

BOLETIN MENSUAL
ABRIL

[View this email in your browser](#)



Noticias

La primavera ha llegado y aunque sigue haciendo frío, la sociedad civil mantiene el calor con su compromiso y movilización. En San Quintín [indígenas planean boicot](#) a mercado agrícola americano; la comunidad zapoteca de Juchitán [será consultada sobre parque eólico](#); en Ecuador, el [semáforo nutricional](#) demostró ser una medida acertada. Se ha comprobado que la [Ley de Aguas no vigila la contaminación](#) de este preciado líquido y sólo promueve su privatización, pero los [pueblos de la Sierra Norte poblana ya advirtieron](#) que no pasará por sus territorios.

Sin embargo, los problemas persisten en México, la [desnutrición crónica](#) afecta a 1.5 millones de menores de 5 años.

Agricultura Orgánica y Campesina



- [Llamado a fortalecer la preservación de los bosques en manos campesinas](#)
- [43.1 millones de hectáreas dedicadas a la agricultura ecológica en el mundo](#)
- [Solución al cambio climático en nuestras tierras.](#)
- [Miles de jóvenes latinoamericanos dejan la oficina por el campo](#)
- [Soberanía alimentaria: 5 pasos para enfriar el planeta y alimentar a la gente](#)
- [Mali: Foro Internacional de Agroecología](#)

Salud, Nutrición y Alimentación



- [8 Ingredientes más dañinos para identificar en etiquetas de alimentos](#)
- [La canela puede reducir riesgo de Alzheimer](#)
- [Una receta saludable para el desayuno](#)
- [Mis cinco mejores súper alimentos](#)
- [Muchos alimentos para los infantes son altos en sodio](#)

Transgénicos



- [Maíz, país y esperanza: Bernardo Bátiz Se acerca un desastre alimentario](#)
- [La batalla por el maíz](#)
- [Indemniza Monsanto a agricultores de EU por trigo OGM](#)
- [Árboles transgénicos y resistencia campesina](#)
- [Aprueba EU cultivos de papa y manzana transgénicos](#)
- [Relatora de las Naciones Unidas cuestiona OGMs](#)

- RINCON VERDE -

Tips para mejorar tu vida

MELÓN

viaorganica.org

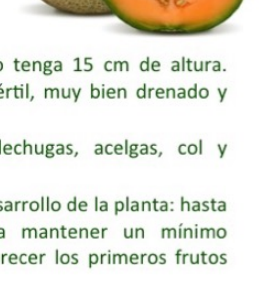
- **Tiempo de siembra:** Abril, Mayo
- **Cosecha:** 110-130 días desde la siembra

• **Cómo plantarlos:** Almácigo y trasplantar cuando tenga 15 cm de altura. Prefieren la luz solar directa. El sulelo debe ser fértil, muy bien drenado y debe evitarse los riegos largos y constantes.

• **Asociaciones:** Cebolla, maíz, poro, girasoles, lechugas, acelgas, col y cacahuates.

• **Riego:** Ir adaptando según va evolucionando el desarrollo de la planta: hasta que no veamos las primeras flores vamos a mantener un mínimo de humedad constante, cuando empiecen a aparecer los primeros frutos aumentaremos los riegos.

• **Temperatura:** Para su correcto desarrollo, el melón requiere de temperaturas, altas y humedad baja, y mientras más alta es la temperatura del día y más baja la de la noche, los frutos resultan más dulces y perfumados.



Vía Orgánica en Acción

Apropiación de agua, medioambiente y obesidad. Los impactos del negocio de bebidas embotelladas en México, presentación de libro a la que acudieron Mercedes López y Verónica Reynoso, de Vía Orgánica A.C.

VÍA ORGÁNICA PRESENTA:

El tercer festival anual de Semillas. El sábado 25 de Abril de las 9 a.m. a las 5 p.m. frente a Vía Orgánica.

Este día celebraremos el tercer Festival de Semillas organizado por Vía Orgánica en colaboración con el Departamento de Medio Ambiente y Ecología. Invitamos las y los agricultores, comunidad campesina, familias y a todas las personas interesadas en iniciar un huerto.

