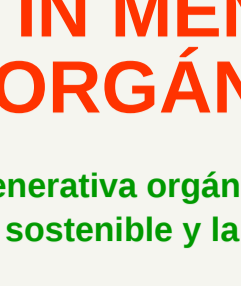


View this email in english in your browser

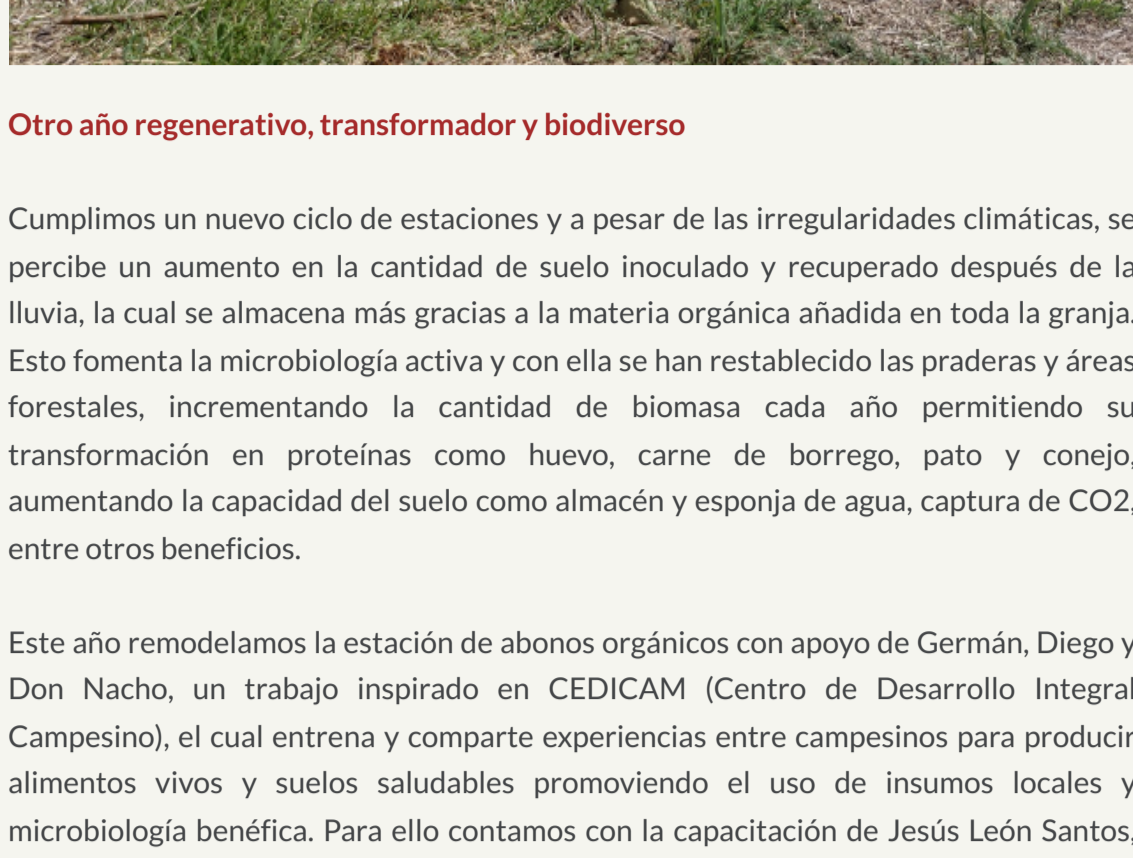


BOLETÍN MENSUAL VÍA ORGÁNICA

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



Otro año regenerativo, transformador y biodiverso

Cumplimos un nuevo ciclo de estaciones y a pesar de las irregularidades climáticas, se percibe un aumento en la cantidad de suelo inoculado y recuperado después de la lluvia, la cual se almacena más gracias a la materia orgánica añadida en toda la granja. Esto fomenta la microbiología activa y con ella se han restablecido las praderas y áreas forestales, incrementando la cantidad de biomasa cada año permitiendo su transformación en proteínas como huevo, carne de borrego, pato y conejo, aumentando la capacidad del suelo como almacén y esponja de agua, captura de CO2, entre otros beneficios.

