



BOLETÍN MENSUAL VÍA ORGÁNICA

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

Educación y jóvenes



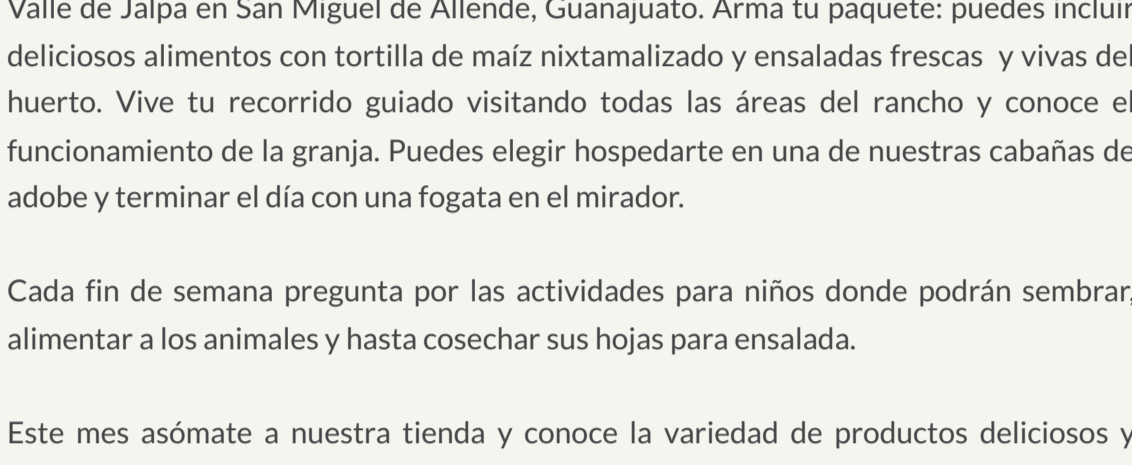
El Rancho de Vía Orgánica se ha convertido en una escuela viva. Diariamente se generan experiencias enriquecedoras y formativas, no sólo para las personas que vienen de visita sino también para el equipo que colabora en el proyecto.

Tenemos un grupo de jóvenes muy variado que participa en el proyecto: desde chicas y chicos de 17 años hasta estudiantes provenientes de diferentes universidades realizando sus prácticas.

Gracias a estas experiencias, algunas y algunos han comenzado su huerto en casa, están haciendo acodos, otras y otros se animaron a estudiar agricultura o biología y carreras relacionadas con el ambiente.

Las jóvenes de Vía Orgánica son una pieza fundamental del proyecto y su participación colectiva, su creatividad y energía los convierte en líderes ambientales.

Activismo



El Gobierno Mexicano emitió y publicó un nuevo decreto presidencial para revocar y no dar más autorizaciones para el uso de maíz genéticamente modificado, específicamente en productos destinados a la alimentación humana.

Mercedes López, directora de la Asociación de Consumidores Orgánicos y Vía Orgánica en la CDMX, platicó acerca de la lucha que se está realizando para prohibir el uso del maíz transgénico en México.



Nuestra integrante de Vía Orgánica, Diana Hoogesteger visitó y entrevistó a Mario Pedraza, en la Sierra Gorda de Querétaro, donde tuvo la oportunidad de ver cómo practica la ganadería regenerativa este rancho llamado Suelo Vivo.

Foto por Martín Buen Viaje

Paquetes



Este año visita por primera vez o regresa al proyecto del parque agroecológico en el Valle de Jalpa en San Miguel de Allende, Guanajuato.

Cada fin de semana pregunta por las actividades para niños donde podrán sembrar, alimentar a los animales y hasta cosechar sus hojas para ensalada.

Este mes asómate a nuestra tienda y conoce la variedad de productos deliciosos y saludables disponibles. ¡Ya tenemos a la venta semillas y plantas para que tú también siembres!

Recuerda que tu visita apoya la educación ambiental y el cuidado del planeta.

