

[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 Rancho Vía Orgánica nació como un espacio de conexión entre productores y consumidores. Su primer espacio fue una tienda destinada a dar a conocer productos locales, silvestres, artesanales, provenientes de manos de guardianes de algún paisaje natural. Fueron los productores quienes inspiraron este proyecto y lo siguen motivando, por esto dedicamos este boletín a las familias de productores ecológicos que cuidan el planeta y alimentan al mundo.

La necesidad que tenemos como consumidores de tener alimentos sanos, de temporada, locales, diversificados y sobre todo cultivados con técnicas agroecológicas; que mejoren el suelo y preserven las especies de flora y fauna, es cada vez mayor. El Rancho-Escuela concentra y es un ejemplo de los diferentes modelos de producción de alimentos en paisajes semiáridos expresando de manera creativa y bella el trabajo que muchos agricultores desarrollan. Promovemos su saber y conocimientos en actividades que difundimos a través de nuestros recorridos y talleres. Permitimos crear cercanía con lo que consumimos y ofrecemos la posibilidad de elegir y pensar nuestro consumo en favor de la economía solidaria, nuestra salud y la del planeta.

El Rancho-Escuela es un espacio para reflexionar acerca de la ruta por la que nuestros alimentos llegan a nuestra mesa y los retos que implican para cada productor que resiste y permanece en su territorio, por ello es que nuestra cercanía ofrece otra posibilidad de retomar nuestro paisaje alimentario con mayor conciencia.

A lo largo de nuestra historia se ha fortalecido una red de más de 120 productores de temporada, quienes en pequeñas extensiones de terreno, se dan a la tarea de mantener conocimientos tradicionales de producción, procesamiento y conservación de alimentos y ofertan sus productos en varias tiendas responsables en la región.

PAQUETES



Todo noviembre visita el rancho de lunes a domingo y conoce la ofrenda que se montará con productos de la milpa y el paisaje semiárido en homenaje a los productores y líderes que han partido.

No te pierdas todo el mes de senderismo por la montaña ¡Ya puedes venir a recolectar tu calabaza para hornear con mantequilla, para hacer un pay o comerla en conserva. Reserva tu visita!