Este año remodelamos la estación de abonos orgánicos con apoyo de Germán, Diego y Don Nacho, un trabajo inspirado en CEDICAM (Centro de Desarrollo Integral Campesino), el cual entrena y comparte experiencias entre campesinos para producir alimentos vivos y suelos saludables promoviendo el uso de insumos locales y microbiología benéfica. Para ello contamos con la capacitación de Jesús León Santos, dirigente de dicha organización y ganador del premio ambiental Goldman.

Gracias al rescate de variedades de semillas ancestrales realizado por el equipo de las hermanas Alegría se incrementa la biodiversidad. Las hermanas Alegría han mantenido y mejorado la casa de semillas la cual permite el intercambio con otros productores.

Si pudiéramos volar como el huitlacoche o el cenizote que alegran el parque con su canto todas las mañanas, podríamos notar un pequeño lunar verde en el Valle de Jalpa que vibra desde el suelo y hasta el cosmos por la vida que día a día se expresa de distinta manera gracias al manejo ecológico y a las manos y corazones que protegen y mantienen este Parque Agroecológico libre de pesticidas.

PAQUETES

Vive la experiencia de una granja agroecológica en acción

Visita con tu escuela

Conecta, aprende y se parte de la comunidad regenerativa

Hospedaje Espacios compartidos. Descansa en cabañas de adobe elaborado en el rancho. El adobe es un material de construcción tradicional térmico, en época fría mantiene los espacios cálidos y en temporada cálida, frescos.

Alimentación Disfruta ricos platillos de la cocina tradicional con ingredientes locales acompañados de tortillas hechas a mano con maíz nixtamalizado y ensalada recién cosechada del huerto.

Recorrido/Tour Visita las distintas áreas del rancho; gallinas en libre pastoreo, cerdos, áreas forestales, de producción de abonos orgánicos, de forraje de maguey y más para conocer todo el sistema regenerativo.

Talleres Contamos con una diversidad de talleres prácticos, interesantes y divertidos.

Senderismo Realiza caminatas de exploración y esparcimiento reconociendo el paisaje nativo.

Fogata Recibe el atardecer con una fogata en el mirador, trae tu libro favorito, tu guitarra o simplemente disfruta la tranquilidad del Valle.

Arma tu paquete o pide más información.
- info@viaorganica.org
- 4151172236

PROYECTO MIL MILLONES DE AGAVES



El proyecto Mil Millones de Agaves ya tiene 3 años de haber establecido la estación de producción de forraje fermentado de maguey y enriquecido con especies leguminosas, un ejemplo es el mezquite o el guaje. El interés de los productores ha aumentado para generar forraje de reserva para los 8 meses de sequía. Forraje que ha reducido no sólo los costos de piensos animales sino también la presión en áreas de pastoreo, permitiendo recuperar paisajes con mejor retención de suelos y cobertura vegetal. Una máquina trituradora para forraje diseñada por el Ingeniero José Flores del Rancho Zamarripa fue enviada a Oaxaca al CEDICAM beneficiando a la red de más de 1500 campesinos organizados y listos para aprovechamiento del maguey en su ganado.

Finalmente se completó un ciclo de producción de acodos de mezquite, los cuales se producen desde enero hasta septiembre y se plantan en la temporada de lluvias en distintos predios de investigación alcanzando el 90% del éxito en el establecimiento junto al pequeño vivero de acodos también se germinan otras especies de leguminosas nativas y con potencial forrajero recibidas desde el INIFAP del Celaya. Gracias a su rápido establecimiento, el maguey ha sido la estrella este año y sólo pide no dejar de cultivarlo, él hace todo lo demás.

