

BOLETIN MENSUAL MAYO

[View this email in your browser](#)



Noticias

Ha llegado mayo, el mes del trabajo donde literalmente hemos trabajado mucho, contra el maíz transgénico en México lo cual ha contribuido a ir [juzgando a los transgénicos](#); el [Poder Judicial tiene en sus manos el destino del maíz](#) nativo. También les presentamos un análisis sobre la resistencia que las trasnacionales han encontrado en [México contra sus OGM](#). Mientras tanto, en Estados Unidos el [Roundup está en todas partes](#) como podrán ver en la nota y, les compartimos [qué pasó cuando se le ofreció tomar glifosato](#) a un defensor acérrimo de Monsanto.

Por último, les comentamos que la lucha por la dignidad en [Cherán lleva 4 años de autogobierno](#) y les compartimos que el [nuevo etiquetado avalado por la Cofepris](#) para alimentos y bebidas es "incomprensible".

Agricultura Orgánica y Campesina



[5 remedios naturales contra las plagas en su jardín](#)
[Vacaciones ecológicas](#)
[Por tu salud: alimentos sanos del campo a la mesa](#)
[¡Por un mundo sin plaguicidas y favoreciendo las producciones agroecológicas!](#)

Salud, Nutrición y Alimentación



[Razones para comprar en tianguis orgánicos](#)
[Medicina alternativa](#)
[La "Mentira del Calcio"](#)
[10 usos del aceite de orégano orgánico](#)
[9 beneficios para la salud de una dieta vegetariana](#)
[El chile, símbolo mexicano](#)
[En el Día Mundial de la Salud, nuevo maíz transgénico amenaza la salud](#)

Transgénicos



[¿Tortillas transgénicas y cancerígenas?](#)
[Panorama de los plaguicidas en México](#)
[Los cultivos genéticamente modificados son "falsos milagros"](#)
[Transgénicos, glifosato y cáncer](#)
[¿Juegan limpio los defensores de los transgénicos?](#)
[Monsanto pandillera a escala global](#)
[Agroecología política del glifosato en Argentina](#)
[El Congreso rechaza declarar a España libre de OGMs](#)

- RINCON VERDE -

Tips para mejorar tu vida



viaorganica.org

COLIFLOR

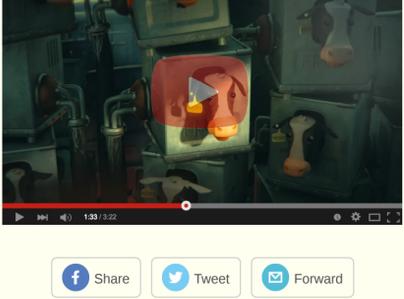


- **Tiempo de siembra:** Primavera y otoño
- **Cosecha:** A los 5 o 6 meses ya podremos recolectar.
- **Suelo:** El suelo debe estar compacto y firme, además debe ser poroso y bastante húmedo. Debe tener bastante nitrógeno y agua. El PH óptimo es 6,5 a 7.
- **Cómo plantarlos:** La coliflor debe crecer primero en almáccigo. Antes de trasplantarla es importante fijarse en que la planta tenga yemas, ya que son éstas las que luego dan la flor.
- **Riego:** El riego debe ser frecuente sobretodo en la etapa de crecimiento. Lo ideal es aplicar entre 8 a 14 riegos semanales.

Vía Orgánica en Acción

¡Nuestro Tercer Festival Anual de Semillas en San Miguel Allende fue todo un éxito! [Les presentamos una reseña.](#)

- 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 7
Taller: [Asegura la salud del hijo/a y de la madre](#)
Con Jordi Sales Puig

Thursday 7
[Workshop: Assure the health of child and mother](#)
With Jordi Sales Puig



Jueves 14
Taller: [La importancia de cocinar con hierbas](#) con María de Jesús Zermeño Monte Rubio

Thursday 15
[Workshop: The importance of cooking with herbs](#) with María de Jesús Zermeño Monte Rubio



Jueves 21
Taller: [Arma tu botiquín con las plantas y especias de tu cocina](#) con Alison Bastien

Thursday 21
[Workshop: Make your first aid kit with the plants and spices in your kitchen](#) with Alison Bastien



Cursos y recorridos

Del martes 5 al jueves 7 de mayo
9:00 am - 5:00 pm
[Curso: Diseño hidrológico con Keyline con Eugenio Grass](#)
Costo: \$2800 por los tres días, incluye lunch.
Registro: rachel@viaorganica.org

From May 5th to May 7th, 9:00 am - 5:00 pm
[Course: Hidrological Keyline Design with Eugenio Grass](#)
Cost: \$2800 pesos for three days, lunch included.
Register: rachel@viaorganica.org



Sábado 2 y 16 de mayo
10 am - 3 pm
[Tour del Rancho Ecológico de Vía Organica. Comida Gourmet y Degustación de Pulque](#)
Costo: \$450
Registro: rachel@viaorganica.org o llamar al 425-149-1797

Saturday 2nd and 16th, 10 am to 3 pm
[Tour to Via Organica's Eco-Ranch, Gourmet Food and Pulque tasting](#)
Price: \$450 pesos
Register: rachel@viaorganica.org or call 415-149-1797



Jueves 28 de mayo
10:00 am - 3:00 pm
[Recorrido al Proyecto Lavanda](#)
Costo: \$350
Registro: pilar@viaorganica.org o en la tienda

Thursday 28
10:00 am - 3:00 pm
[Tour of the Lavender Project](#)
Cost: \$350 pesos
Register: pilar@viaorganica.org or at the store



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 farm to your table. Come enjoy our special dishes, a different dish every day.

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 farm to your table. Come enjoy our food specials, a different dish every day.

Dirección e información de contacto, en los anuncios anteriores.

Address and contact information, see previous posters.

¡No olvides seguimos en nuestras redes sociales!

- Facebook
- YouTube
- Twitter
- Instagram
- Website

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