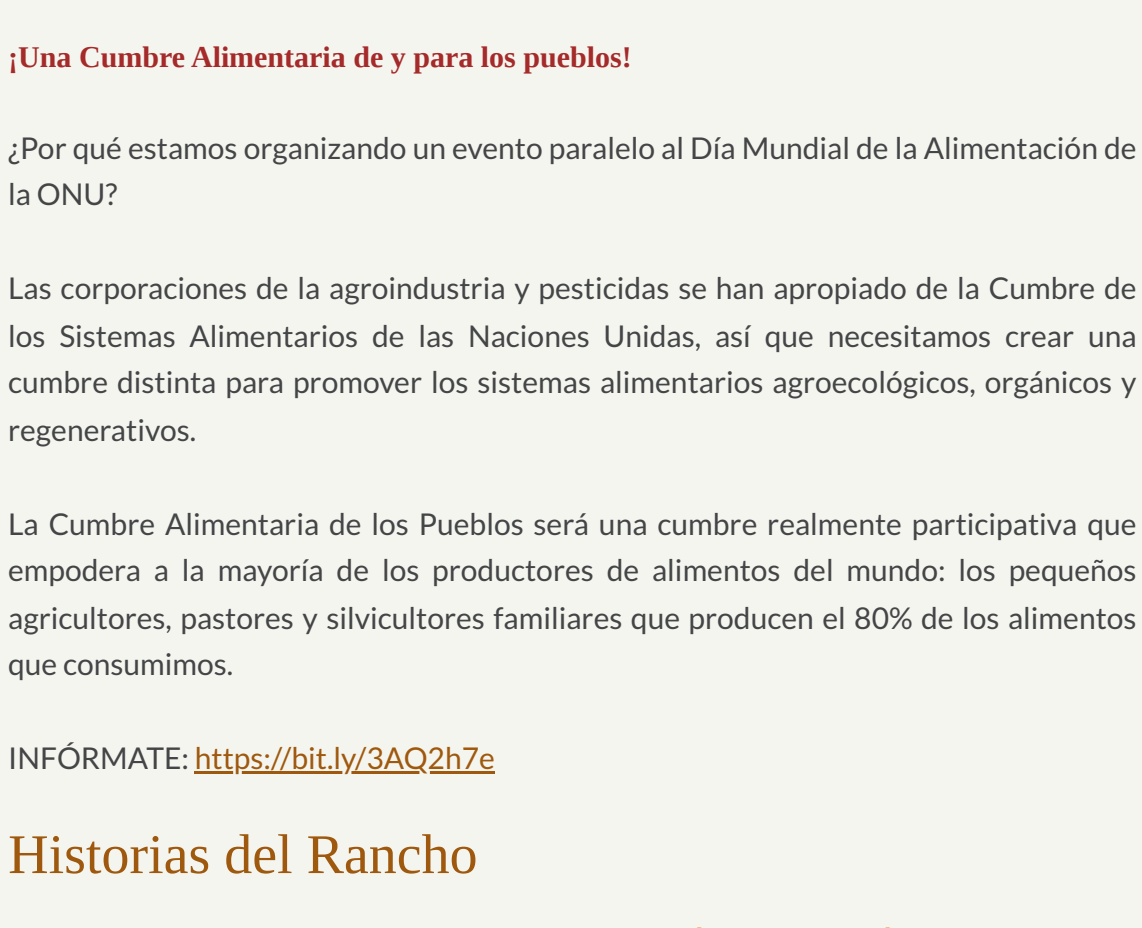


View this email in english in your browser



BOLETÍN MENSUAL VÍA ORGÁNICA

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



¡Una Cumbre Alimentaria de y para los pueblos!

¿Por qué estamos organizando un evento paralelo al Día Mundial de la Alimentación de la ONU?