CULTIVO DE TEMPORADA

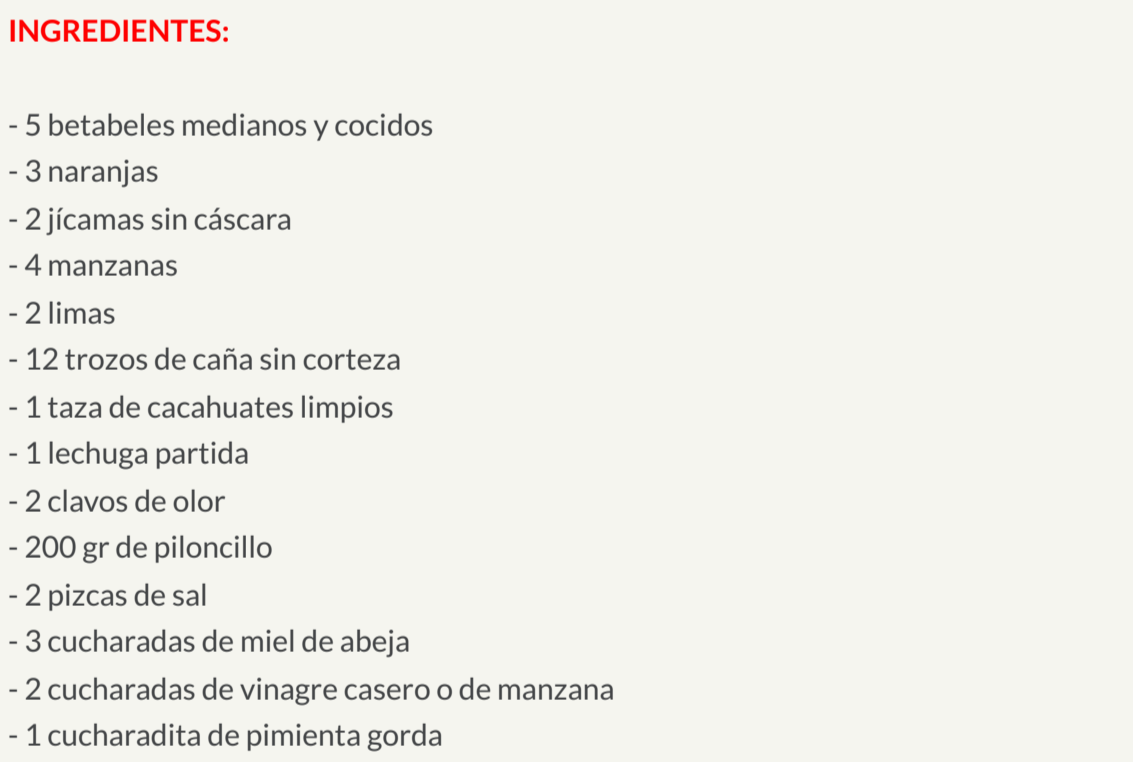
CULTIVOS DE TEMPORADA DICIEMBRE

- TEJOCOTES
- NISPEROS
- LIMAS

- FRÍJOL

- MANDARINAS

HAZLO TÚ MISMO



Cerramos el mes del año con clima frío y un poco de humedad que dejó un temporal. Esto se puede aprovechar para hacer una rotación de nuestras áreas de cultivo y recuperar el equilibrio del suelo. Te recomendamos lo siguiente:

- 1- Toma el tiempo de inspeccionar tu huerto: revisa qué cultivos se desarrollaron mejor, cuáles de adaptaron de acuerdo al sol, sombra o temporada, toma tus anotaciones generales del huerto, esto te permitirá planificar el próximo ciclo.
- 2- Valora tu suelo, qué tanto mejoró o si está compacto y vale la pena repetir la preparación del doble excavado o incluso incorporar más compost.
- 3- Aprovecha para sembrar algo de frío, recuerda no repetir el mismo cultivo en el mismo lugar para recuperar el suelo y romper el ciclo de algunos bichos o enfermedades.
- 4- Realiza siembra directa de rábano, zanahoria, cilantro, arúgula. También puedes hacer una mezcla de hojas de ensalada y sembrar una sección, por lo regular las hojas de ensalada se adaptan al clima fresco. Puedes mezclar varios tipos de lechugas, con mostaza, berro, arúgula y cosecharás un mix delicioso.
- 5- Riega por las tardes y evita perder humedad durante el día.

