

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

Sistemas agroforestales



El rancho usa diferentes modelos agroforestales: el de la Granja Regenerativa donde se integran moras, mezquites, magueyes, milpa, pastos y gallinas. En otro modelo se intercalan árboles de olivos y camas de cultivos de hortalizas. Y el último modelo, llamado Mil millones de Agaves, es una estrategia agroforestal donde el maguey, la planta precursora, se asocia a otras especies como mezquite o leguminosas en un mismo espacio, permitiendo que se establezcan también arbustos medicinales y pastizales, regenerando el suelo y al mismo tiempo, produciendo biomasa y forraje.

Este alimento se ofrece al ganado de cabras, borregas, aves de corral y a cerdos. Al utilizarlo, contribuimos a que los suelos descansen por el sobrepastoreo para regenerarse.



Una parte muy importante de nuestros sistemas agroforestales es la reproducción de especies para intercalar en el campo. Es por esto que el rancho tiene un pequeño vivero donde se reproducen especies nativas y acodos de mezquite (ramas enraizadas) que nos permiten reducir los tiempos de propagación que implicaría sembrar la semilla para asociar diferentes estratos de plantas, desde el maguey, árboles, pastos y otras especies de arbustos medicinales o melíferos.

Proyecto Mil Millones de Agaves

INFOGRAFÍAS

Capado de Maguey para Aguamiel y Pulque

- 1** Seleccionar la planta madura de 6 a 12 años, depende de la variedad.
- 2** Elegir la etapa de la luna nueva a creciente, para que no se endurezca la piña y se concentre la savia
- 3** Retira las puntas de las pencas para evitar heridas
- 4** Retirar las pencas del centro despejando el cogollo hasta formar un hueco de 20cm por 20cm usando una coa
- 5** Emparejar los bordes del hueco con ayuda del raspador, dejar reposar 24 hrs y cubrir con un roca del tamaño del hueco.
- 6** Recolecta el primer jugo y raspa después de cada colecta. A partir de aquí comienza la cosecha de aguamiel
- 7** Recolecta el aguamiel por la mañana, mediodía y tarde (7am, 12pm, 6pm) la cosecha dura 3 meses



Cultivo de temporada

CULTIVOS DE TEMPORADA AGOSTO

- TUNA
- GARAMBULLO
- PITAYA
- GRANADA
- LIMÓN
- LIMA
- PEPINO
- NOPAL
- HIGO
- FRESA
- ZARZAMORA
- DURAZNO
- AGUACATE
- UVA

Estamos cocinando



Atole de aguamiel

Ingredientes:

- 2.5 lts de aguamiel recién recolectada
- 1/4 kg de masa de maíz criollo nixtamalizada
- Agua

Preparación:

1. Disolver en medio litro de aguamiel la masa de maíz criollo nixtamalizado.
2. Colocar los otros dos litros de aguamiel en una olla de barro y calentar hasta que hierva, añadir la masa disuelta y mover hasta espesar la bebida al gusto.
3. Servir acompañada de pan de pulque, gorditas de masa horneada o con un tamal de queso.

Conoce a nuestras productoras y productores



Productos Marzé

Son una familia originaria de Celaya, Guanajuato, con larga trayectoria en la conservación de alimentos a base de ingredientes naturales, además elaboran productos artesanales como jabones a base de aceite de coco, vinos, licores, vinagras, salsas y otros alimentos.

Además de promover la transformación y conservación de productos, participan activamente en distintas ferias ecológicas y mercados artesanales. Uno de sus productos estrella que puedes encontrar en nuestra tienda es el concentrado de miel, jengibre y limón. Un delicioso, nutritivo y preventivo shot especial para fortalecer el sistema inmune que se puede consumir todo el año como jarabe, limonada o bebida del día.

Inspiraciones



Día Internacional de los Pueblos Indígenas

En su resolución 49/214, del 23 de diciembre de 1994, la Asamblea General de las Naciones Unidas decidió que el Día Internacional de los Pueblos Indígenas del Mundo se celebra el 9 de agosto de cada año. La fecha marca el día de la primera reunión, en 1982, del Grupo de Trabajo de las Naciones Unidas sobre Poblaciones Indígenas de la Subcomisión de Promoción y Protección de los Derechos Humanos. En 1990, la Asamblea General de las Naciones Unidas proclamó 1993 Año Internacional de los Pueblos Indígenas del Mundo (A/RES/45/164) (A/RES/47/72).

Próximas actividades

TALLERES AGOSTO

HUERTO URBANO

¡Llévate a preparar una caja para huertos urbanos y llévatela para continuar con la producción de tus alimentos.

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

12

Sábado

REPRODUCCIÓN DE SUCULENTAS

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

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

19

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.

26

Sábado

Reserva para participar en los talleres.

¡Visítanos!

Pregunta 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

9 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

TALLERES SEPTIEMBRE

TALLER DE PLANTAS MEDICINALES

Recorro los senderos del rancho, colecta e identifica las plantas medicinales que se encuentran en esta región.

Horario: 10 am - 12 pm Costo: \$300 Incluye: Plantas de la colecta.

2

Sábado

TALLER DE TAMALES

Aprende a preparar este delicioso platillo para tu fiesta mexicana!

Horario: 10 am - 12 pm Costo: \$500 Incluye: Ingredientes y degustación.

9

Sábado

Reserva para participar en los talleres.

RECORRIDOS ESPECIALES POR LA MILPA

Conoce y aprende de las distintas especies que conviven en este sistema tradicional y sus usos.

Costo: \$200 Todos los fines de semana

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

CALENDARIO DEL MES

27 Día de la Conciencia Ambiental

29 Día Internacional del Maíz

¡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.

2

Sábado

HORARIO: Salida 11am - Regreso 3pm

Salimos 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!

- FACEBOOK
- TWITTER
- INSTAGRAM

¡COMPARTE ESTE BOLETÍN!

- Share
- Tweet
- Forward

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

Our mailing address is: info@viaorganica.org

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

