

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

Novedades del rancho

RANCHO EDUCATIVO VÍA ORGÁNICA



El Parque Agroecológico de Vía Orgánica recibe a lo largo del año una gran cantidad de visitantes. Hay unos que son muy especiales y no dejan de asistir sin importar si hace frío o calor, y están aún más presentes cuando llegan las lluvias. Se trata de los polinizadores, nuestros visitantes más frecuentes. Es por ello que siempre se cultivan flores, hierbas aromáticas o medicinales en una relación de colaboración mutua con estos visitantes ya que gracias a ellos obtenemos semillas, plantas sanas con mucha diversidad y adaptabilidad y frutos, en tanto que ellos obtienen alimento y sustento.

- Algunas de las plantas que se adaptan todo el año son la caléndula o mercadela, el alelí, las zinnias, los cosmos, el mirto y el toronjil. La salvia, el romero, lavanda y ruda son especiales porque resisten sequías y fríos, esto permite que sean refugio y alimento para polinizadores.

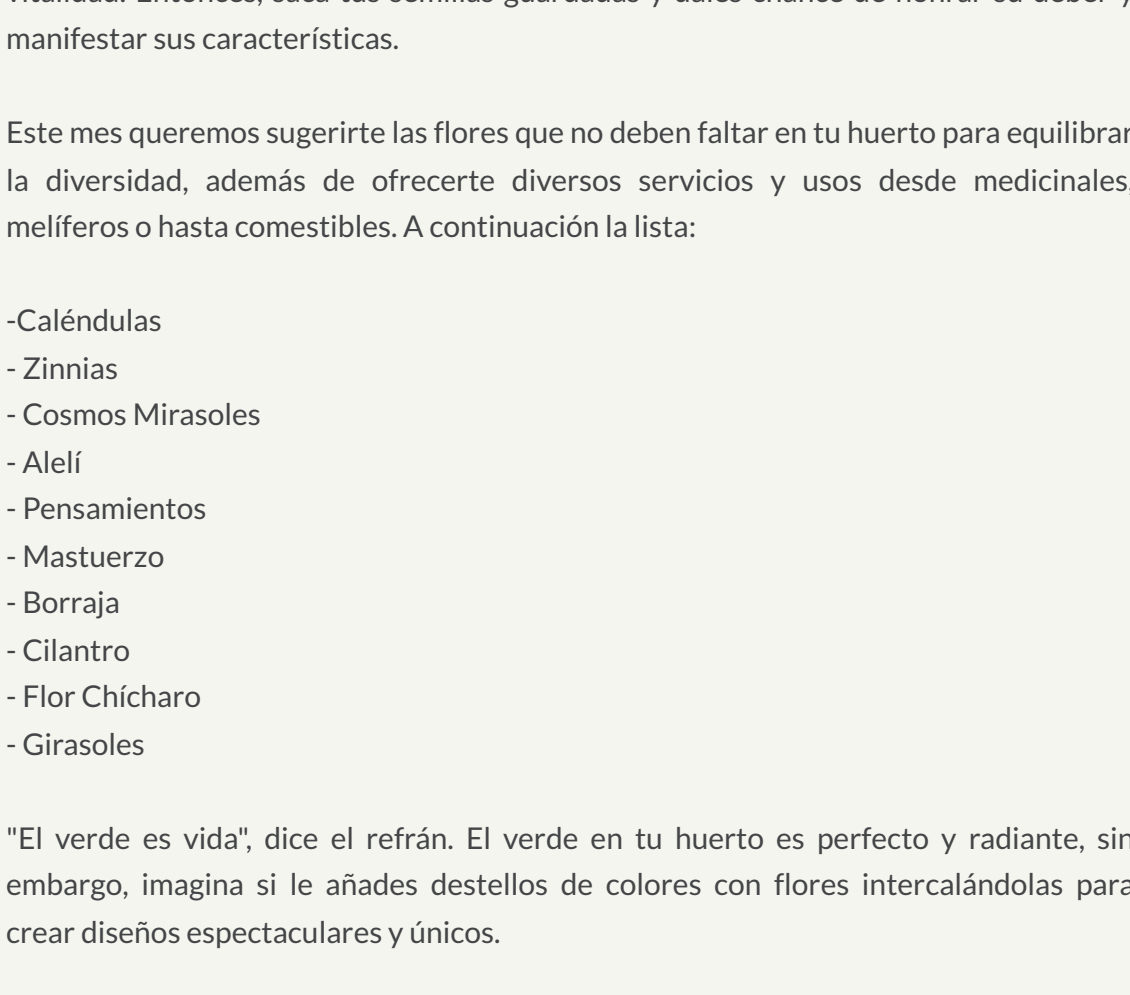
PROYECTO MIL MILLONES DE AGAVE



Hablando de polinizadores, ¿sabías que el maguey tarda desde 7 hasta 14 años para emitir su tallo floral? La larga espera vale la pena: los polinizadores se dan un verdadero festín con la floración de maguey. Esta flor o quito es también conocida como gualumbos y son inclusive utilizados en deliciosos platillos. No sólo existen polinizadores diurnos, también los hay nocturnos como los murciélagos, palomillas y otra fauna diversa que se alimenta del néctar que producen las flores y transportan polen entre plantas. Este intercambio de polen asegura la recombinación de genes de las semillas, es decir, la polinización cruzada que genera y mantiene una alta diversidad genética ¡Qué increíble que estos animalitos se encarguen de una labor tan vital para la vida en este planeta!

Por otro lado, los acodos de mezquite están en floración y algunos con las primeras vainas. Este año, la floración se dio desde marzo y para finales de abril y mayo comienza el desarrollo de vainas, un producto también derivado de la espectacular labor de las abejas.

HAZLO TÚ MISMO



Trasplantes y cuidado de tu huerto

