

[View this email 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

### Agua



En el Rancho-Escuela de Vía Orgánica, se ha dedicado mucho trabajo a las obras de captación de agua de lluvia. Comenzando por los techos de cada edificio o construcción, que se han diseñado de forma inclinada para permitir que el agua de lluvia se dirija a una cañalera que la conduce hasta una cisterna ubicada debajo de los edificios de adobe.

Esta agua recolectada en temporada de lluvias, se utiliza para el riego de las plantas, la germinación y producción de semillas y la producción de hortalizas.

El techo de la tienda tiene colocada una trampa de sedimentos hecha con malla fina y un tramo de tubo, esto permite que los residuos se vayan al fondo y el agua se almacene más limpia. Siendo un buen modelo para reproducir este sistema en viviendas o escuelas.



En un extremo del rancho se construyeron tres bordos, grandes cavidades de tierra ubicadas en la parte baja del cerro, que se alimentan con el agua de lluvia que baja por la ladera y permiten almacenar millones de litros de agua, la cual se bombea para abastecer las necesidades de mantenimiento de la granja de gallinas, el vivero, el área de abonos orgánicos, la lombricomposta y el huerto.

Resaltamos que una de las actividades más importantes del proyecto de Vía Orgánica es la captación de agua de lluvia, que permite que el rancho se perciba como un pequeño lunar verde, un oasis en la temporada seca y que ha permitido sostener el 80% de la producción con este sistema de recolección.

### Paquetes



Esta temporada aprovecha nuestros paquetes, hospédate en el rancho, disfruta una deliciosa comida y aprende. Vive una experiencia única.

### Proyecto Mil Millones de Agaves

#### INFOGRAFÍAS

## 7 PASOS PARA RECOLECTAR SEMILLAS DE MAGUEY

**Identifica los magueyes con escapo floral (Tallo en el centro)**

**Permite que los polinizadores visiten las flores que van abriendo de a poco**

**Las flores polinizadas comienzan a formar el fruto**

**Dentro de las cápsulas del fruto se maduran las semillas**

**Corta el tallo con cuidado y colecta el racimo en una tela.**

**Permite secar a la sombra el racimo y recolectar las semillas.**

**Guarda las semillas en un frasco con fecha, lugar de colecta y variedad de maguey**

Encuentra más consejos de cultivo orgánico [VIAORGANICA.ORG](http://VIAORGANICA.ORG)

### Cultivo de temporada

## CULTIVOS DE TEMPORADA JULIO

- TUNA
- CIRUELA
- GARAMBULLO
- HIGO
- CAPULÍN
- SANDÍA
- ZAPOTE
- PIÑA
- LIMÓN
- DURAZNO
- CHABACANO
- AGUACATE

### Estamos cocinando



### Gualumbos "Flor de Maguey"

**Ingredientes:**

- 3 racimos de gualumbos
- 1 huevo de rancho
- 2 cdas de harina
- 1 pizca de sal
- Pimienta al gusto
- Aceite para freír

**Para la salsa:**

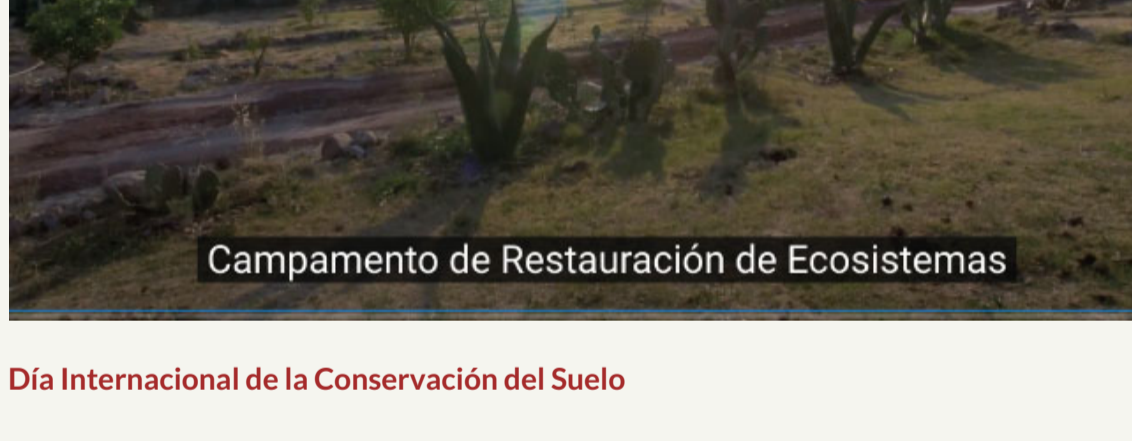
- 4 jitomates hervidos
- 1 ajo
- 1 trozo de cebolla
- Sal al gusto
- 1 Ramita de tomillo

**Procedimiento:**

- 1- Recolecta las flores del maguey pulquero una vez que el quiste ha emitido su tallo y selecciona sus pétalos, evitando que se vaya el pistilo (lo que está dentro de la flor).
2. Pon agua a hervir y agrega los pétalos durante 5 minutos, escúrrelos.
- 3- Una vez secos colócalos en un recipiente, añade los dos huevos y las dos cucharadas de harina, sal y pimienta al gusto y mezcla todo.
- 4- Toma una porción de la mezcla y forma tortitas, ponlas a freír en el aceite de los dos lados.
- 5- Licúa los jitomates con el trozo de cebolla y el diente de ajo, cocina la salsa sazonal; sirve las tortitas en un plato, vierte la salsa sobre ellas y adórnalas con la ramita de tomillo.

