



BOLETÍN MENSUAL VÍA ORGÁNICA

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

Semillas



En el Rancho-Escuela de Vía Orgánica practicamos y promovemos la agricultura regenerativa desde las semillas. Llevamos más de 13 años trabajando con las semillas de polinización abierta. El equipo que actualmente se hace cargo de la producción y conservación de semillas está formado por Maye García y su hermana Rosita. Gracias a su trabajo se mantienen más de 52 especies de semillas de hortalizas, flores, hierbas y más.



Producción de semillas

Para producir nuestras semillas comenzamos con otra semilla de polinización abierta que obtenemos en ferias ecológicas o en intercambio con productores. Cuando el cultivo de interés va a producir semillas cuidamos su riego y abono. Esperamos que el cultivo madure, y lo dejamos florecer. Durante la floración llegan los insectos a participar en el proceso de polinización junto con el viento. Cuando la flor se ha polinizado y la semilla se comienza a desarrollar y madurar, Maye y Rosita están al pendiente del momento preciso para recolectar las semillas, tomando en cuenta la selección de las mejores plantas, las más sanas e incluso las más sabrosas.



Conservación de semillas

Una vez que se recolectaron semillas de diferentes plantas, comienza el proceso de secado. Algunas veces las chicas utilizan ceniza totalmente seca, a veces epazote o hierbas secas para la conservación de las semillas. Se guardan en frascos de vidrio con su nombre, variedad y fecha de colecta. Estos frascos son sencillos por una pequeña casita de semillas construida de adobe para mantener las semillas por más tiempo por su frescura.

La mejor manera de mantener nuestras semillas es sembrándolas cada vez que sea su temporada, así actualizas la información climática del lugar donde crece y rediseña su capacidad de tolerancia y adaptabilidad.

Te invitamos a ver nuestro taller de conservación de semillas y no dudes en visitarnos.



Ven a visitar el Parque Agroecológico, ubicado en San Miguel de Allende, Guanajuato. Conoce cómo se maneja una granja ecológica en acción. Puedes pedir nuestro tour guiado, rentar bicicletas, paquetes con hospedaje, servicio de restaurante, talleres y actividades para chicos y grandes. Ven con tu familia, amigos o escuela.

Camina los senderos y las estaciones del rancho, conoce los espacios ideales para tus eventos, reuniones, retiros, capacitaciones y más; pregunta por nuestros paquetes.

¡Esta temporada estás a tiempo! Adquiere ya tus semillas de polinización abierta y comienza tu huerto o arma un bonito regalo. No dejes de sembrar, apenas comienza la mejor temporada para producir hortalizas, flores, hierbas, etc. Además ya tenemos a la venta abonos orgánicos para mejorar tu suelo y el desarrollo de tu plantas.

Visita nuestro taller de producción y conservación de semillas.

Proyecto Mil Millones de Agaves

INFOGRAFÍAS

Trasplante tradicional del maguey desde hijuelos.



NOTA 1: EVITA PLANTAR Maguey EN LUGARES DONDE SE ENCIENDE EL AGUA.
NOTA 2: LA MEJOR TEMPORADA PARA SACAR HIJUELOS ABRIL Y MAYO. (JUSTO ANTES DE LAS LLUVIAS)

Cultivo de temporada



Estamos cocinando



Ensalada de nopalitos de cerro

- Ingredientes:**
- 5 nopales de cerro
 - 1 cebolla tierna del huerto con rabo
 - 5 ramitas de cilantro

Procedimiento

Con ayuda de una parrilla o comal, pon a asar los nopales previamente pelados y limpiados.

Córtalos en cuadros y agrégalos a un recipiente, pica la cebolla con un poco de rabo, pica el cilantro y agrega una pizca de sal de grano y unas gotas de aceite de oliva.

Acompaña tus nopales en una tortilla nixtamalizada con un buen queso de rancho, un aguacate criollo de temporada o unos frijoles de olla.