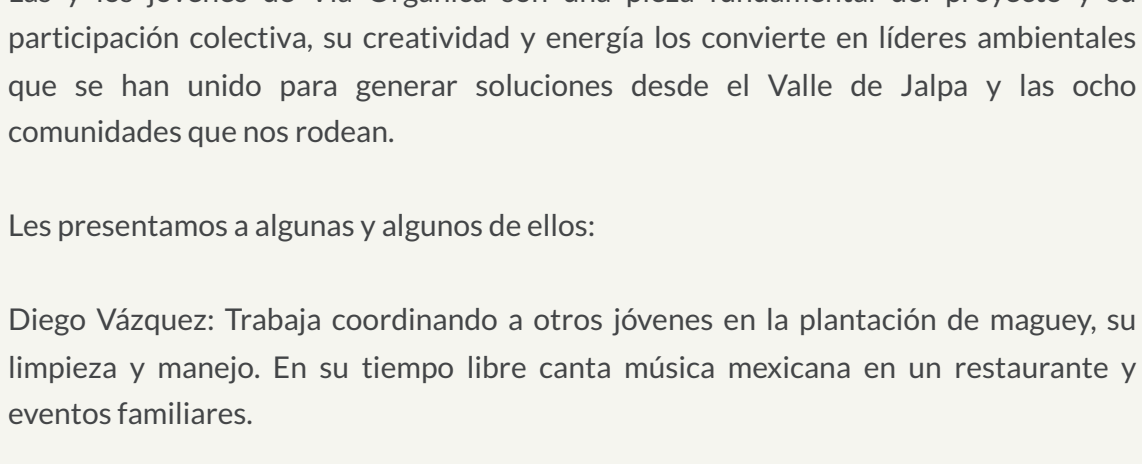
Las corporaciones de la agroindustria y pesticidas se han apropiado de la Cumbre de los Sistemas Alimentarios de las Naciones Unidas, así que necesitamos crear una cumbre distinta para promover los sistemas alimentarios agroecológicos, orgánicos y regenerativos.

La Cumbre Alimentaria de los Pueblos será una cumbre realmente participativa que empodera a la mayoría de los productores de alimentos del mundo: los pequeños agricultores, pastores y silvicultores familiares que producen el 80% de los alimentos que consumimos.

INFORMATE: <https://bit.ly/3AQ2h7e>

Historias del Rancho

RANCHO EDUCATIVO VÍA ORGÁNICA



El Rancho de Vía Orgánica se ha convertido en escuela viva, a todo color, sabor y olor. Diariamente se cocinan experiencias enriquecedoras y formativas, no sólo para visitantes sino también para el equipo que colabora en el proyecto. En particular para las y los jóvenes que actualmente trabajan y aprenden en este espacio.

El grupo de jóvenes que participa en el proyecto es muy variado: va desde chicos y chicas de 17 años hasta estudiantes realizando sus prácticas provenientes de diferentes universidades. Esta mezcla rica de personajes juveniles crea inspiración mutua y aprendizaje para la vida. Varios chicos y chicas trabajan en la plantación de magüey, en la producción de hortalizas, en el manejo de los animales de la granja, en la elaboración de forraje y abonos orgánicos.

Gracias a esto, hay quienes han comenzado su huerto en casa o están haciendo acodos, otros más se animaron a estudiar agricultura o temas relacionados con animales y el ambiente. Esto es fabuloso pues su labor se contagiará a los jóvenes de sus comunidades.

Las y los jóvenes de Vía Orgánica son una pieza fundamental del proyecto y su participación colectiva, su creatividad y energía los convierte en líderes ambientales que se han unido para generar soluciones desde el Valle de Jalpa y las ocho comunidades que nos rodean.

Les presentamos a algunas y algunos de ellos:

Diego Vázquez: Trabaja coordinando a otros jóvenes en la plantación de magüey, su limpieza y manejo. En su tiempo libre canta música mexicana en un restaurante y eventos familiares.

Miriam: Estudia y trabaja en el huerto y tienda. Es una de nuestras guías para recorrido por el parque. En su tiempo libre practica fotografía y es de la comunidad El Tigre.

Aron y Grabel: Están aprendiendo sobre la importancia del uso y rescate de mezquite, elaboran acodos en mezquite y lo realizan excelentemente.

Alondra: Una joven carismática y entusiasta que ha colaborado en la elaboración de acodos y apoyo en la cocina del restaurante.

