

View this email in English in your browser

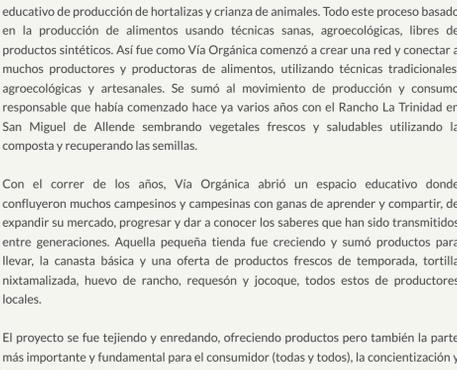


BOLETÍN MENSUAL VÍA ORGÁNICA

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



Con mayo llegó nuestro aniversario: se cumplieron 13 años desde que se dio inicio a este proyecto ubicado en el corazón de México, San Miguel de Allende, Guanajuato. Vía Orgánica comenzó como una pequeña tienda de productos locales donde era posible encontrar granos básicos, semillas, queso de rancho entre otros lácteos, frutas y verduras. Además de la tienda de productos locales surgió a la par el espacio educativo de producción de hortalizas y crianza de animales. Todo este proceso basado en la producción de alimentos usando técnicas sanas, agroecológicas, libres de productos sintéticos. Así fue como Vía Orgánica comenzó a crear una red y conectar a muchos productores y productoras de alimentos, utilizando técnicas tradicionales, agroecológicas y artesanales. Se sumó al movimiento de producción y consumo responsable que había comenzado hace ya varios años con el Rancho La Trinidad en San Miguel de Allende sembrando vegetales frescos y saludables utilizando la composta y recuperando las semillas.

Con el correr de los años, Vía Orgánica abrió un espacio educativo donde confluyeron muchos campesinos y campesinas con ganas de aprender y compartir, de expandir su mercado, progresar y dar a conocer los saberes que han sido transmitidos entre generaciones. Aquella pequeña tienda fue creciendo y sumó productos para llevar, la canasta básica y una oferta de productos frescos de temporada, tortilla nixtamalizada, huevo de rancho, requesón y jocoque, todos estos de productores locales.

El proyecto se fue tejiendo y enredando, ofreciendo productos pero también la parte más importante y fundamental para el consumidor (todas y todos), la concientización y la educación sobre la importancia de las elecciones al consumir. Los beneficios para la salud, el medio ambiente, la economía solidaria, las futuras generaciones ¿Por qué consumir alimentos agroecológicos? ¿Por qué promover el consumo local? ¿Por qué cuestionar nuestro consumo?

Estas y otras dudas se despejaban a través de los cientos de talleres que comenzaron a desarrollarse. En ellos, el objetivo fue y ha sido socializar la información para incrementar la cantidad de productores agroecológicos, para promover el consumo de alimentos sanos y las buenas prácticas para generar soberanía alimentaria y el cuidado del planeta.

Después de este corto caminar hay mucho aprendizaje, mucha participación en otros proyectos como mercados rurales y orgánicos, festivales de semillas, ferias locales y más. Este caminar va dejando huella y va formando e involucrando a nuevas generaciones.

El Rancho-Escuela de Vía Orgánica es hoy un "Parque agroecológico", un espacio interactivo, vivo, activo, una muestra de cómo producir alimentos en espacios pequeños, cómo regenerar suelos y tierras degradadas, afectando de manera positiva nuestros paisajes y mejorando nuestra calidad de vida.

Si algún día te animas a visitar este maravilloso proyecto, descubrirás las siguientes estaciones:

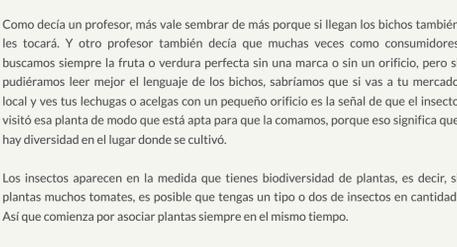
10 cosas que puedes hacer en el rancho



No nos queda más que agradecer: gracias a la visión y constancia de los y las fundadoras del proyecto, gracias a los grandes productores y productoras, guardianes de una pequeña porción de tierra, gracias a sus manos, a su sabiduría, a su tenacidad y valentía. Gracias a los cientos de jóvenes que se han inspirado, a los que se han sumado al proyecto. Gracias a las familias, a los y las peques que no se dejan de sorprender cada vez que llegan al rancho, a todos los promotores, activistas y maestros que difunden el cuidado de la naturaleza, y finalmente gracias al equipo que día a día entrega un cachito de su ser en su trabajo por este proyecto ¡Felicidades! Si no nos puedes visitar, compartimos un pequeño recorrido virtual:



PROYECTO MIL MILLONES DE AGAVE



A casi 3 años de haber comenzado el proyecto billón de agaves, finalmente los acodos de mezquite se preparan para salir al campo. Esta preparación consiste en reducirles la sombra que reciben en el vivero para que comiencen a aclimatarse, permitiendo que al salir al campo estén adaptados a la cantidad de sol que recibirán y se puedan desarrollar con éxito.

Los acodos que están por salir cumplen un año después de haberse enraizado durante 4 meses y pasado en vivero otros 8 meses hasta que las lluvias se hayan establecido. Las ramas enraizadas alcanzan más de 1.5 m y si comparamos estas ramas con los arbolitos de 1 a 2 años de edad que se entregan en muchos programas forestales les llevan mucha ventaja, en tiempo, tamaño y sobre todo, la capacidad de sobrevivir a la fauna silvestre.

