

[View this email in english in your browser](#)

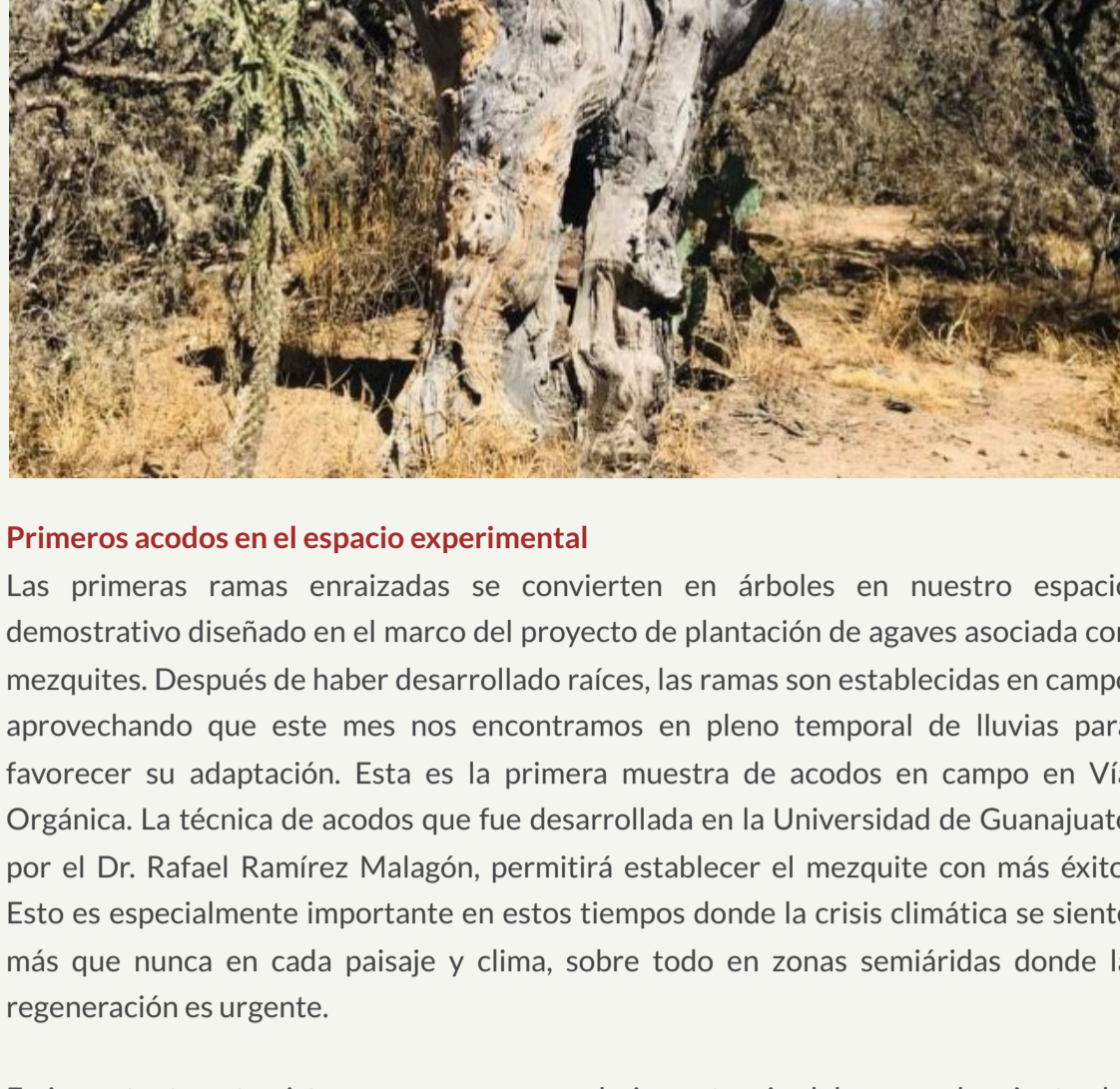


## BOLETÍN MENSUAL VÍA ORGÁNICA

Por la agricultura regenerativa orgánica, el comercio justo, la justicia social, la vida sostenible y la producción sustentable