Disfruta la receta tradicional de flores de maguey pulquero esta temporada, para aprovechar un platillo exquisito, que sólo produce un racimo de flores por maguey.

### Conoce a nuestras productoras y productores



### "Predio El Cortijo"

Este proyecto ubicado en Dolores Hidalgo, Guanajuato, se dedica desde hace ya más de 40 años a la conservación del suelo, el rescate y conservación del bosque de Mezquite y de otras especies nativas. Dirigido por la Señora Virginia producen y distribuyen harina de mezquite, jaleas, licores y leña de mezquite con prácticas de manejo orgánicas.

Cada año, celebran una festividad de la molinera, abriendo sus puertas al público para recuperar y difundir la importancia del consumo de mezquite.

Conoce sus productos en la tienda Vía Orgánica.

### Inspiraciones



### Campamento de Restauración de Ecosistemas

#### Día Internacional de la Conservación del Suelo

Cada 7 de julio, desde 1963, se celebra el Día de la Conservación del Suelo, en memoria del Dr. Hugh Hammond Bennet, científico estadounidense considerado pionero en este tema, quien se dedicó a la investigación de la calidad de la tierra y su capacidad productiva, documentando los beneficios de su conservación para el medioambiente. La conmemoración busca resaltar los riesgos del manejo insustentable de los suelos, que si se agotan y se pierden, ponen en peligro nuestra alimentación y nuestra vida.

Les compartimos este video sobre el Campamento de Restauración de Ecosistemas que se realizó en nuestro Rancho Agroecológico.

### Próximas actividades

#### TALLERES JULIO

**15 Sábado**

**ELABORACIÓN DE BOCASHI**

Aprende acerca de la elaboración de bocashi, un abono orgánico que ayuda a enriquecer nuestros suelos.

Horario: 10 am - 12 pm Costo: \$300 Incluye: Porción de bocashi.

**22 Sábado**

**PREPARACIÓN DE CALDOS MINERALES**

Aprende cómo preparar y usar los caldos minerales para el control de enfermedades fúngicas en nuestros cultivos.

Horario: 10 am - 12 pm Costo: \$300 Incluye: Porción de caldo de minerales.

**29 Sábado**

**ALIMENTOS VIVOS: GERMINADOS**

Aprende acerca de la elaboración de alimentos vivos como son los germinados, preparación y cosecha de estos.

Horario: 10 am - 12 pm Costo: \$300 Incluye: Kit de semillas.

**Reserva para participar en los talleres**

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

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

**NOTICIAS VERDES** Día Internacional de la Conservación de los Suelos

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 AGOSTO

**12 Sábado**

**HUERTO URBANO**

Aprende a preparar una caja para huertos urbanos y llévala para continuar con la producción de tus alimentos.

Horario: 10 am - 12 pm Costo: \$500 Incluye: Materiales y plantas.

**19 Sábado**

**REPRODUCCIÓN DE SUCULENTAS**

Aprende a propagar tus suculentas de una forma sencilla y divertida creando un pequeño adorno. Tips de cuidados.

Horario: 10 am - 12 pm Costo: \$350 Incluye: 3 plantas de suculentas.

**26 Sábado**

**MANEJO ECOLÓGICO DE GALLINAS EN TRASPATIO**

Aprende sobre el manejo de gallinas en traspatio, sus cuidados y aprovechamiento.

Horario: 10 am - 12 pm Costo: \$350 Incluye: Media docena de huevos de libre pastoreo.

**Reserva para participar en los talleres**

**¡Visítanos!** Pregúnta 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

**CALENDARIO DEL MES** Día Internacional de los Pueblos Indígenas

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

**Salimos de "Plaza La Luciérnaga"** Oficina: 44 2757 0441

Boulevard José Manuel Zavala Z. 165, Col. La Luciérnaga, frente a BBVA Bancomer

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!

Facebook Twitter Instagram

### ¡COMPARTE ESTE BOLETÍN!

Share Tweet Forward

Copyright © 2023 "Vía Orgánica A.C.". All rights reserved.

Our mailing address is: "Vía Orgánica A.C."

Want to know how you receive these emails? You can update your preferences or unsubscribe from this list.

