

View this email in english in your browser

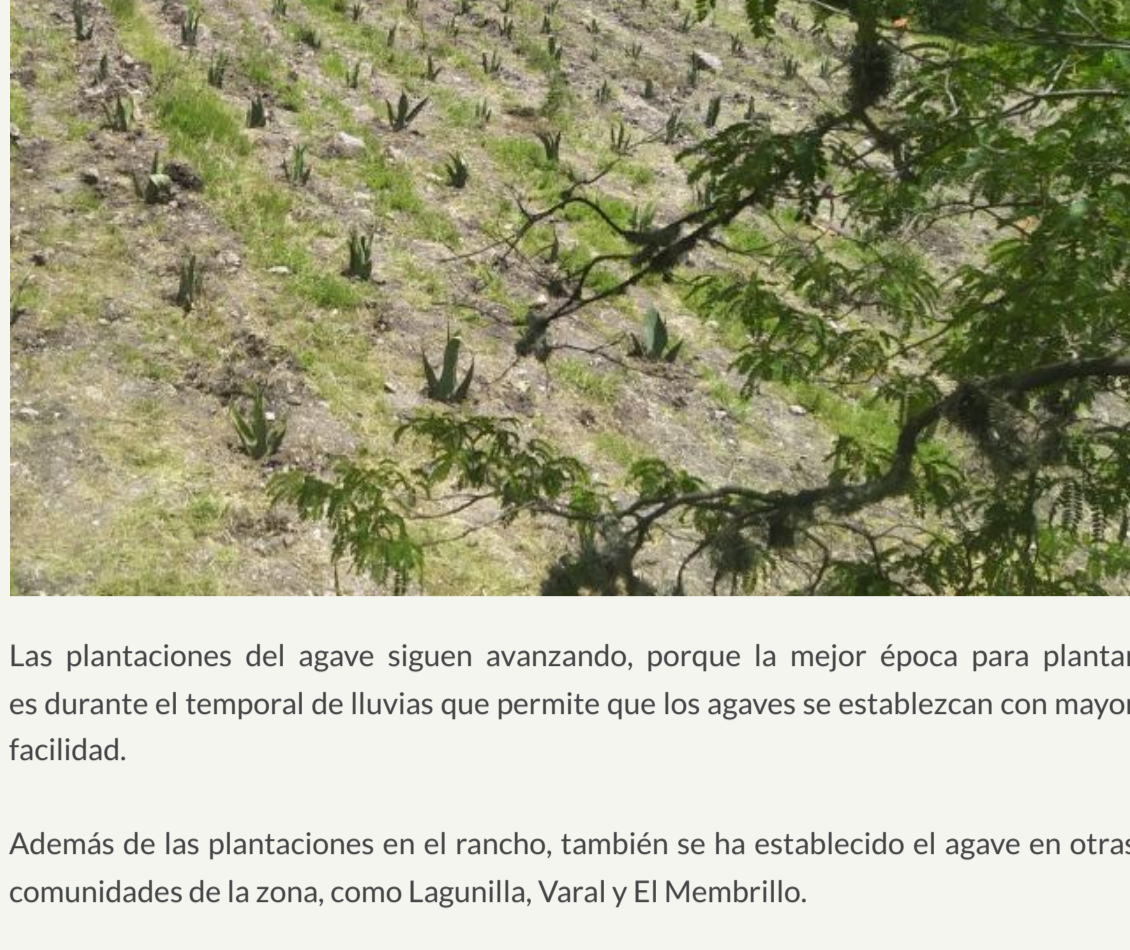


## BOLETÍN MENSUAL VÍA ORGÁNICA

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



Las plantaciones del agave siguen avanzando, porque la mejor época para plantar es durante el temporal de lluvias que permite que los agaves se establezcan con mayor facilidad.

Además de las plantaciones en el rancho, también se ha establecido el agave en otras comunidades de la zona, como Lagunilla, Varal y El Membrillo.

#### MAÍZ Y SISTEMA MILPA



A pesar de que los últimos temporales han sido difíciles, los productores y productoras no desisten. Por el Valle de Jalpa y desde la entrada al Rancho de Vía Orgánica se pueden admirar las milpas realizando un espectáculo de baile con insectos que vibran sobre la diversidad de este sistema. Recordemos que la milpa permite ser casa para el maíz en convivencia con el frijol, la calabaza, tomates, habas, quelites, malvas, amarantos y un sin fin de plantas con flor o de usos medicinales. En esta zona se destacan los cosmos, mirasoles o girasoles y tatalencho; una planta aromática deliciosa para té, que crece junto al anís que sale una vez establecida la lluvia.