RECETAS DEL RANCHO



ENSALADA NAVIDEÑA

INGREDIENTES:

- 5 betabels medianos y cocidos
- 3 naranjas
- 2 jicamas sin cáscara
- 4 manzanas
- 2 limas
- 12 trozos de caña sin corteza
- 1 taza de cacahuates limpios
- 1 lechuga partida
- 2 clavos de olor
- 200 gr de piloncillo
- 2 pizcas de sal
- 3 cucharadas de miel de abeja
- 2 cucharadas de vinagre casero o de manzana
- 1 cucharadita de pimienta gorda
- Agua, la necesaria

PROCEDIMIENTO:

Cocer los betabels con el piloncillo, los clavos, la sal y el agua. Deja un poco de tallo a los betabels para que tengan buen color.

Parte en rodajas todas las frutas. Quita las semillas a las naranjas y limas para evitar que se amarguen.

Mezclar todo para que se pinte toda la fruta y dejar reposar.

Sorprende a tu familia y disfruta esta ensalada navideña con tus platillos favoritos.

INSPIRACIONES



Este mes tenemos dos fechas importantes, 3 de diciembre es el Día Mundial del no uso de plaguicidas y el 5 de diciembre es el Día Mundial del Suelo. Vía Orgánica forma parte de la Campaña Nacional Sin Maíz no Hay País y nuestra directora en la CDMX, Mercedes López Martínez, es la representante de la Movimiento Colectiva contra el maíz transgénico en México. A través de la demanda se libra una lucha que engloba entre muchos otros, estos dos temas: una lucha contra los plaguicidas y por la salud del suelo. Este mes les compartimos el documental: "El Mundo Según Monsanto" dirigido por Marie-Monique Robin que ha inspirado a muchas de las personas dentro de esta lucha para seguir defendiendo nuestro planeta y nuestro maíz.

PRÓXIMAS ACTIVIDADES

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 *Poestre Navideño*
Aprende a elaborar tres poestres 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.

Rancho Via Orgánica
Parque Agroecológico
SAN MIGUEL DE ALLENDE

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

TALLERES ENERO

TALLERES INVIERNO EN EL RANCHO ENERO

Sábado 14. Alimentos vivos
Taller presencial con Mariana
Aprende a enriquecer tus platillos con germinados. Experimento técnicos, semillas y cuidados.
Costo: \$250 Horario: 10 am - 12 pm Incluye: Paquete de semillas

Sábado 21. Mantenimiento del arbolado. Poda de formación y saneamiento
Taller práctico con Mayra
¡Manos a la obra! Aprende a mantener tus árboles sanos y vigorosos. Técnicas de mantenimiento.
Costo: \$500 Horario: 10 am - 12 pm

Sábado 28. Farmacia viviente para peques
Actividad práctica con Luis
Técnica visual de exploración en el huerto ¡gestruja, huele y aprende sobre plantas medicinales!
Costo: \$200 Horarios: 10 am y 1 pm Incluye: Planta

Explora, aprende, crea, experimenta, diviértete!

Rancho Via Orgánica
Parque Agroecológico
SAN MIGUEL DE ALLENDE

Más información:
www.viaorganica.org/info@viaorganica.org
WhatsApp: 415 117 2236
Carretera San Plácut de Allende/Queretaro, 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 agrídrico para niños y no tan niños!

¡SÍGUENOS!

FACEBOOK
 TWITTER
 INSTAGRAM

¡COMPARTE ESTE BOLETÍN!

Share
 Tweet
 Forward

[View this email in english in your browser](#)

[The mailing address is: info@viaorganica.org](#)

[View our products and services here: www.viaorganica.org](#)

