

For English Translation, view in browser

View this email in your browser

BOLETIN MENSUAL MARZO



Noticias

Ya casi llega la primavera y con ella nuevas luchas por la biodiversidad, salud y medioambiente. ¿Sabías que actualmente en México existen **420 conflictos socioambientales**? Te informamos que los **gasoductos** están a punto de destruir el ambiente. El **campo sufre** debido a las políticas neoliberales. Aún con protestas en Nueva Zelanda, **México ya firmó el TTIP**, igualmente se realizaron **marchas en Latinoamérica** contra este tratado.

A raíz de la visita del Papa Francisco, se enviaron **muchísimas cartas** solicitándole se comprometiera en materia de derechos humanos, medio ambiente y diversidad, en ese sentido, se le pidió que eleve el mensaje de **protección al maíz** en México.

Varias organizaciones en el mundo firmaron una carta ante la **visión corporativa** que está asumiendo la ONU sobre la alimentación mundial.

También tenemos buenas noticias, ya que en Estados Unidos las campañas informativas bajan el **consumo de refresco**.

Agricultura Orgánica y Campesina

[Se rehabilitan chinampas de Cuernavaca con desechos orgánicos](#)

[Siembran 10 hectáreas con zapalote](#)

[Agricultura ecológica es clave para alimentar al mundo](#)

[Amaranto: la planta que desafía a los OGMs](#)

[Agricultura ecológica opción contra el cambio climático](#)

[Desde abajo, por la izquierda y con la Tierra](#)

[Sobre los orígenes de la agroecología en el marxismo](#)

Salud, Nutrición y Alimentación

[Causan sobrepeso alimentos de comedores comunitarios](#)

[Nueva guía sobre la comida chatarra](#)

[Receta de Patatas Hasselback](#)

[Entender la alimentación como un bien común](#)

[Rayos del Sol buenos para tu cuerpo](#)

[Crean fitofármaco con flor de jamaica contra hipertensión](#)

[Comida basura desde la cuna](#)

Transgénicos

[Mosquitos transgénicos: remedio peor que la enfermedad](#)

[La exposición al glifosato en EU es muy elevada](#)

[Agricultores de café demandan a Monsanto](#)

[Monsanto acepta pagar multa por fraude](#)

[Introducción de cultivos OGM a Cuba por empresas militares](#)

[Syngenta pasa a manos chinas](#)

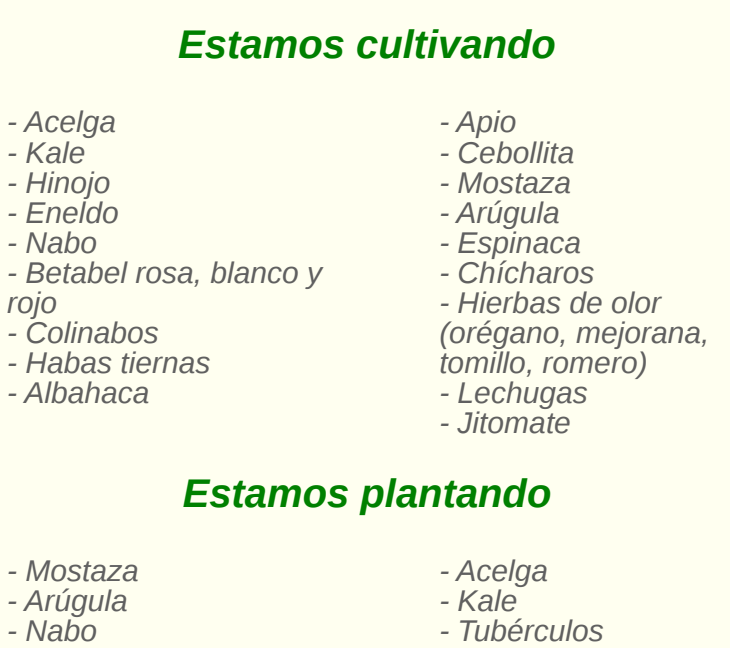
[Virus Zika y mosquitos OGM](#)

[Declaración de solidaridad con la lucha de Hawai vs OGMs](#)

- RINCÓN VERDE - Tips para mejorar tu vida

¡Es hora de cultivar!

