día es el resultado de la evolución de la especie silvestre llamada **teocinte**. En el pasado, los grupos de cazadores-recolectores del Centro de México, buscaban plantas comestibles por su abundancia, por lo relativamente sencillo que era retirar sus semillas (los granos) y porque éstos resultaban aptos para su consumo.

Las mujeres eran las encargadas de esa recolección, y fueron ellas las que al paso del tiempo acumularon conocimientos sobre sus ciclos de crecimiento y sobre las partes que resultaban más útiles. Esta manipulación selectiva, fue dando lugar a modificaciones en la estructura de la planta de maíz, hasta llegar a las plantas de maíz que conocemos actualmente, donde una característica principal es que sus granos no se caen solos de la mazorca como en caso del teocinte, haciendo indispensable la intervención humana para su reproducción.

Desde este momento, las sociedades nómadas de cazadores-recolectores se convirtieron en agrícolas y sedentarias, y se desarrollaron hasta convertirse en entidades de gran complejidad política, social y cultural.

No es vano entonces que en los relatos míticos de muchas civilizaciones mesoamericanas, la creación del ser humano se asocie al maíz, así, en el Popol Vuh de los mayas, después de realizar varios intentos para crear al hombre, finalmente, los dioses mezclaron su sangre con maíz blanco y amarillo e hicieron la carne del hombre.

Fuente: Enrique Vela, Arqueología Mexicana, Especial 38, El maíz. Catálogo visual.



[EL ROL DE LAS MUJERES EN LA DEFENSA Y PRESERVACIÓN DE LAS SEMILLAS Y AMENAZAS DE UPOV 91 Y DE LA LEY FEDERAL DE VARIEDADES VEGETALES](#)

[MÉXICO: AVANCES EN LA PROTECCIÓN DEL MAÍZ Y EL ETIQUETADO FRONTAL DE ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS EN TIEMPOS DE CORONAVIRUS](#)

Para las poblaciones mexicanas la semilla de maíz es sagrada, es nuestra cimiento y base de la humanidad mesoamericana –como menciona el Popol Vuh, libro sagrado de los mayas quiché– por lo que en cada siembra las mujeres y hombres realizan ceremonias y rezos para que en cada siembra las mazorcas y den frutos; mientras que para voraces empresas transnacionales como Bayer-Monsanto, Syngenta, Dow Agrosciences, Dupont, Aventis, Novartis, entre otras (que controlan el 73% del suministro mundial), el maíz y otras semillas tradicionales son botines para enriquecerse, apropiándose de un bien comunitario ancestral que cientos de familias y generaciones desarrollaron y ofrecieron al mundo.



La semilla del mes:

MAÍZ



DESCARGA LA FICHA EN PDF [AQUÍ](#)

DIFICULTAD DE CONSERVACIÓN DE SEMILLAS: Difícil
para
FAMILIA: Gramíneas
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 POBLACIÓN (n° plantas):
10 para semillas viables
50-120 para mantenimiento varietal
200 para preservación genética

¡OJO! Para evitar cruces y mantener nuestras 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 polinizar a mano.

COSECHA La semilla de maíz generalmente deja lista para cosechar de 4-6 semanas después de que las mazorcas están 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 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 de semillas, o se puede desgranar limpiando una contra otra y que caigan en una 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@!

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:



Conviviendo con los chapulines en tu huerto

Inspiraciones

La defensa por la biodiversidad biocultural del Perú sigue en pie

Actualmente Perú –al igual que México, Colombia, Chile, y otros países de Latinoamérica– se encuentra en un momento crucial respecto al resguardo y defensa de sus semillas, diversidad biocultural y soberanía alimentaria, pues en el año 2021 vence la moratoria a las semillas transgénicas para la producción agrícola. Dicha moratoria se logró en el 2011 gracias al trabajo coordinado de diferentes organizaciones, asociaciones, campesinado y activistas quienes denunciaron con fuerza la amenaza que representan los cultivos transgénicos a la soberanía alimentaria y biocultural en Perú.

Te invitamos a leer el artículo completo escrito por Tania Kleinfeld haciendo click [aquí](#)

Calendario de actividades

MASTERCLASS: MANEJO REGENERATIVO DE RANCHOS CON JAIME ELIZONDO

Fecha y hora: 4 de septiembre 8:00 am
5 de septiembre 17:00 pm
Lugar: Santa María Del Río, San Luis Potosí, México
[Más información](#)

CURSO DE CAPACITACIÓN "VIVEROS DE BIODIVERSIDAD: REGENERANDO EL CAPITAL NATURAL"

La producción de plantas de alta calidad es una prioridad para el éxito de su supervivencia en el campo. Los viveros son la piedra angular en la recuperación de los bosques, la agroforestería y el reverdecimiento urbano.
Segunda edición: 14 de septiembre al 18 de octubre 2020
[Más información aquí](#)

TALLER HUERTO EN MACETA

Inicia: Sábado, Septiembre 19, 2020 - 11:00
Duración: 5 Hrs.
Costo: \$ 900.00 + IVA
[Más info aquí](#)

CREA TU HUERTO EN CASA CON CULTIVA CIUDAD

JUEVES 3 DE 16:00 A 18:00
Crea tu huerto en casa con Cultiva Ciudad
[Más información aquí](#)

ARTE NATURAL + COCINA DEL HUERTO

Huertos para niños Milpazul
Talleres en línea a convenir
[Más información aquí](#)

¡SÍGUENOS!