Si comenzaste a sembrar en tu huerto desde febrero, es posible que ya estés cosechando acelgas, lechugas o incluso los primeros jitomates. Si por algún motivo no has sembrado, ¡anímate! Todavía estás a tiempo de despertar tus semillas y obtener buenas cosechas en tu jardín, traspato o de tus macetas. Recuerda que si tienes semillas almacenadas desde hace varios años, la mejor manera de mantenerlas actualizadas al clima, suelo, insectos e incluso renovar su vigor para germinar es sembrarlas. Cuando siembras una semilla que has guardado por mucho tiempo, es posible que no todas germinen, es natural. Cada semilla tiene un potencial de germinación y cada vez que las vuelves a sembrar y a conservar, permites renovar esa vitalidad. Entonces, saca tus semillas guardadas y dales chance de honrar su deber y manifestar sus características.

Este mes queremos sugerirte las flores que no deben faltar en tu huerto para equilibrar la diversidad, además de ofrecerte diversos servicios y usos desde medicinales, melíferos o hasta comestibles. A continuación la lista:

- Caléndulas
- Zinnias
- Cosmos Mirasoles
- Alelí
- Pensamientos
- Mastuerzo
- Borraja
- Cilantro
- Flor Chicharo
- Girasoles

"El verde es vida", dice el refrán. El verde en tu huerto es perfecto y radiante, sin embargo, imagina si le añades destellos de colores con flores intercalándolas para crear diseños espectaculares y únicos.

Cultivar estas flores en tu huerto es sencillo, basta con conseguir algunas semillas y ponerlas a remojar quizá un par de horas, sobre todo las que son semillas grandes, para ayudar a que se hidraten y luego siembra. Si son semillas pequeñas haz siembra directa sin remojar.

Aprovechando el calor de esta temporada, coloca las semillas de flores en orillas de tu jardín comestible o huerto, en las esquinas, en las cabeceras de las camas, etc., todo esto para crear jardines estratégicos como pequeñas estaciones con una mezcla de flores de diferentes tamaños al centro o en cada lado de tu espacio.

Las flores en tu huerto atraen y son fuente de alimento para los polinizadores y muchos insectos benéficos. Además, funcionan también como un indicador de la presencia de diversidad de insectos que tienes y las fases de desarrollo de los bichos y hasta funcionan como planta trampa. Por ejemplo: la caléndula atrae a los áfidos y su color amarillo a muchos polinizadores. El mastuerzo por su parte es una bella enredadera de flores grandes y comestibles con un sabor como a berro o arugula. Las puedes agregar y combinar con lo que prefieres. Sus hojas, como las de la caléndula, también son comestibles, es sensible al frío y excelente planta trampa para la mariposa de la col.