PROYECTO MIL MILLONES DE AGAVE



Llegando la festividad de San Miguel y a punto de despedir al temporal, el grupo dedicado a plantar magüeyes ha logrado establecer plantaciones de agaves en comunidades como Lagunilla, Rancho El Papalote, Rancho El Varal, Rancho La California y Rancho Vía Orgánica.

Este grupo de jóvenes liderado por Germán se ha dado a la tarea de recibir la planta y prepararla para plantación, realizando algunas podas e inoculando las raíces para colocar los magüeyes, además se encargan de trazar las líneas y finalmente colocar la planta en campo.

Entre canciones y bromas, estos jóvenes amanecen su día a día, además de recibir capacitaciones sobre la importancia del magüey y los usos potenciales. La esperanza son estos jóvenes líderes en sus comunidades y futuros guardianes de su paisaje.

Novedades del rancho

NOVEDADES DEL RANCHO



Proceso de producción de inóculo David Johnson-Su:

Ahora sí, es momento de montar los bioreactores: un sistema que permite reproducir los microorganismos necesarios para repoblar nuestros suelos.

Este sistema consiste en recolectar materia orgánica previamente seca como hojas secas, virutas, paja, cáscaras de frutas y estiércol de animales de la granja. Se mezcla toda la materia orgánica y se humedece para colocarla en un cilindro (biorreactor), se mantiene húmedo con riegos de forma diaria o cada tercer día. Después de unas semanas, (cuando baja la temperatura a 23° C) se agregan lombrices para facilitar la actividad microbiana y al concluir el proceso (después de un año) se obtiene un producto final, el inóculo, un diverso grupo de microorganismos.

Este inóculo tiene múltiples beneficios: aumenta la población de microorganismos del suelo, aumenta la disponibilidad de nutrientes para las plantas, forma una simbiosis con la planta, mayor retención de agua en el suelo, mejora la germinación de semillas y la tasa de crecimiento de las plantas. Se aplican 2 kg de inóculo de biorreactor Johnson-Su por cada hectárea.

¿Cómo se aplica?

- Empanizado de semillas para germinar: acelera el crecimiento de las células
- Líquido: se disuelve el inóculo en agua, se filtra y se aplica el agua como riego o de manera foliar.
- Sólido: Se mezcla el inóculo con el sustrato o se aplica al suelo.

CULTIVO DE TEMPORADA



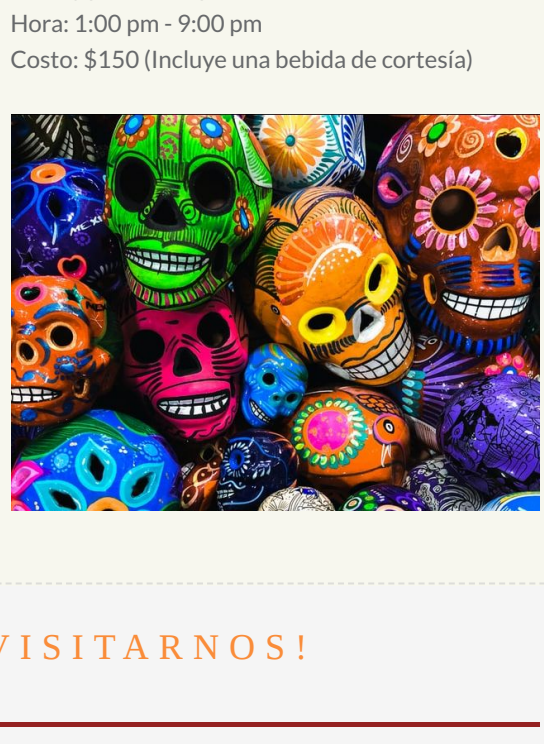
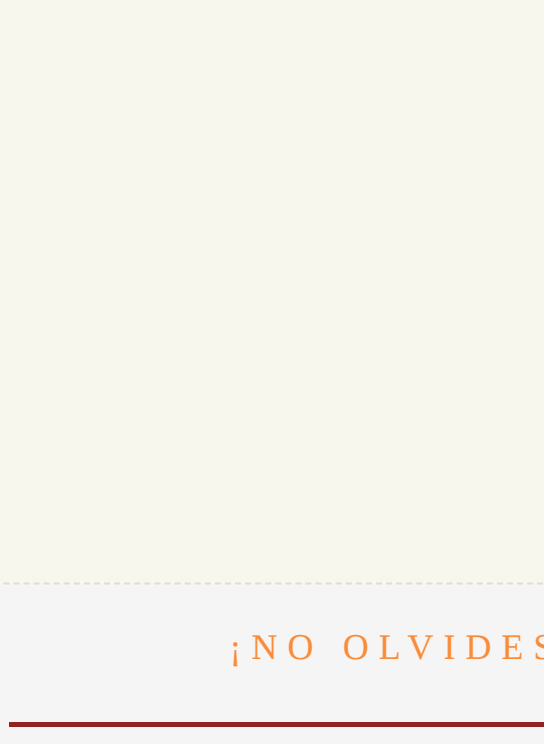
El rancho de Vía Orgánica cuenta con dos apiarios. El primero, instalado en el año 2020, cuenta con una población de 5 colmenas y está ubicado en la zona de bordos. El segundo, ubicado en el cerrito debajo del kiosco, fue emplazado en mayo del presente año y cuenta con unas 19 colmenas.