Proyecto Mil Millones de Agaves

INFOGRAFÍAS

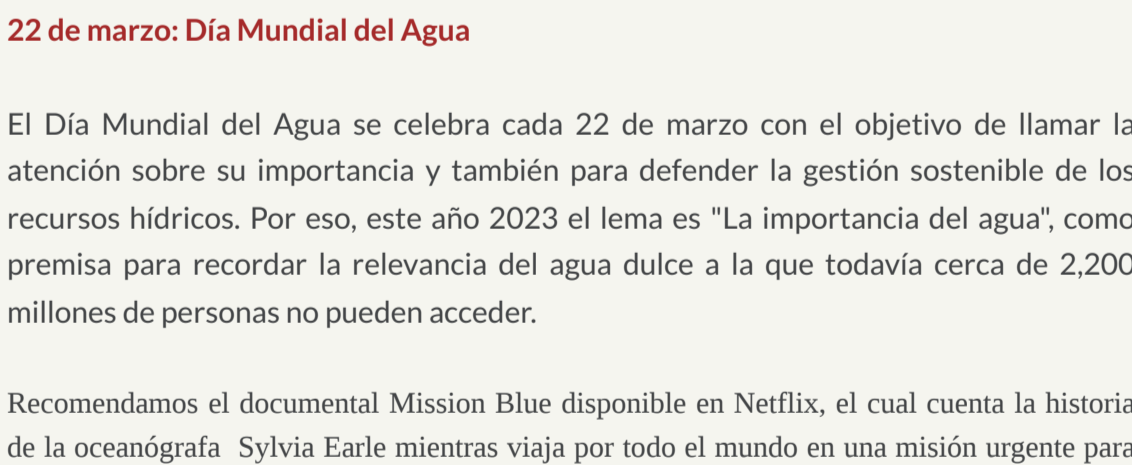


Cultivo de temporada



- NOPAL
- XOCONOSTLE
- GARAMBUYO
- GRANADA
- NARANJA
- CEREZA
- FRESA
- AGUACATE CRIOLLO

Tienda y Restaurante



En la tienda contamos con una amplia variedad de productos de la canasta básica, frutas y verduras, hojas para ensalada, cereales e incluso alimentos procesados listos para calentar llegando a casa.

Nuestro restaurante Vía Orgánica ofrece deliciosos platillos locales, naturales y orgánicos. Está ubicado dentro del Parque Agroecológico, el camino a Jalpa.

Estamos para servirte tanto en tienda como en el restaurante de 8:00 am a 6:00 pm, de lunes a domingo.

RECETA DEL RANCHO



ENSALADA VÍA ORGÁNICA

- Ingredientes**
- 2 tazas de hojas de lechugas variadas
 - 2 tazas de arúgula baby
 - 2 tazas de espinaca
 - 1/4 de taza de hojas de kale
 - 1 manojito de zanahorias baby (precozidas y asadas)
 - 1/4 de taza de betabel precozido y asado
 - 1/2 taza de coliflor asada
 - 1/4 de taza de aderezo miel jengibre
 - Sal de mar
 - Pimienta

Preparación
Cortar las hojas de tu huerto, lavar y escurrir; trocear las hojas del tamaño de un bocado. Mezclar las hojas en un bowl con los demás vegetales, agregar aderezo e incorporar bien.

Agrega una pizca de sal de mar y una pizca de pimienta. Disfruta tu ensalada crujiente en casa o te esperamos en nuestro restaurante para probar esta u otras ensaladas y deliciosos platillos.

Conoce a nuestros productores

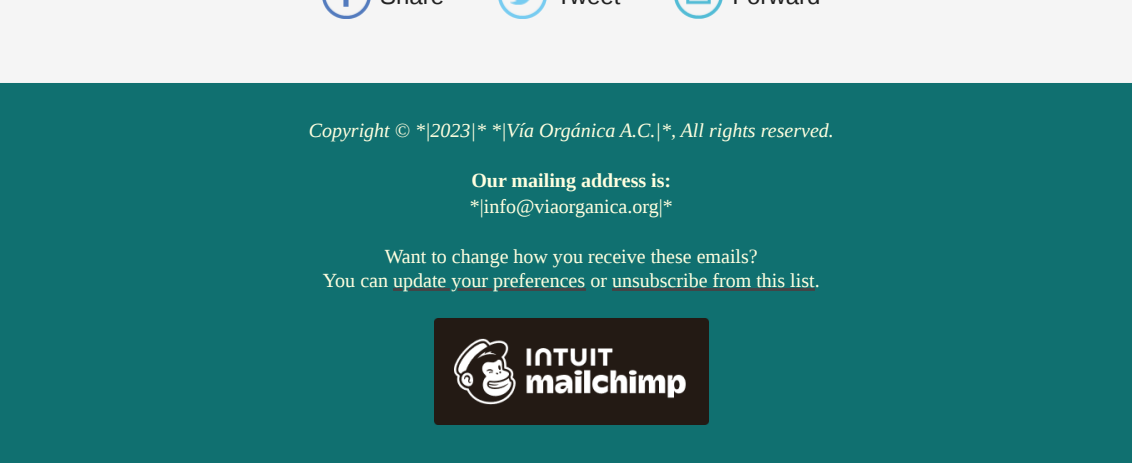


Productoras El Chile de Temporada de Dolores Hidalgo

Este grupo de mujeres y familias producen una gran variedad de chiles de temporada en algunas comunidades de Dolores Hidalgo, Guanajuato. Comienzan sus semilleros desde invierno cuidando de las plantitas hasta que no hay peligro de heladas.