INSPIRACIONES



20 de mayo: Día Internacional de las Abejas

La abeja, uno de los seres más evolucionados del planeta, con una capacidad increíble para trabajar en equipo, para organizarse, para comunicarse, está en peligro. La toma de decisiones colectiva de las abejas, que actúan como células parte de un organismo único y mayor que es la colmena, resulta admirable. Lo que el ser humano, a través de prácticas de apicultura regenerativa y a partir de la agricultura industrial (deforestación, uso de pesticidas, cambio de uso de suelo, monocultivos) ha hecho durante todos estos años es diezmar y llevar al colapso a uno de las especies más evolucionadas y más imprescindibles del planeta.

La salud de las abejas está íntimamente ligada a la diversidad de la naturaleza y de nuestros cultivos. En las grandes extensiones de tierra de agricultura industrial, donde predominan los monocultivos de vegetales que son fuertemente irradiados con agroquímicos y pesticidas, el resultado son cultivos débiles, suelos degradados, pérdida de biodiversidad y de polinizadores.

Este mismo esquema y manejo se aplica en la mayoría de los apiarios de todo el mundo: en la apicultura convencional, los apiaros cuentan con cientos de colmenas ubicadas en campos donde la alimentación es escasa y en muchos casos insuficiente, lo que lleva a los apicultores a alimentar a las abejas con fuentes artificiales. Se sobreexplotan las colmenas durante la temporada de cosecha, quitándoles toda su miel -- inclusive durante la crítica etapa del invierno-- sometiénolas luego a una alimentación artificial que en el mejor de los casos es un jarabe resultado de la mezcla de azúcar y agua. Como son colmenas debilitadas a enfermedad y no pueden transitar sus ciclos naturales, son también más propensas a enfermarse, las cuales son tratadas a base de antibióticos y medicamentos sintéticos. Esta alta intervención humana genera, tal como es el caso de los monocultivos, colmenas débiles y enfermas.

En Vía Orgánica y en el caso de muchos apiaros que reconocen la importancia de realizar un manejo natural, entendemos que nuestra labor es justamente realizar un manejo de las colmenas que les permita ser lo más independientes posible, minimizando el impacto de la labor humana. Entendemos que esto no está reñido con la posibilidad de generar una buena producción de derivados de la colmena (miel, propóleo, polen, cera, etc.)

Es fundamental entender que es necesario respetar los ciclos naturales de las abejas que van de la mano de los ciclos de la naturaleza. Como apicultores, debemos aprender que es posible contar con colmenas fuertes y de buena producción sin necesidad de agotar los recursos de las mismas sustituyéndolos por alimentos y medicinas artificiales. Podemos lograr una convivencia armónica y de mutuo beneficio con la colmena al ofrecerles espacios diversos, con agua y alimento y sin pesticidas.

PRÓXIMAS ACTIVIDADES

TALLERES MAYO

Talleres de MAYO

Sábado 7
10 am a 12 pm

Preparación de caldos minerales
Conoce una estrategia para el manejo de tu huerto, aprenderás a elaborar caldos minerales preventivos de enfermedades en las plantas.
Taller presencial Costo: \$ 250

Sábado 14
10 am a 12 pm

Elaboración de plantas sin semilla.
Una forma de obtener plantas sin semilla.
Aprenderás lo básico para elaborar tus propios acodos en diferentes plantas sobre todo en las que te interesa reproducir.
Taller presencial Costo: \$ 250

Domingo 15
10 am a 12 pm

Pan artesanal
Aprenderás sobre la elaboración de pan artesanal, desde la masa madre hasta los mejores ingredientes para un excelente resultado.
Taller presencial Costo: \$ 300

Sábado 21
10 am a 12 pm

Diseño y elaboración de jardines para polinizadores
Taller pensado en la necesidad de elaborar más espacios para polinizadores, en este taller aprenderás cuales son las mejores plantas para atraerlos.
Taller presencial Costo: \$ 250