PROYECTO BILLÓN DE AGAVES

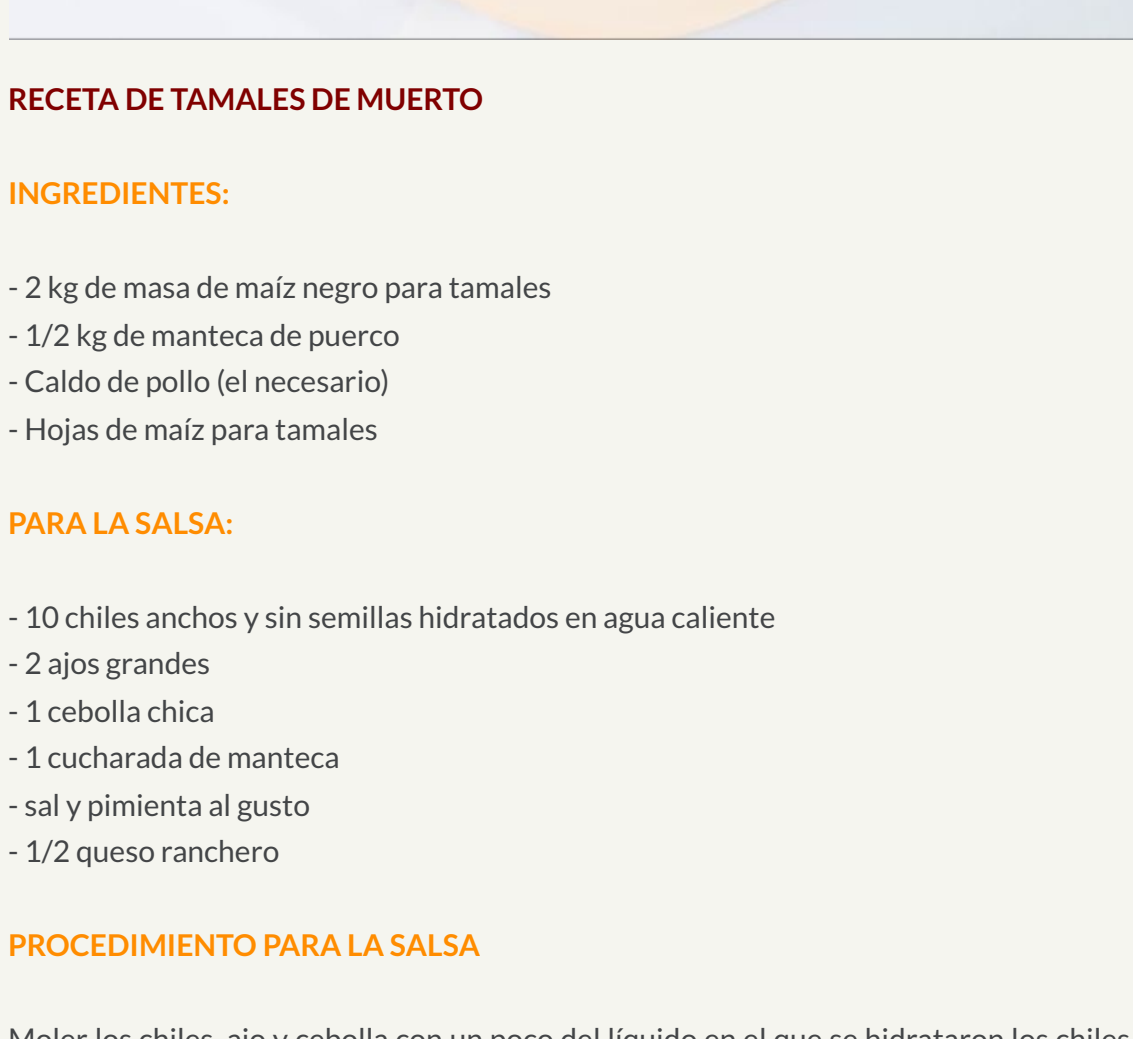


Promediando el otoño, el Proyecto Mil Millones de Agaves avanza con logros y retos, integrando a más productores, docentes, investigadores, ambientalistas y tomadores de decisiones en esta iniciativa de regeneración de suelos con dos especies dominantes del semidesierto: los magueyes y los mezquites.

A lo largo de dos años seguimos aprendiendo de la naturaleza de estas especies; los mezquites propagados por acodos aéreos y ahora establecidos en campos asociados con arbustos y árboles nativos del Valle de Jalpa, nos muestran su gran capacidad de adaptación y desarrollo.

En cuanto a los agaves, aprendemos sobre el manejo de esta especie, hemos adaptado herramientas tales como rozaderas y coas para la poda de limpieza y aprovechamiento de la penca. También exploramos el uso de feromonas de agregación para el monitoreo y control del picudo (*Scyphophorus acupunctatus*) considerado como la principal plaga de la especie.

CULTIVO DE TEMPORADA



Se comienzan a cosechar guayabas y las primeras mandarinas. Se levantan cosechas para almacenarse después de la temporada de lluvias. Se comienza la cosecha de miel en la región.

HAZLO TÚ MISMO



Durante el mes de noviembre es posible que comience a descender la temperatura y recibas las primeras heladas en tu jardín o huerto. Aquí te compartimos algunos tips para mantener tus plantas.

- Riega por la tarde noche para prevenir que tus plantas se quemen con las heladas.
- Si tienes alguna manta para cubrir tus plantas en las noches que pueda bajar la temperatura aprovéchala, o bien usa agrovelo o manta de cielo que permite amortiguar la temperatura por debajo de los 0 grados centígrados.
- Prepárate para sembrar cultivos de raíces que toleran las bajas temperaturas como por ejemplo el rábano, la zanahoria, los ajos, cebollas, betabels y también las hojas como la lechuga, arúgula y espinaca. Les encantan las temperaturas frescas.
- Tu huerto estará poco colorido pues el frío reduce la floración. Pero seguro puedes tener una rica ensalada cosechada de tu huerto todo el año.

RECETAS DEL RANCHO



RECETA DE TAMALES DE MUERTO

INGREDIENTES:

- 2 kg de masa de maíz negro para tamales
- 1/2 kg de manteca de puerco
- Caldo de pollo (el necesario)
- Hojas de maíz para tamales

PARA LA SALSA:

- 10 chiles anchos y sin semillas hidratados en agua caliente
- 2 ajos grandes
- 1 cebolla chica
- 1 cucharada de manteca
- sal y pimienta al gusto
- 1/2 queso ranchero

PROCEDIMIENTO PARA LA SALSA

Moler los chiles, ajo y cebolla con un poco del líquido en el que se hidrataron los chiles, calentar la manteca y agregar la salsa. Cocinar por 15 minutos y agregar sal y pimienta al gusto. Esta salsa debe quedar espesa.