Garbanzo: El garbanzo (*cicer arietinum*) es una leguminosa que se originó en el Mediterráneo Oriental, en los países de Grecia, Turquía y Siria. Esta leguminosa es muy nutritiva por ser una buena fuente de proteína y contener muchas vitaminas y minerales que son poco comunes en las verduras. Aprende cómo cultivar esta fuente de energía, sus beneficios y algunas recetas para prepararla en casa.



Estamos cultivando

- Acelga
- Kale
- Hinojo
- Eneldo
- Nabo
- Betabel rosa, blanco y rojo
- Habas tiernas
- Albahaca
- Apio
- Cebollita
- Mostaza
- Arugula
- Espinaca
- Chicharos
- Hierbas de olor (orégano, mejorana, tomillo, romero)
- Lechugas
- Jitomate

Estamos plantando

- Mostaza
- Arugula
- Nabo
- Ajo
- Cebolla
- Acelga
- Kale
- Tubérculos
- Lechuga
- Espinaca

Estamos cocinando

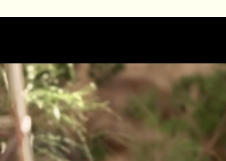
Crema de Calabazas (para 4 personas)

- 1.- Mete las calabazas al horno sazonándolas con sal, pimienta y aceite de oliva durante 1 hr.
- 2.- Frie la cebolla, ajo, y morrón, cuando estén doraditas agrega jitomate y las calabazas.
- 3.- Déjalas cocinar durante media hora.
- 4.- Licúa el contenido
- 5.- Regrésalo a la olla y cocina 5 minutos más
- 6.- ¡DISFRUTA!

Receta Crema de Calabazas

Ingredientes:

- * 2 kg de jitomate
- * 2 morrones (rojos)
- * 1 cebolla
- * 4 dientes de ajo
- * 2 kg de calabacitas



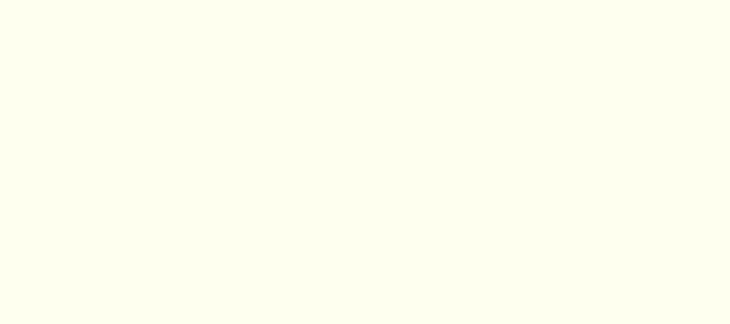
Vía Orgánica en Acción

En Vía Orgánica tuvimos mucha actividad durante el mes de febrero, promoviendo entre otras acciones una Carta abierta a Su Santidad el Papa Francisco para que, en el contexto de su Encíclica se comprometiera a la defensa del medio ambiente, la tradicional milpa mexicana y contra los herbicidas.

Igualmente hemos estado trabajando junto con Consumers International para exigirle a empresas como McDonald's, Kentucky Fried Chicken y Subway que no usen carne con antibióticos. [Infórmate aquí.](#)