Conoce a nuestros productores



Productores de Xichu

Al norte del estado de Guanajuato puedes encontrar un bello lugar donde varias familias conservan sus huertos frutales, una de ellas es la familia de la señora Virginia la cual mantiene sus manzanas deliciosas y jugosas con un sabor especial entre otras frutas como cítricos, peras, perones, duraznos e incluso plátanos manzanos muy sabrosos. Todos estos frutos los puedes encontrar cada semana en la tienda de Vía Orgánica y en el tianguis orgánico de San Miguel acércate a conocer más de la señora Virginia y su familia.

Inspiraciones



Oposición a los alimentos transgénicos, Lucha Campesina y Madre Tierra.

Estos temas tienen sus días internacionales en el mes de abril. El Día de la Oposición a los Alimentos Transgénicos será el 8, el Día Internacional de la Lucha Campesina se celebra el 17 y el Día Mundial de la Madre Tierra el 22. Son días que representan luchas muy importantes y que nos afectan directamente a todas las personas y a nuestro Rancho Agroecológico Vía Orgánica.

Les compartimos este documental titulado El Mundo Según Monsanto que cubre estos temas y más, un trabajo que muestra la importancia de nuestro proyecto y mucho más que se enfocan en enseñar métodos agroecológicos libres de transgénicos que puedan ser replicados en todo el mundo.

Próximas actividades

TALLERES ABRIL

TALLERES ABRIL

- ELABORACIÓN DE ACODOS AÉREOS** (8) - Aprende 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. **Sábado**
- JARDIN DE POLINIZADORES** (15) - Aprenderás cómo establecer un jardín de polinizadores y las especies de plantas que necesitamos. Horario: 10 am - 12 pm Costo: \$300 Incluye: 2 plantas. **Sábado**
- ELABORACIÓN DE FORRAJE DE Maguey** (22) - 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. **Sábado**
- ELABORACIÓN DE COMPOSTA EN CASA** (29) - Aprenderás a elaborar composta de una forma sencilla para que la puedas hacer en tu casa. Horario: 10 am - 12 pm Costo: \$300 Incluye: Composta para tu huerto. **Sábado**

NOTICIAS VERDES (29) **Día Internacional de la Madre Tierra** - Te invitamos a tomar conciencia de los problemas ambientales y tomar acción para un mundo más sustentable.

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

¡Recuerda que! - 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 MAYO

TALLERES MAYO

- MANEJO DE RESIDUOS EN CASA** (13) - Aprenderás a separar tus residuos de la manera adecuada para su aprovechamiento. Horario: 10 am - 12 pm Costo: \$250 Incluye: Porción de composta. **Sábado**
- PRODUCCIÓN Y CONSERVACIÓN DE SEMILLAS** (20) - Aprende cómo producir tus semillas y cómo almacenarlas para su conservación. Horario: 10 am - 12 pm Costo: \$250 Incluye: Mix de semillas. **Sábado**
- CUNICULTURA BÁSICA** (27) - Aprende sobre el manejo básico de conejos y comienza a producir a pequeña escala. Horario: 10 am - 12 pm Costo: \$250 Incluye: Una planta. **Sábado**

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

¡Recuerda que! - Tu donativo promueve la regeneración de los suelos, la reforestación con especies nativas y la educación ambiental para la sustentabilidad.

NOTICIAS VERDES (17) **Día Mundial del Reciclaje** - Te invitamos a comenzar con una cultura del reciclaje y a respetar y proteger nuestra biodiversidad.

(22) **Día Internacional de la Diversidad Biológica**

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!

¡TE LLEVAMOS AL RANCHO! Incluye transporte, comida, mini tour por el huerto y demostración de elaboración de tamales.

HORARIO: Salida 11am - Regreso 3pm
Solimovs de "Plaza La Luciérnaga"
Boulevard José Manuel Zavala Z. 165,
Col. La Luciérnaga, frente a BBVA Bancomer

Oficina: 44 2757 0441
Whatsapp: 41 5151 4978
COSTO: \$700 pesos
**Mínimo 6 personas reservadas

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!