Encuentra sus productos en la tienda de Vía Orgánica y en los platillos del restaurante.

Inspiraciones



22 de marzo: Día Mundial del Agua

El Día Mundial del Agua se celebra cada 22 de marzo con el objetivo de llamar la atención sobre su importancia y también para defender la gestión sostenible de los recursos hídricos.

Recomendamos el documental Mission Blue disponible en Netflix, el cual cuenta la historia de la oceanógrafa Sylvia Earle mientras viaja por todo el mundo en una misión urgente para resaltar el tenebroso estado de los océanos de la Tierra.

Próximas actividades

TALLERES MARZO

TALLERES MARZO

BOMBAS DE SEMILLAS PARA APRENDER EN FAMILIA
Aprende a elaborar bombas de semillas como un método para sembrar y reforestar. ¡A comenzar nuestro huerto!
Horario: 10 am - 12 pm Costo: \$250 Incluye: Kit de semillas

TU HUERTO EN CASA
Taller práctico donde aprenderás cosas para poner en marcha tu huerto en casa.
Horario: 10 am - 12 pm Costo: \$700 Incluye: Kit de semillas, lit de plantas y tierra para macetas o composta (un bote).

TOURS EN BICICLETA Y SENDERISMO
Disfruta de una caminata o elige el recorrido en bicicleta en las áreas del rancho acompañados de un guía. ¡Reserva tu lugar!
Horario: Todo el día Costo: \$500 Incluye: Alimentos

Vía Organica

¡Visítanos!
Pregunta por los paquetes y tours que ofrecemos y ven a disfrutar del campo en familia

Tu donativo promueve la regeneración de los suelos, la reforestación con especies nativas y la educación ambiental para la sustentabilidad

Horario: Lunes a domingo de 8 am - 6:00 pm
Desviación camino a Jalpa km 9, El Membrillo, San Miguel de Allende, Gto.
WhatsApp: 415 151 49 78
Contacto: 442 757 04 41
info@viaorganica.org

TALLERES ABRIL

TALLERES ABRIL

ELABORACIÓN DE ACODOS AÉREOS
Aprenderás a reproducir tus árboles y arbustos sin necesidad de semilla, ¡ven y aprende!
Horario: 10 am - 12 pm Costo: \$300 Incluye: Planta y paquete de semillas

JARDIN DE POLINIZADORES
Aprenderás cómo establecer un jardín de polinizadores y las especies de plantas que necesitamos.
Horario: 10 am - 12 pm Costo: \$300 Incluye: 2 plantas

ELABORACIÓN DE FORRAJE DE Maguey
Aprende a elaborar un nutritivo, económico y duradero alimento para tus pequeños rumiantes, empleamos plantas nativas como el maguey y el mezquite.
Horario: 10 am - 12 pm Costo: \$300 Incluye: Una planta de agave

ELABORACIÓN DE COMPOSTA EN CASA
Aprenderás a elaborar composta de una forma sencilla para que lo puedas hacer en tu casa.
Horario: 10 am - 12 pm Costo: \$300 Incluye: Composta para tu huerto.

Vía Organica

¡Visítanos!
Pregunta por los paquetes y tours que ofrecemos y ven a disfrutar del campo en familia

Tu donativo promueve la regeneración de los suelos, la reforestación con especies nativas y la educación ambiental para la sustentabilidad

Horario: Lunes a domingo de 8 am - 6:00 pm
Desviación camino a Jalpa km 9, El Membrillo, San Miguel de Allende, Gto.
WhatsApp: 415 151 49 78
Contacto: 442 757 04 41
info@viaorganica.org

¡TODOS LOS VIERNES TE LLEVAMOS AL RANCHO VÍA ORGÁNICA!

Salimos de "Plaza La Luciérnaga"
Boulevard José Manuel Zavala Z. 165, Col. La Luciérnaga, frente a BBVA bancomer.

Horario:
salida 11 am - regreso 3 pm

Costo:
\$700 pesos
MÍNIMO 6 PERSONAS RESERVADAS
Carretera a Querétaro, desviación camino a Jalpa Km 9, San Miguel de Allende, El Membrillo

Incluye transporte, comida, mini tour por el huerto y demostración de elaboración de tamales.

RESERVA EN LOS SIGUIENTES TELÉFONOS:

Oficina: 44 2757 0441
Whatsapp: 41 5151 4978

¡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!