Este espectáculo está en su apogeo una vez que las espigas de maíz maduran, el polen y el tomotoxle emiten los estigmas. Es como si todo se sincronizara para la floración y la fiesta de todo lo que se cocina sobre cada parcela. En alguna ocasión, el señor José Carmen, un campesino del Bajío, comentó que la agricultura para ellos en la zona de temporal es un riesgo pero ellos mantienen el gusto y pasión por la siembra; y siempre al pendiente de las lluvias para jurgársela a sembrar con la esperanza de un buen temporal, decía: "nunca dejar de sembrar el suelo..." Quizás ese mensaje es más profundo, uno de persistencia y trabajo continuo que nos invita a generar alternativas constantemente y a promover los modelos agroecológicos, la producción diversificada, el comercio local y la agricultura regenerativa que hoy más que nunca son la clave de producción de alimentos y mitigación del cambio climático.

El sistema milpa es un ejemplo perfecto de interacción y festín bajo el suelo entre la microbiología, que participa con las conexiones de todos los microorganismos, y sobre el suelo: insectos, flores, semillas, aves, hierbas medicinales, alimentos, forraje, cobertura y biomasa.

### Novedades del rancho

#### NOVEDADES DEL RANCHO



#### Proceso de producción de inóculo David Johnson-Su:

El biorreactor Johnson-Su consiste en un cilindro dentro del cual se colocan materiales fibrosos ricos en lignina y celulosa, por ejemplo, paja rastrojo, ramas trituradas, hojas secas, restos de cosecha, todo material que estuvo previamente seco.

El material se moja bien y se puede enriquecer con un poco de estiércol de rumiante y se procede a rellenar. La primera etapa de procesamiento es el inicio de la descomposición, posteriormente con ayuda de lombrices continúa el proceso de reproducción de microbios, hongos y bacterias mixtas que se comienzan a desarrollar. Finalmente, el proceso llega a la etapa de madurez y se colecta en inóculo final: este producto es una masa madre lista para inocular los suelos y permitir el desarrollo de plantas sanas, vigorosas y productivas.

A diferencia de una composta que solamente es materia orgánica en un proceso dinámico de descomposición, el inóculo que se cultiva en el biorreactor es un paño de cría de microorganismos que se han desplazado de nuestros suelos debido a la falta de cobertura vegetal, deforestación y malas prácticas agrícolas. Por eso sólo basta agregar el inóculo que es la pieza clave para el desarrollo y expansión de conexiones entre el suelo, las plantas y el secuestro de carbono. Este inóculo funciona como base o masa madre, para regenerar los suelos, producir alimentos, readaptar nuestra agricultura y mitigar el cambio climático.

Eduardo Perez, del proyecto Agárica, nos compartió su experiencia en este sistema y la importancia del inóculo y los usos potenciales en las áreas de cultivos y forestales.

#### CULTIVO DE TEMPORADA



Esta temporada entré a los elotes, no pierdas la oportunidad de comer un elote cocido o asado de las milpas cercanas a tu comunidad.

#### ACTIVISMO



El 25 de agosto, nuestra directora de Vía Orgánica en la CDMX participó en el Ciclo de Conversatorios: Hacia una transformación agroecológica en el segundo conversatorio Cambio transformativo agroecológico en los mercados y el consumo; donde habló sobre las luchas de la sociedad civil en contra de la industria agrícola y alimenticia, de las cuales formamos parte como Vía Orgánica.