### Historias del Rancho

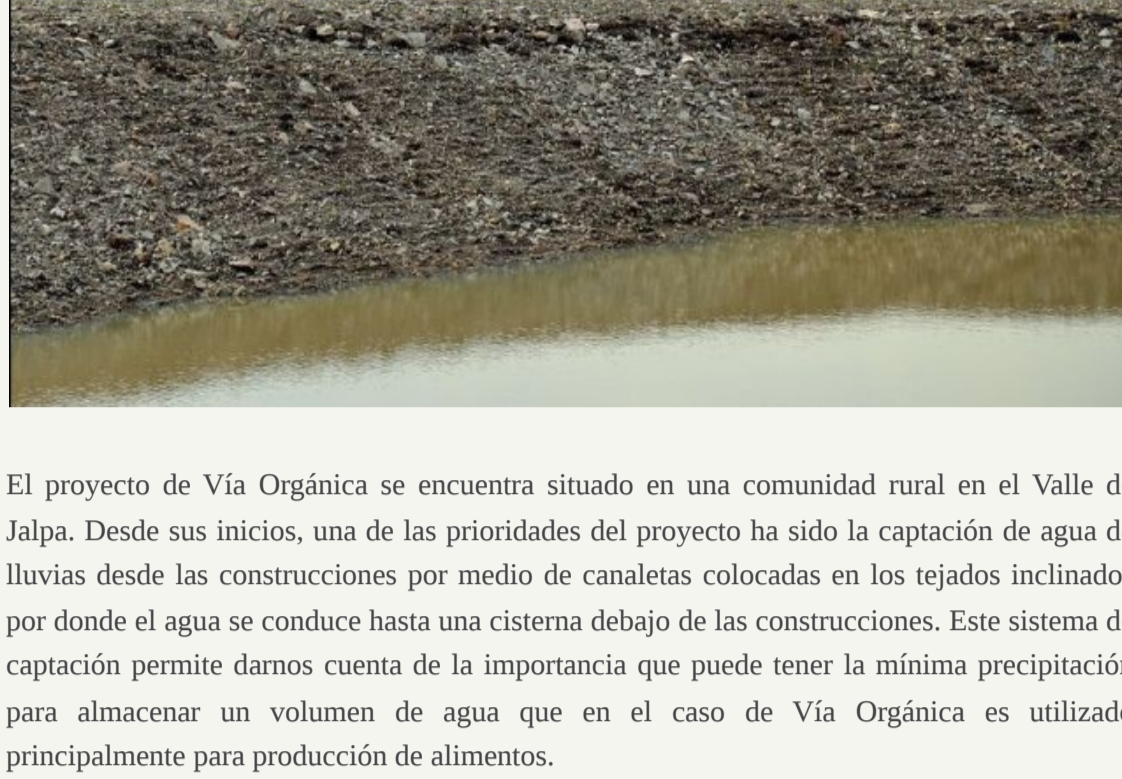
#### PROYECTO MIL MILLONES DE AGAVES



**Primeros acodos en el espacio experimental**  
 Las primeras ramas enraizadas se convierten en árboles en nuestro espacio demostrativo diseñado en el marco del proyecto de plantación de agaves asociada con mezquites. Después de haber desarrollado raíces, las ramas son establecidas en campo aprovechando que este mes nos encontramos en pleno temporal de lluvias para favorecer su adaptación. Esta es la primera muestra de acodos en campo en Vía Orgánica. La técnica de acodos que fue desarrollada en la Universidad de Guanajuato por el Dr. Rafael Ramírez Malagón, permitirá establecer el mezquite con más éxito. Esto es especialmente importante en estos tiempos donde la crisis climática se siente más que nunca en cada paisaje y clima, sobre todo en zonas semiáridas donde la regeneración es urgente.

Es importante este sistema para reconocer la importancia del aprovechamiento del mezquite para consumo humano y el rescate de la planta, reforestando con acodos y regenerando suelos.