La variedad de reinas es mezcla de carniola e italiana y el manejo que se hace del apiario es orgánico. Se han establecido cultivos con plantas para polinizadores en los bordos, para forraje cercano y de manera que las abejas puedan optimizar sus energías, además de que cuentan para pecoreo con la variedad de plantas y árboles nativos que se encuentran en los alrededores, como mezquites, varaduz o palo dulce, tuna, y gran variedad de flores.

En estos meses se han realizado tratamientos preventivos de enfermedades con ácido oxálico y timol, además del uso de hierbas medicinales en el ahumador (romero, tomillo, orégano, ruda, eucalipto, lavanda) Se ha detectado un caso de cría yesificada debido a la alta humedad producida por las copiosas lluvias, que lamentablemente resultó en el enjambre de una colmena.

En este mes comenzaron a salir por el campo las flores silvestres, y las abejas están muy felices pecoreando. Se les dio un refuerzo de polinización y para fortalecer su sistema inmunológico con un jarabe con su propia miel, Polen y propóleos y esto ha estimulado mucho la postura. Hemos colocado medias alzas mieleras y ya nos estamos preparando para la cosecha de otoño.

ACTIVISMO



Han sido días bastante activos para la lucha por la soberanía alimentaria, la agricultura regenerativa orgánica y la defensa del maíz nativo. Nuestra directora en la CDMX, Mercedes López Martínez, participó en el webinar en el marco del Día Nacional del Maíz: Instrumentos nacionales e internacionales en materia de obtenciones vegetales junto con varias personas cruciales en la lucha en defensa del maíz nativo. Haz click [aquí](#) para verlo. Igualmente participó en el Conversatorio de Defensa de las Variedades Nativas de Maíces organizado por jóvenes de la Ibero Puebla. Haz click [aquí](#) para verlo.

Este 1 y 2 de octubre seguirán realizando actividades en honor al Día Nacional e Internacional del Maíz, no se pierdan.