En cuanto caiga la lluvia, los acodos se establecerán en su lugar definitivo asociados entre magueyes y vegetación menor.

HAZLO TÚ MISMO



Llegó el calor y los insectos a tu huerto

Prepárate con estos tips sencillos: No te desesperes, los insectos tarde o temprano llegan a tu huerto. Les encontrarás en todo momento desde la siembra hasta la cosecha. Incluso en el almacenamiento de semillas o granos pero no es extraño. Los bichos habitan este planeta hace muchos años y se las saben todas.

Como decía un profesor, más vale sembrar de más porque si llegan los bichos también les tocará. Y otro profesor vendría perfecta que muchas veces como consumidores buscamos siempre la fruta o verdura perfecta sin una marca o sin un orificio, pero si pudiéramos leer mejor el lenguaje de los bichos, sabríamos que si vas a tu mercado local y ves tus lechugas o acelgas con un pequeño orificio es la señal de que el insecto visitó esa planta de modo que está apta para que la comamos, porque eso significa que hay diversidad en el lugar donde se cultivó.

Los insectos aparecen en la medida que tienes biodiversidad de plantas, es decir, si plantas muchos tomates, es posible que tengas un tipo o dos de insectos en cantidad. Así que comienza por asociar plantas siempre en el mismo tiempo.

Pero si te toca la de malas y tienes algún problema con insectos en cantidades, aquí te dejamos 2 repelentes que puedes utilizar.

- 1.- La tierra de diatomeas: utilizada para desviar hormigueros o moverlos de lugar sólo debes colocar la tierra de diatomeas cerrando los caminos de las hormigas hasta moverlos fuera de tu huerto. Diatomeas funcionan para babosas y caracoles al colocar un anillo alrededor de la planta que quiere proteger y finalmente se puede diluir en agua: unas 2 cucharadas soperas en 1 litro de agua y se aplica con atomizador para pequeñas larvas, huevecillos o insectos en su etapa más tierna, por ejemplo, los chapulines. Pero ojo, es efectivo si aplicas cuando los chapulines acaban de emerger.
- 2.- Nejayote de nixtamal: El nejayote o nejayo es la agave amarilla que queda después de nixtamalizar de maíz. Es decir, después de poner a cocer el maíz con un poco de cal y agua para poder elaborar las deliciosas tortillas nixtamalizadas, gorditas, tamales, etc. Este producto es excelente para repeler insectos e incluso enfermedades de hojas ocasionadas por hongos o bacterias. Es eficaz contra áfidos o pulgones, mosquita blanca, larvas, huevecillos, cenicillas, escamas y otros insectos en su etapa temprana. Puedes usar unos 300 ml de nejayote por cada litro de agua y aplicar con un atomizador en las hojas en la parte superior e inferior del follaje.

INSPIRACIONES



5 de junio: Día Mundial del Medioambiente

"Una sola tierra" será el tema del Día Mundial del Medioambiente 2022, el cual llama a vivir de manera sostenible y en armonía con la naturaleza a través de cambios sustanciales impulsados por políticas y elecciones cotidianas que nos guíen hacia estilos de vida más limpios y ecológicos.

El Día Mundial del Medio Ambiente se celebra cada año el 5 de junio. Es el día emblemático de las Naciones Unidas para promover la conciencia y la acción mundial por el medio ambiente. A lo largo de los años se ha convertido en la principal plataforma global para la divulgación pública ambiental y es celebrado por millones de personas en todo el mundo.

Recomendación del mes

Baterías que se 'mueren' a los 18 meses de ser estrenadas, impresoras que se bloquean al llegar a un número determinado de impresiones, bombillas que se funden a las mil horas... ¿Por qué, pese a los avances tecnológicos, los productos de consumo duran cada vez menos?

"Comprar, tirar, comprar"; nos responde a esa pregunta: Obsolescencia Programada. el motor de la economía moderna, la reducción deliberada de la vida de un producto para incrementar su consumo.

Ya lo publicaba en 1928 una influyente revista de publicidad norteamericana, "Un artículo que no se desgasta es una tragedia para los negocios".



PRÓXIMAS ACTIVIDADES

TALLERES JUNIO

Advertisement for Rancho Vía Orgánica June activities. Includes: 'Manejo de las abejas y generalidades de un apiario' (June 04), 'Elaboración de adobes' (June 11), 'Elaboración forraje de maguey y alimentación del ganado' (June 18), and 'Manejo de los cuidados y preservación de los insectos en el huerto' (June 25). Each activity includes a description, time, and cost.

TALLERES JULIO

Advertisement for Rancho Vía Orgánica July activities. Includes: 'SEMBRANDO MILPA' (July 09), 'MANEJO AGROECOLÓGICO DE GALLINAS Y CONEJOS EN TRASPATIO' (July 16), and 'SEMBRANDO MILPA' (July 23). Each activity includes a description, time, and cost.

¡NO OLVIDES VISITARNOS!

Recuerda que estamos abiertos de 8 am a 6 pm. Carretera México/ Querétaro, desviación camino a Jalpa, km 9. 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 agri dulce para niños y no tan niños! ¡SÍGUENOS! Facebook, Twitter, Instagram. ¡COMPARTE ESTE BOLETÍN! Share, Tweet, Forward.