#### PRÓXIMAS ACTIVIDADES

##### TALLERES PRESENCIALES

**03 DE SEPTIEMBRE**  
Taller de huertos urbanos  
Hora: 9:00 am a 12:00 pm



**10 DE SEPTIEMBRE**  
Cocinando con el sistema milpa con la Sra. María de Jesús Zermeño  
Hora: 10:00 am - 12:00 pm  
Costo: \$200 (Incluye degustación de platillos de la milpa)



**17, 18, 19, 24 Y 25 DE SEPTIEMBRE**  
Recorrido especial "sistema milpa"  
Hora: 10:00 am a 12:00 pm  
Costo: \$250 (Incluye un elote y una tlayuda)



**26 DE SEPTIEMBRE**  
Celebración por el Día Nacional del Maíz  
Hora: 10:00 am - 12:00 pm  
Costo: \$250 (Incluye recorrido, un elote y minidegustación de platillo con maíz)



#### ¡NO OLVIDES VISITARNOS!



Ven y acompáñanos a celebrar al maíz en un recorrido por la milpa. Identifica las especies que conviven, la historia del maíz y la importancia de los modelos diversificados.

Recuerda que estamos abiertos de 8 am a 6 pm

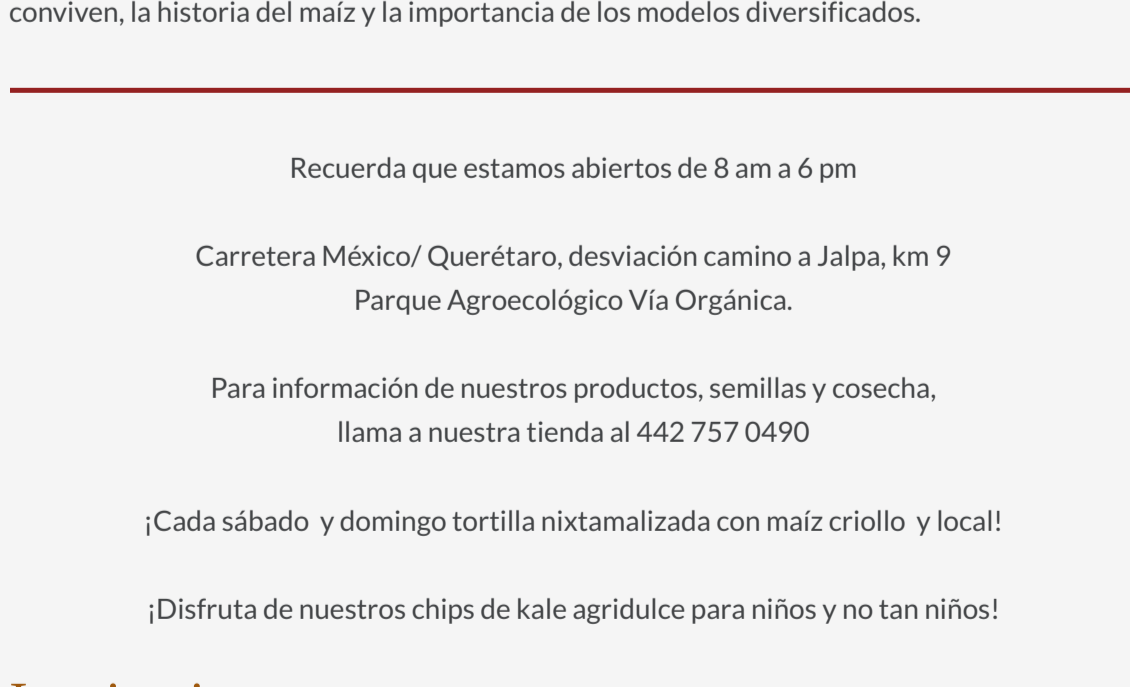
Carretera México/ Querétaro, desviación camino a Jalpa, km 9  
Parque Agroecológico Vía Orgánica.

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 agridulce para niños y no tan niños!

### Inspiraciones



Nuestra directora de Vía Orgánica en CDMX, Mercedes López, entrevistó a la cocinera tradicional Cocinando en Alemania, una gran mujer que por su sazón ha recorrido el mundo, incluso estuvo cocinando en Alemania para la Embajada de México.

#### ¡SÍGUENOS!

FACEBOOK TWITTER INSTAGRAM

#### ¡COMPARTE ESTE BOLETÍN!

Share Tweet Forward

Copyright © 2023, Vía Orgánica A.C. Todos los derechos reservados.

Este boletín es propiedad de Vía Orgánica A.C. No se permite su reproducción sin el consentimiento escrito de Vía Orgánica A.C.

Want to change this email template? Go to [Settings](#) to edit your newsletter.

You can unsubscribe from this email at any time by clicking the link below.