#### CAPTACIÓN DE AGUA



El proyecto de Vía Orgánica se encuentra situado en una comunidad rural en el Valle de Jalpa. Desde sus inicios, una de las prioridades del proyecto ha sido la captación de agua de lluvias desde las construcciones por medio de canaletas colocadas en los tejados inclinados por donde el agua se conduce hasta una sistema debajo de las construcciones. Este sistema de captación permite darnos cuenta de la importancia que puede tener la mínima precipitación para almacenar un volumen de agua que en el caso de Vía Orgánica es utilizado principalmente para producción de alimentos.

Por otro lado, desde hace tres años se ha sumado el sistema de bordos, que en un buen temporal y a su máxima capacidad logran almacenar hasta 12 millones de litros. Suficiente para producción de hortalizas, áreas forestales, manejo de la granja de animales, viveros y demás. Sin embargo, el año pasado fue un año duro para muchas zonas de México, sobre todo para las que dependen del temporal de lluvias para la producción y recarga de abrevaderos. Llovió muy poco y los bordos se vaciaron rápidamente por las altas temperaturas; otro motivo para continuar reforestando y cuidando que el suelo tenga cobertura siempre, sin importar la cantidad de lluvia. Lo más importante es la cantidad de agua que logras almacenar en suelos, en tus tejados, incluso para consumo potable.

#### CULTIVO DE TEMPORADA



Estamos en el mes de cosecha de vaina de mezquite. A pesar de la lluvia se ha recolectado vaina de mezquite para aprovechamiento de la harina. Este mes la invitación es comer vainas de mezquite si tienes un árbol cerca. También este mes comenzamos con senderismo en la montaña frente al rancho, rutas para identificación y uso de plantas nativas, con información de la comunidad.

Con el temporal y la explosión de la vegetación a su máximo esplendor, se han creado las condiciones perfectas para que los insectos aterricen y eclosionen. Incluyendo a los deliciosos chapulines.

#### ACTIVISMO

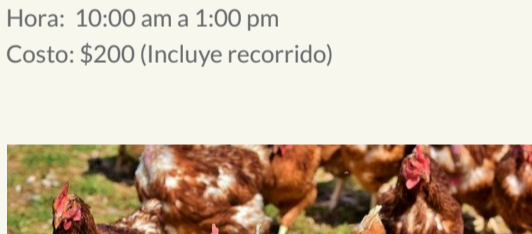


Nuestra directora de Vía Orgánica en la CDMX participó en la [Conferencia de prensa por un sistema alimentario, regenerativo, sostenible, equitativo, justo y saludable en México](#) para enfrentar la profunda crisis civilizatoria que vive la humanidad el 26 de julio y en el [Panel: La lucha por la soberanía alimentaria en el Caribe y Latinoamérica](#) organizada por la Organización Boricúa de Agricultura Ecológica de Puerto Rico CLOC-LVC International y FIAN Colombia el 27 de julio ¡No se pierdan estos dos eventos!

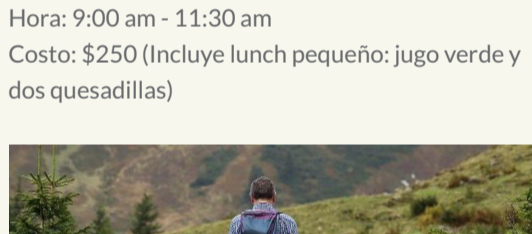
#### PRÓXIMAS ACTIVIDADES

##### TALLERES PRESENCIALES

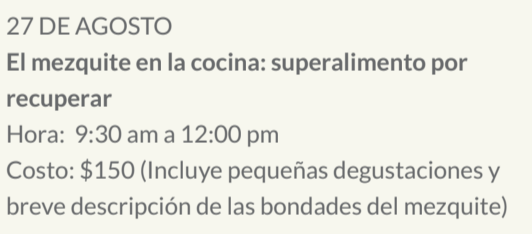
**06 DE AGOSTO**  
 Elaboración de encurtidos: aprovechamiento de tu cosecha  
 Hora: 10:00 am a 12:00 pm  
 Costo: \$150 (Incluye recetas impresas y pequeñas degustaciones)