PRÓXIMAS ACTIVIDADES

TALLERES EN LÍNEA

02 DE OCTUBRE
Aprendiendo a identificar la textura del suelo
Hora: 4:00 pm
[Facebook Live](#)



30 DE OCTUBRE
Elaboración de pan de muerto tradicional
Hora: 4:00 pm
[Facebook Live](#)

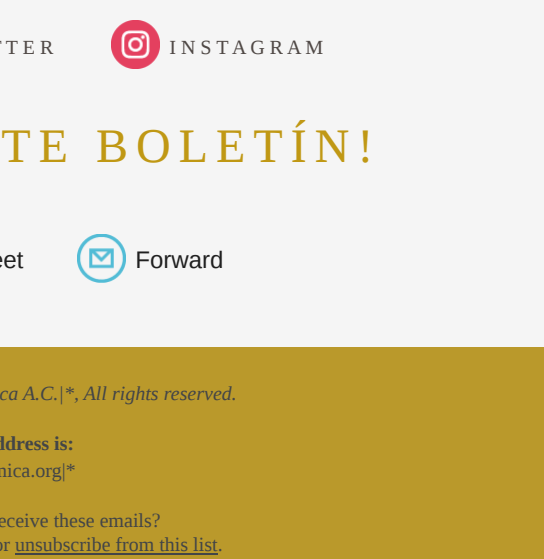


TALLERES PRESENCIALES

08 DE OCTUBRE
Taller de atoles nutritivos con base de maíz nixtamalizado con la Sra. María de Jesús Zermeño
Hora: 10:00 am - 12:00 pm
Costo: \$200 (Incluye alimentos)



15 DE OCTUBRE
Taller de huertos urbanos
Hora: 9:00 am - 12:00 pm
Costo: \$600 (Incluye alimentos)



29 DE OCTUBRE
Elaboración de sopas y cremas con la señora María de Jesús Zermeño
Hora: 10:00 am - 12:00 pm
Costo: \$200 (Incluye degustación)

30 DE OCTUBRE
Muertos en el huerto: Especial del Día de Muertos.
Fiesta tradicional, recorrido nocturno, concurso de catrinas y catrines, laberinto en la milpa, música, barra y platillos especiales.
Hora: 1:00 pm - 9:00 pm
Costo: \$150 (Incluye una bebida de cortesía)

¡NO OLVIDES VISITARNOS!

Recuerda que estamos abiertos de 8 am a 6 pm

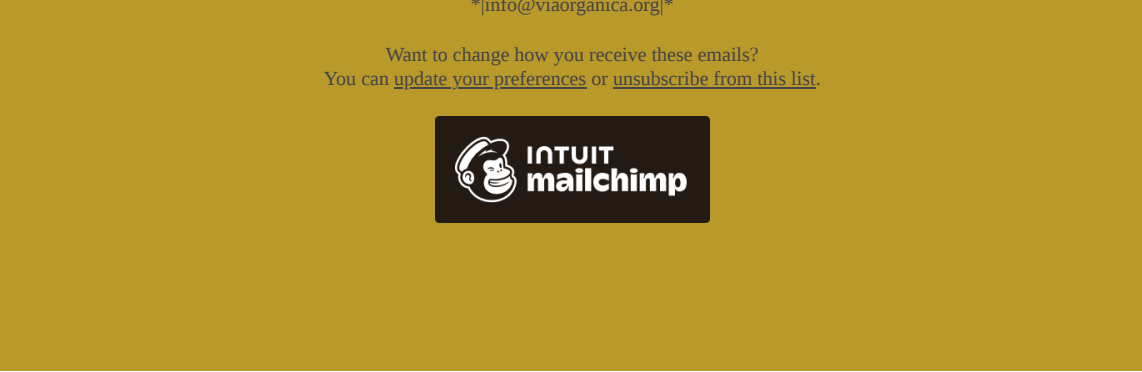
Carretera México/ Querétaro, desviación Vía Orgánica a Jalpa, km 9
Parque Agroecológico Vía Orgánica.

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



En torno a Día Internacional de las Mujeres Rurales, extendemos un reconocimiento y apoyo a todas las mujeres del campo, que nos proveen de alimentos ricos, sanos, de temporada, balanceados y económicos. En las comunidades rurales tenemos la fortuna de alimentarnos con la cosecha del día: unas ricas verdolagas, quelites, tunas y nopales recién cortados.

Nuestras mujeres del rancho nos comparten su experiencia sembrando y comiendo de la milpa, cómo este sistema genera una canasta rica, abundante y diversa de alimentos, olores y sabores. El festín cuando la milpa va creciendo es infinito, unos ricos ejotes, calabacitas tiernas, flores y hojas nos aguardan en ricos platillos de temporada ¡Y qué decir de la lechuga de la cosecha! ¡Ejotes asados, cocidos, en esquite, calabazas con piloncillo, atole de maíz! ¡Verdaderas delicias para el paladar!

¡SÍGUENOS!

¡COMPARTE ESTE BOLETÍN!