Fechas importantes

Domingo 1 Día del trabajo	Lunes 2 Día mundial del agua.	Día 9 Día mundial de las aves.	Viernes 20 Día de las abejas.
-------------------------------------	-----------------------------------------	------------------------------------------	-----------------------------------------

Para mayores informes y reservaciones:
415 117 2236
Oficina: 442 757 0430
Tienda: 442 757 0490

Vía Orgánica
www.viaorganica.org

Ubicados en: Carretera México/Querétaro, desviación camino a Jalpa, km 9, San Miguel de Allende, Guanajuato, México.

TALLERES JUNIO

Actividades de Junio

Sábado 04

Manejo de las abejas y generalidades de un apiario.
Taller introductorio para el conocimiento e identificación de las abejas, además de los manejos de un apiario.
Una experiencia en Vía Orgánica.
Horario: 10 am - 12 pm Costo: \$ 250

Sábado 11

Elaboración de adobes
De la mano del equipo Vía Orgánica, aprenderás desde la elaboración de la mezcla, los mejores moldes, usos y mantenimiento de los adobes para tener bioconstrucciones duraderas.
Horario: 10 am - 12 pm Costo: \$ 250

Sábado 18

Elaboración forraje de maguey y alimentación del ganado
Taller enfocado al aprovechamiento del maguey, presentaremos sobre la molienda de las pencas acompañada de distintas preparaciones e ideas para hacer este forraje más atractivo a los animales.
Horario: 10 am - 12 pm Costo: \$ 250

Sábado 25

Manejo de insectos en tu huerto
Taller enfocado al cuidado y preservación de los insectos en el huerto. Aprenderás distintas funciones de las plantas que las vuelve atractivas o repelentes para ellos y diferentes maneras de que estos permanezcan entre nuestras plantas.
Horario: 10 am - 12 pm Costo: \$ 250

Fechas importantes

Viernes 3 Día mundial del medio ambiente.	Día 17 Día mundial de lucha contra la desertificación y la sequía.	Domingo 18 Día mundial de la gastronomía sostenible
-----------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------

Visita nuestro sitio web y entrante de las últimas noticias del rancho.
www.viaorganica.org

Reservaciones:
415 117 2236
442 757 0441

No nos encontramos en:
Carretera San Miguel de Allende/Querétaro, desviación camino a Jalpa km 9, el Memberillo.

DIPLOMADO VIRTUAL

Diplomado Virtual AGAVES - MEZQUITES: REGENERANDO ZONAS SEMIÁRIDAS

DEL 3 DE JUNIO AL 24 DE SEPTIEMBRE DE 2022
VIERNES: 18:00 A 21:00 HRS Y SÁBADO: 9:00 A 13:00 HRS
COSTO: \$8000 PÉSOES IVA INCLUIDO
(BECAS LIMITADAS PARA ESTUDIANTES, AGRICULTORAS Y AGRICULTORES)

TEMARIO

- MÓDULO 1: DE LA AGRICULTURA ANCESTRAL AL MODELO AGROINDUSTRIAL
- MÓDULO 2: AGRICULTURA ORGÁNICA REGENERATIVA
- MÓDULO 3: TIPOLOGÍA DE ESPECIES NATIVAS: AGAVE - MEZQUITE
- MÓDULO 4: MANEJO AGRONÓMICO DEL AGAVE - MEZQUITE
- MÓDULO 5: MAGUEY Y MEZQUITE: HACIA LA SOBERANÍA ALIMENTARIA

FECHA LIMITE DE INSCRIPCIÓN: 20 DE MAYO

INSCRÍBETE A ESTE LINK: www.viaorganica.org/diplomado/
HÁZ TU PAGO A BBVA:
NÚMERO DE CUENTA: 0112836335
CLAVE INTERBANCARIA: 012225001128363352

MÁS INFORMACIÓN:
OFICINA: 442 757 0441
WHATSAPP: 415 117 2236
INFO@VIAORGANICA.ORG

¡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!

¡SÍGUENOS!

¡COMPARTE ESTE BOLETÍN!