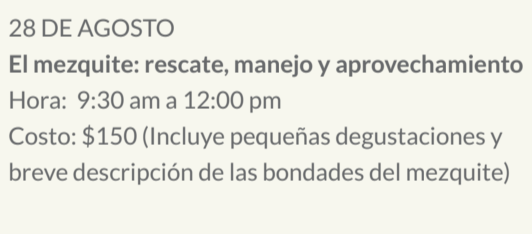
**07 DE AGOSTO**  
 Elaboración de germinados  
 Hora: 10:00 am - 12:00 pm  
 Costo: \$250 (Incluye degustación y recorrido)



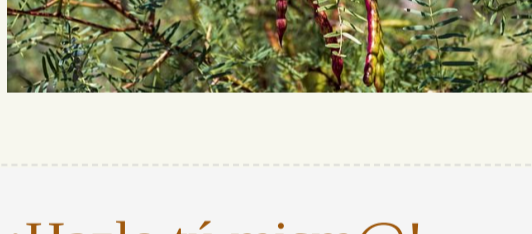
**14 DE AGOSTO**  
 Manejo agroecológico de gallinas  
 Hora: 10:00 am a 1:00 pm  
 Costo: \$200 (Incluye recorrido)



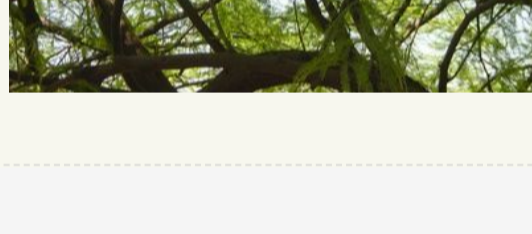
**20 DE AGOSTO**  
 Caminata de senderismo por la mañana  
 Hora: 9:00 am - 11:30 am  
 Costo: \$250 (Incluye lunch pequeño: jugo verde y dos quesadillas)



**27 DE AGOSTO**  
 El mezquite en la cocina: superalimento por recuperar  
 Hora: 9:30 am a 12:00 pm  
 Costo: \$150 (Incluye pequeñas degustaciones y breve descripción de las bondades del mezquite)



**28 DE AGOSTO**  
 El mezquite: rescate, manejo y aprovechamiento  
 Hora: 9:30 am a 12:00 pm  
 Costo: \$150 (Incluye pequeñas degustaciones y breve descripción de las bondades del mezquite)



### ¡Hazlo tú mism@!

¡Aprende a preparar este delicioso atole de mezquite!

## Receta de atole de mezquite

### Ingredientes:

- 1 manojo grande de mezquites (vaina) frescos,
- 1 piloncillo,
- 1 rajita de canela,
- 1 Tz de maíz nixtamalizado y agua.

### Preparación:

Pones a cocer los mezquites para que se aguaden. En una olla aparte, pones dos litros de agua a hervir con la canela y el piloncillo. Tanto el maíz como el mezquite se muelen en el metate (más práctico el mezquite cocido en la licuadora y el maíz en el molino). Agregas la masa del maíz colada al agua caliente y espesas al gusto (entre más lo dejes hervir, más espesa). Agregas la masa del mezquite a poco a poco hasta darle el sabor (fuerte o suave) que prefieras y dejas hervir. Listo.