PROCEDIMIENTO PARA PREPARAR LA MASA

Agregar la manteca con un poco de sal hasta que espesie de color, posteriormente agregar la masa y un poco de caldo y batir hasta que amonaje la masa y quede suave. Batir vigorosamente hasta que al echar un pedacito de masa en un vaso con agua quede flotando.

La masa no tiene que quedar muy suelta. Una vez lista, verter la mitad de esta masa en un trapo de algodón limpio y húmedo, extendiendo la masa con las manos. Untar con ayuda de una cuchara la mitad de la salsa y la mitad del queso. Enrollar con ayuda del trapo, cortar en rebanadas y poner cada pieza en las hojas de maíz previamente hidratadas con agua caliente. Preparar una vaporera, acomodar los tamales horizontalmente y cocinar por una hora.

Disfruta de tu delicioso tamal esta temporada de Día de Muertos con un rico atole de calabaza.

INSPIRACIONES



Este mes en el que honramos a nuestros fallecidos no olvidamos y honramos a aquellos que dieron su vida por defender al medioambiente y por lo tanto a todos nosotros. Este 2022 han sido asesinados o asesinadas: Verónica Patricia Guerrero Vinuesa, Francisco Vázquez Domínguez, José Trinidad Baldenegro, Néstor Iván Merino Flores, Patricia Rivera Reyes, Teófilo Barrera Herrera, Marcelo Carrera Reyes, Omar y Jesús Bañuelos Acevedo. Exigimos justicia y un fin a la violencia contra defensores en México y todo el mundo.

PRÓXIMAS ACTIVIDADES

TALLERES NOVIEMBRE

Rancho Vía Orgánica
Parque Agroecológico
SAN MIGUEL DE ALLENDE

Actividades de **Noviembre**

Todos los sábados

Recorridos en bicicleta
Recorre los alrededores del rancho con uno de nuestros guías, quien te llevará por lugares llenos de vegetación, de vida en nuestro espacio.

Costo: 250 Hora: 10 am

Todos los domingos

Senderismo en el rancho
Explora nuestros caminos acompañado de un guía quien te mostrará grandes paisajes con los que cuenta el Valle de Jalpa. Te llevará por lugares llenos de vegetación, de vida en nuestro espacio.

Costo: 250 Hora: 10 am

Sábado 12

Separación de residuos
Taller enfocado a la familia para aprender la separación correcta de sus residuos y sus diferentes usos.
Trae a tus pequeños y juntos aprendemos

Costo: 250 Hora: 10 am

Disfruta de las festividades

Aprende más sobre el Rancho.
Proyecto billón de agaves
Mantaje nativo de cabras y borregos
Banco de semillas de polinización abierta
Huerto agroecológico
Abonos orgánicos
Vivero forestal y propagación de mezquites

¡Mantón!
Entrada general: \$25 pesos.
Pregunta por nuestros tours:
Recorridos en bicicleta, en ranger, hospedaje en cabañas todo incluido, paquetes de boda, talleres y más!

Reservaciones al:
415 117 2236
442 757 0441

Nos encontramos en:
Carretera San Miguel de Allende/ Querétaro, desviación camino a Jalpa km 9, el Membrillo.

TALLERES DICIEMBRE

TALLERES DE Diciembre

Este mes disfruta de los productos de temporada, que gracias a nuestros #HéroesDelCampo estarán disponibles para que los uses en las fechas decembrinas.

03 Sábado

Piñatas Navideñas
Aprende a crear divertidas piñatas con materiales reciclados. Actividad familiar.
Costo: \$100.00 Incluye: Materiales (podrás llevarte tu piñata).

10 Sábado

Postre Navideño
Aprende a elaborar tres postres navideños utilizando harina de mezquite: tronco navideño, tarta de nuez y gelatina de calabaza.
Costo: \$500.00 Incluye: Degustación y bebida.

17 Sábado

Penche con piquete
Aprende a elaborar la bebida navideña por excelencia, con destilados de agave. ¡Una Navidad inolvidable!
Costo: \$150.00 Incluye: Degustación.

Posada Navideña

Rancho Vía Orgánica
Parque Agroecológico
SAN MIGUEL DE ALLENDE

Más información:
www.viaorganica.org
WhatsApp: 415 117 2236
Carretera San Miguel de Allende/Querétaro, desviación camino a Jalpa, km 9, El Membrillo.

¡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!

- FACEBOOK
 TWITTER
 INSTAGRAM

¡COMPARTE ESTE BOLETÍN!

- Share
 Tweet
 Forward

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

Our mailing address is:
"jalpa@viaorganica.org"

Want to change how you receive these emails?
You can [update your preferences](#) or [unsubscribe from this list](#).