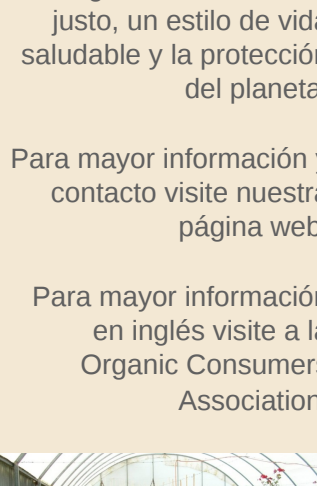
- Video Del Mes -



Share Tweet Forward



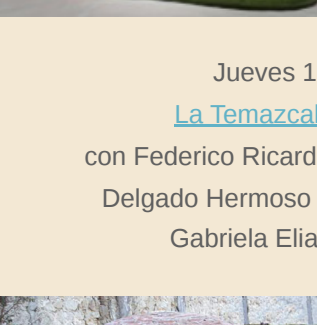
RESTAURANTE - TIENDA
RANCHO - EDUCACION



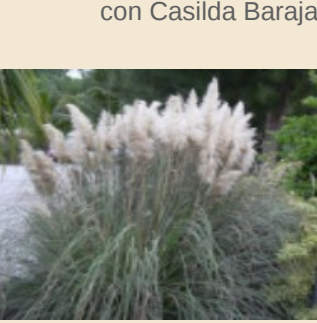
Vía Orgánica es una organización mexicana sin fines de lucro, asociada a la Organic Consumers Association, E.U.A. Cuya misión es promover la buena alimentación mediante una agricultura orgánica, el comercio justo, un estilo de vida saludable y la protección del planeta.

Para mayor información y contacto visite nuestra página web.

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



Calendario de Actividades



San Miguel de Allende

Talleres 4-6 pm

Jueves 3

[Recupera tu salud y pierde peso al mismo tiempo que comes rico](#) con Jordi Sales



Jueves 10

[La Temazcalli](#) con Federico Ricardo Delgado Hermoso y Gabriela Elias



Jueves 17

[El Carrizo y el Agua](#) con Casilda Barajas



Jueves 24

[Agua: Soluciones Caseras Frente a la Problemática Regional](#) con Caminos del Agua



Jueves 31

[Introducción a la Salud Holonómica](#) con Ana Alfaro



Talleres Especiales

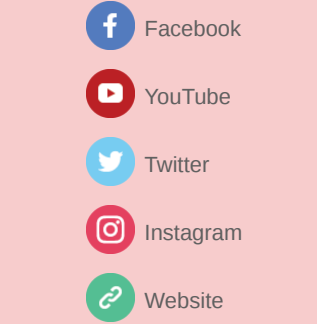
Sábado 12

Taller: [Agricultura Biointensiva](#) con Azucena Cabrera y equipo de Rancho Vía Orgánica
Horario: 8 am - 5 pm
Costo: \$600
Inscripciones: isabel@viaorganica.org



Sábado 19

Taller: [Gastronomía Intuitiva](#) con Eco-Chef María Teresa del Solar
Horario: 10 am - 4 pm
Costo: \$600
Inscripciones: isabel@viaorganica.org



Sábado 26

Taller: [Huertos Urbanos](#) con Azucena Cabrera y el Rancho de Vía Orgánica
Horario: 10 am - 1 pm
Costo: \$250 (pregunta por descuentos al inscribirse a varios módulos)
Inscripciones: isabel@viaorganica.org



Eventos Especiales

Domingo 6

[Mercado Rural](#)
Horario: 9 am - 3 pm
¡Acércate y compra directamente a los productores!

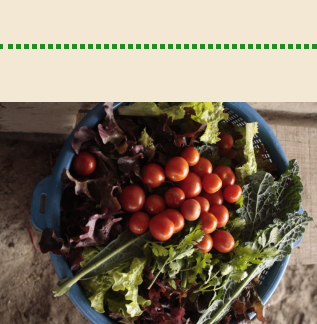


Tienda y Restaurante

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

CREPAS:

- Vegetarianas (queso, champiñones, pimientos)
- Sin Gluten (base de semilla de girasol)
- Mexicana (queso, chile poblano y elote)
- Vegana (de semillas de tofu y vegetales de temporada)



¡No olvides seguimos en nuestras redes sociales!



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