Por el rescate de nuestra cultura y tradiciones que van desde los sabores únicos de la cocina mexicana, la integración familiar, un estilo de vida sano, el conocimiento de nuestras y nuestros ancestros sobre plantas medicinales, el cuidado del medio ambiente y todo lo que emerge desde las raíces de nuestra tierra, los frutos, hojas y raíces que nos alimentan, que están contenidos en forma de semillas, una celebración a la vida y a la abundancia de nuestra tierra.

- Habrá:
- Donación de Semillas
 - Módulos informativos
 - Actividad: "Cómo sembrar tu propia comida"
 - Taller: "Círculo de vida: Producción y Conservación de Semillas".
 - Ponencias de especialistas en sustentabilidad, comercio justo y agricultura orgánica
 - Para los niños: Arte con Semillas
 - Pláticas informativas
 - Obra de Teatro "Nuestras semillas"
 - Concurso de Arte con Semillas
 - Música en Vivo, Baile, Artistas Locales y Más...

ENTRADA LIBRE, ¡INVITA A TU FAMILIA Y AMISTADES!

VÍA ORGÁNICA PRESENTA:
EL tercer festival anual de SEMILLAS
Sábado 25 de Abril 9am-5pm
EN FRENTE DE VÍA ORGÁNICA





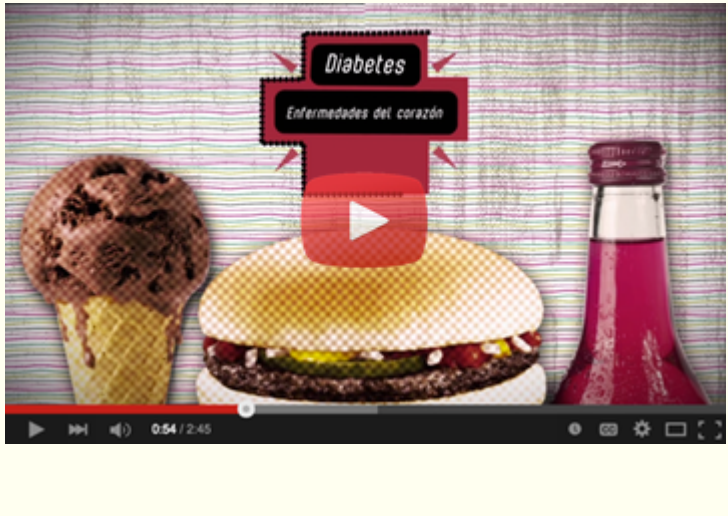
Donación de Semillas
Módulos Informativos
Actividad: "Cómo sembrar tu propia comida"
Taller: Producción y Conservación de Semillas.
Ponencias de especialistas en sustentabilidad, comercio justo y agricultura orgánica
Para los Niños: Arte con semillas
Obra de Teatro: "Nuestras Semillas"
Música en Vivo, Baile, Artistas Locales y Más...

MARGARITO LEDESMA #2
SAN MIGUEL DE ALLENDE
CDO. MEXICO, 37110
415.121.0540
viaorganica.org

Escribenos: info@viaorganica.org
Búscanos en las redes sociales



- Video Del Mes -



- Share
- Tweet
- Forward



RESTAURANTE - TIENDA
RANCHO - EDUCACION

Vía Orgánica es una organización mexicana sin fines de lucro, asociada a la Organic Consumers Association, E.U.A. Cuya misión es promover la buena alimentación mediante una agricultura orgánica, el comercio justo, un estilo de vida saludable y la protección del planeta.

Para mayor información y contacto visite nuestra página web.

Para mayor información en inglés visite a la Organic Consumers Association.

Vía Orgánica is a nonprofit Mexican organization affiliated with the Organic Consumers Association, USA. Our goal is to promote well-being through organic agriculture, fair trade, a healthy lifestyle and the protection of the planet.

For more information and to contact us visit our website in Spanish.

For additional information in English, visit Organic Consumers Association.

