

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

#### RANCHO EDUCATIVO VÍA ORGÁNICA



#### Experimentos con cultivos de invierno y empanizado de semillas con inóculo

Esta temporada invernal arrancamos sembrando los cultivos que se desarrollan mejor en el clima frío y con menor cantidad de luz. Por lo regular sembramos a partir del 15 de octubre algunas raíces como zanahorias, nabo, colinabos, betabel y deliciosos rábanos que son fáciles y rápidos de cultivar. También ha llegado el tiempo de cultivar ajos, que cumplen un rol importante en la rotación de cultivos y son perfectos para esta época dado que les encanta el frío, y garbanzos, un cultivo encargado de fijar nitrógeno y enriquecer el suelo y que sirve como abono verde para descanso del suelo después de la siembra de milpa. Anteriormente, cuando los temporales eran más regulares había humedad después de la cosecha de la milpa (maíz, frijol y calabaza.) En el Valle de Jalpa como en muchos otros lugares, la rotación de cultivos a lo largo del año se extendía hasta el invierno con los cultivos de lenteja, garbanzo y habas.

En esta ocasión probamos una manera diferente de sembrar, se trata del empanizado de semillas con un inóculo cargado de bacterias y hongos que son la clave de la vida de suelos fértiles y duraderos.

El empanizado lo estamos probando con diente de ajo para siembra y con garbanzo criollo de la zona. El inóculo se obtiene de un sistema llamado biorreactor donde se recolecta material orgánico seco como hojas, rama triturada, paja o pasto seco y se van desintegramos con ayuda de microorganismos y lombrices. Este producto final se puede utilizar diluido en agua y asperjado en los cultivos de interés, pastizales, agaves, árboles, etc., para repoblar nuestros suelos de colonias de microbios ausentes en suelos degradados. De igual manera, se puede inocular directamente la semilla al empanizarla para dotarla de un ejército microscópico listo para crear una relación simbiótica con el suelo, los minerales, el agua y las semillas que se convertirán en plantas vigorosas, alimentos sanos y biomasa para el ciclo de nutrientes y regeneración del suelo.



#### PROYECTO MIL MILLONES DE AGAVE



El proyecto mil millones de agaves avanza del otro lado de San Miguel de Allende, en Cañada de la Virgen, una zona agrosilvopastoril donde se regenera el suelo con ayuda de ganado de reses para producción de carne orgánica. Ahí se continúa la plantación de agaves con un trabajo de subsuelo para permitir que se infiltre la lluvia y facilitar el desarrollo de las plantas. Las labores operativas se desarrollan en apoyo con jóvenes de la comunidad y equipo de Vía Orgánica.

### Novedades del rancho

#### NOVEDADES DEL RANCHO



Homenaje a las productoras y productores que han trabajado la tierra, el rescate de y cuidado de las semillas, las hierbas medicinales y los saberes que han recibido de los antepasados. Una ofrenda en memoria de las manos campesinas. Recordamos a los que han inspirado con su trabajo y a ustedes les invitamos a visitarnos para recordar su trabajo y su labor, celebrando la vida de los grandes hombres y mujeres del campo...

#### CULTIVO DE TEMPORADA



Al levantar cosecha de la milpa, después de las últimas lluvias los colores comienzan a ponerse pajizos, la floración en los caminos y senderos madura, ahora sólo se observan semillas y destacan las telarañas que brillan con el rocío al amanecer. Se comienzan a cortar las cañas de maíz de preferencia en luna menguante o luna llena para almacenar el grano de maíz como alimento y como semilla. Después de cortar la caña se arman también los toritos en las parcelas, formas cónicas que se distribuyen en la parcela para poder pizar la mazorca. En la parcela destacan las calabazas, una vez que la planta se seca sólo queda el fruto como balones distribuidos, éstas se amontonan de diferentes formas y tamaños y el frijol también se comienza a clasificar. Se varea la vaina seca y se sopla para probar una cocida de frijol nuevo (así se nombra el hecho de cocinar una medida de frijoles) de muchos colores que además de nambrosa se acompaña con un queso de chiva (cabra de rancho).

#### ACTIVISMO



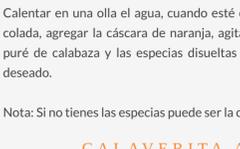
El día 16 de octubre celebramos, en un encuentro virtual que duró 24 horas, la Cumbre Alimentaria de los Pueblos. Escuchamos voces de agricultores, practicantes, productores, activistas e investigadores de todas partes del mundo.

Para ver las transmisiones regionales, pueden acceder desde [aquí](#)

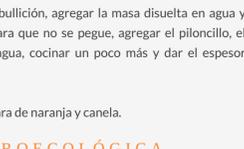
#### PRÓXIMAS ACTIVIDADES

##### TALLERES PRESENCIALES

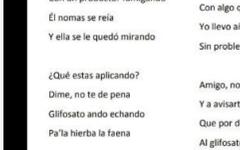
<p>06 DE NOVIEMBRE Taller de elaboración de tamales Hora: 9:00 am - 12:00 pm Costo: \$600 (Incluye alimentos)</p>	<p>13 DE NOVIEMBRE Manejo y producción de lombricomposta Hora: 9:00 am - 12:00 pm Costo: \$250</p>
---	--



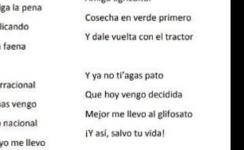
20 DE NOVIEMBRE  
Manejo de insectos en tu huerto y elaboración de extractos repelentes  
Hora: 10 am - 12 pm  
Costo: \$200 (Incluye recorrido en el huerto)



26 DE NOVIEMBRE  
Cocinando platillos con leguminosas y cultivos de invierno con la señora María de Jesús Zermeño  
Hora: 10 am - 12 pm  
Costo: \$200 (Incluye degustación)



27 DE NOVIEMBRE  
Manejo agroecológico del gallinero de traspasto y crianza de conejo  
Hora: 9 am - 12 pm  
Costo: \$250 (Incluye recorrido)



#### ¡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

#### ESTAMOS COCINANDO



#### Atole de calabaza

Ingredientes:

- 2 tazas de masa de maíz
- 3 tazas de puré de calabaza
- 500 gr de piloncillo o miel de colmena
- 1 cáscara de naranja (sin lo blanco)
- Canela, clavo, cardamomo y jengibre, todo en polvo.
- 3.5 litros de agua purificada

Procedimiento:

Calentar en una olla el agua, cuando esté en ebullición, agregar la masa disuelta en agua y colada, agregar la cáscara de naranja, agitar para que no se pegue, agregar el piloncillo, el puré de calabaza y las especias disueltas en agua, cocinar un poco más y dar el espesor deseado.

Nota: Si no tienes las especias puede ser la cáscara de naranja y canela.

#### CALAVERTITA AGROECOLÓGICA



#### ¡SÍGUENOS!

- FACEBOOK
- TWITTER
- INSTAGRAM

#### ¡COMPARTE ESTE BOLETÍN!

- Share
- Tweet
- Forward

Copyright © 2021 Vía Orgánica A.C. All rights reserved.

Our mailing address is: [info@viaorganica.org](mailto:info@viaorganica.org)

Want to change how you receive these emails? You can opt-out here: [unsubscribe from this list](#)