### ¡NO OLVIDES VISITARNOS!



Recuerda que estamos abiertos de 8 am a 6 pm

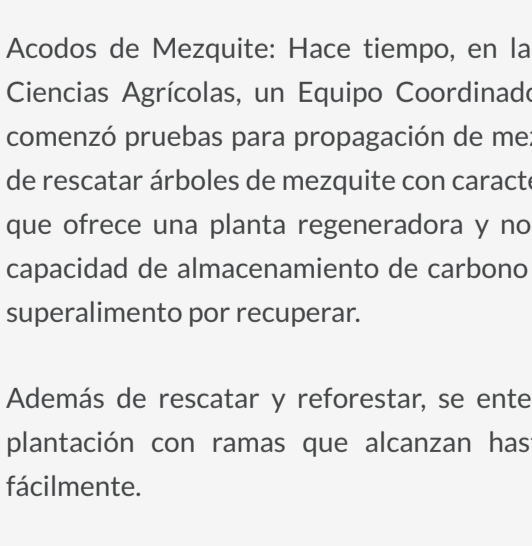
Carretera México/ Querétaro, desviación camino a Jalpa, km 9  
 Parque Agroecológico Vía Orgánica.

Para información de nuestros productos, semillas y cosecha,  
 llama a nuestra tienda al 442 757 0490

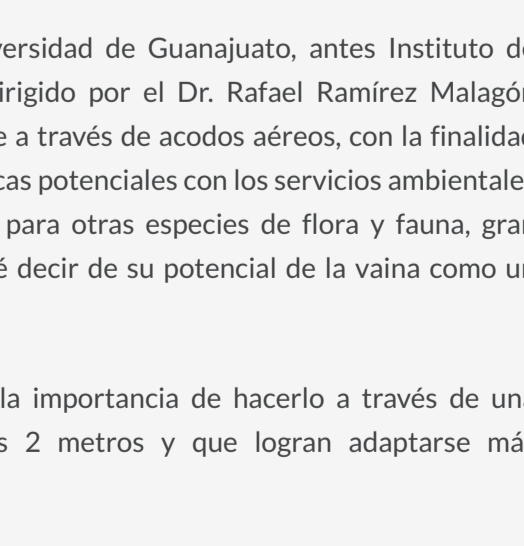
¡Cada sábado y domingo tortilla nixtamalizada con maíz criollo y local!

¡Disfruta de nuestros chips de kale agrídulce para niños y no tan niños!

### Inspiraciones



Dr. Rafael Ramirez Malagón, pionero en acodos de mezquite, Universidad de Guanajuato



Equipo pionero en acodos de Mezquite de la Universidad de Guanajuato, estudiantes del Dr. Rafael Ramírez Malagón Universidad de Guanajuato

#### Mezquite

Acodos de Mezquite: Hace tiempo, en la Universidad de Guanajuato, antes Instituto de Ciencias Agrícolas, un Equipo Coordinado y dirigido por el Dr. Rafael Ramírez Malagón comenzó pruebas para propagación de mezquite a través de acodos aéreos, con la finalidad de rescatar árboles de mezquite con características potenciales con los servicios ambientales que ofrece una planta regeneradora y nodriza para otras especies de flora y fauna, gran capacidad de almacenamiento de carbono y qué decir de su potencial de la vaina como un superalimento por recuperar.

Además de rescatar y reforestar, se entendió la importancia de hacerlo a través de una plantación con ramas que alcanzan hasta los 2 metros y que logran adaptarse más fácilmente.

El Dr. Rafa, como era comúnmente conocido, nació en la comunidad El Sabino en Salvatierra, Guanajuato. Fue profesor 37 años en la Universidad de Guanajuato y siempre inspiró a todas las generaciones que formó y transformó. Un ser de luz y cambio para todas las generaciones que tuvieron la dicha de conocerlo, siempre enfocado en formar gente de servicio y dar lo mejor. Hoy, a 6 meses de su partida, honramos su trayectoria y legado retomando y replicando el aprendizaje de los acodos y compartiendo con jóvenes líderes de comunidades y estudiantes.

El Dr. Rafa, junto con su equipo: Don Luis Aguilar, Laura Aguilar, Rebe e Ignacio, pusieron en práctica esta técnica que hoy retomamos en Vía Orgánica y que servirá a las siguientes generaciones: la expansión de su enseñanza continuará como él lo decía en una de sus frases célebres, "hasta mil y un años."

### ¡SÍGUENOS!

- Facebook
- Twitter
- Instagram

### ¡COMPARTE ESTE BOLETÍN!

- Share
- Tweet
- Forward