Calendario de Actividades

San Miguel de Allende

**Talleres
Entrada Gratis
4-6 pm**

Jueves 9
[Taller: "Conoce el poder sanador de los aceites esenciales medicinales"](#). Con Alejandro Negrete, Consultor Independiente de doTERRA

Thursday 9
[Workshop: Know the healing power from essential oils.](#) With Alejandro Negrete, Independent Consultant of doTERRA



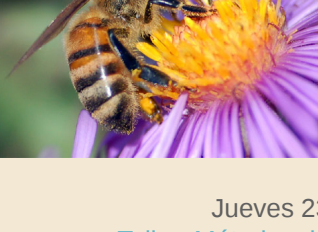
Miércoles 15
[Taller: ¿Cómo preparar alimentos fermentados?](#) con Iván Morán, Chef de Vía Orgánica. CUPO LIMITADO. ¡Aparta tu lugar! (pilar@viaorganica.org o en la tienda directamente).

Wednesday 15
[Workshop: How to prepare fermented foods?](#) with Chef Iván Morán, Vía Organica's Chef. LIMITED VACANCY. Save your place! (pilar@viaorganica.org or directly at the store)



Jueves 16
[Taller: Hablemos de abejas: "Agricultura en México"](#) Con Josué Rojas Hernández promotor apícola de Museo Mexicano de La Apicultura

Thursday 16
[Workshop: Lets talk about bees: beekeeping in Mexico.](#) With Josué Rojas Hernández beekeeping promoter from the Mexican Museum of Beekeeping



Jueves 23
[Taller: Métodos de lombricomposta y composta.](#) Con Azucena Cabrera, Coordinadora del Rancho Ecológico Vía Orgánica.

Thursday 23
[Workshop: Vermicompost and compost methods](#) with Azucena Cabrera, Coordinator of the Vía Organica's Ecologic Ranch



Jueves 30
[Taller: Homeopatía práctica](#) Con Miguel Ángel Nochebuena Tapia, Médico Naturista, Terapeuta físico y Acupunturista

Thursday 30
[Workshop: Practice homeopathy](#) with Miguel Ángel Nochebuena Tapia, Natural Doctor, Physical Therapist and Acupuncturist



Miércoles 7 a las 7 pm
Proyección de La Colosa 41. Entrada Gratis
"Pero yo soy una animadora". Estados Unidos. 85 minutos.

Wednesday 7 @ 7 pm
Collectivo 41's screening
Free Admission
"But I am a cheerleader". USA. 85 minutes.



Evento Especial

Sábado 25
[Tercer Festival de Semillas](#) frente a Vía Orgánica 9 am a 5 pm

Saturday 25th
[Third Annual Seed Festival](#) in front of Vía Orgánica 9 am to 5 pm

El Tercer Festival anual de SEMILLAS
Sábado 25 de Abril 9am-5pm
EVENTO DE VÍA ORGÁNICA
- Donación de semillas
- Actividades para los niños
- Talleres
- Música en Vivo
- Baile y Mucho Más

Sábado 4 y 18 de abril
10 am - 3 pm
[Tour del Rancho Ecológico de Vía Orgánica. Comida Gourmet y Degustación de Pulque](#)
Costo: \$450
Registro: rachel@viaorganica.org o llamar al 425-149-1797

Saturday 4th and 18th, 10 am to 3 pm
[Tour to the Vía Organica's Eco-Ranch, Gourmet Food and Pulque tasting](#)
Price: \$450 pesos
Register: rachel@viaorganica.org or call 415-149-1797



Tienda y Restaurante
Alimentos frescos del huerto a tu mesa y ven a disfrutar de nuestros especiales, un platillo diferente cada día.

Store and Restaurant
Fresh food from the grove to your table and come enjoy our special dishes, a different dish every day

Dirección e información de contacto, en los anuncios anteriores.

Address and contact information, see previous posters.

¡No olvides nuestras redes sociales!

- Facebook
- YouTube
- Twitter
- Instagram
- Website

Don't forget to follow us on our social networks!