View this email in your browser

RSS 🔊

## **BOLETIN MENSUAL**

For English Translation, view in browser------>

# **JULIO**



Durango, donde la <u>Sagarpa fumigó y mató</u> a un 70% abejas. Además, activistas las alertan sobre ataques hacia la tortilla, por la baja calidad en su elaboración y la reducción del consumo per cápita en nuestro país. internacional se alerta sobre consecuencias de la pérdida de diversidad biológica en el mundo y acerca de cómo el calentamiento global está borrando del mapa a lugares "Patrimonio de la Humanidad". Un tema sumamente grave es el anuncio de que el año pasado 185 ambientalistas <u>fueron asesinados</u>. Pero algo que nos trae

esperanzas en este panorama desolador es el juicio de Monsanto por patentes de semillas transgénicas en Argentina. Agricultura Orgánica y Campesina



Salud, Nutrición y Alimentación

Semillas de verdad

### Grandes razones para comer más germinados Filadelfia aprueba impuesto a los refrescos Dime lo que comes y te diré como eres



## 10 enfermedades provocadas por el glifosato Reacción mutagénica en cadena

Se realizará ante La Haya "el juicio del siglo" contra

Monsanto: Vandana Shiva

Transgénicos: cuáles son los productos estrella

Suspensión de permiso para sembrar soya OGM sólo ampara a quejosos

Presentan iniciativa para prohibir uso de maíz <u>transgénico</u>

El Gobierno olvida la consulta y difunde mentiras de soya OGM

Los 12 productos más peligrosos creados por **Monsanto** 

"Los argentinos están muy intoxicad@s por el

glifosato" - RINCÓN VERDE -

¡Es hora de cultivar! Gallinas: Son los animales de granja ideales ya que

contribuyen a la transformación eficiente de la

energía. Con sus talentos instintivos, cortan las malezas desde la raíz y le permiten al agricultor la liberación financiera y ecológica de los pesticidas y herbicidas sintéticos. Los cultivos, proporcionan a las aves protección contra el sol y los depredadores y, enfrían el suelo, lo que reduce la necesidad de riego intensivo. Sus excrementos son un regalo

riego intensivo. Sus excrementos son un regalo

Tips para mejorar tu vida

#### invaluable, ya que los cultivos drenan los nutrientes del suelo y los excrementos de las aves de corral, reponen los nutrientes.

Estamos cultivando - Acelga - Apio - Kale - Cebollita - Hinojo - Mostaza - Eneldo - Arúgula - Nabo - Espinaca

- Chícharos

- Lechugas

- Jitomate

- Acelga

- Lechuga

- Espinaca

- Kale - Tubérculos

- Hierbas de olor

tomillo, romero)

(orégano, mejorana,

- Betabel rosa, blanco y

rojo

- Colinabos

- Albahaca

- Mostaza - Arúgula - Nabo

- Cebolla

- Ajo

- Habas tiernas

# **Estamos cocinando**

- Helado de chocolate vegano

- Hamburguesa de arroz y alubias rojas

Vía Orgánica en Acción

A principios de junio, Vía Orgánica y la Asociación de

Consumidores Orgánicos tuvieron una presencia

Estamos plantando

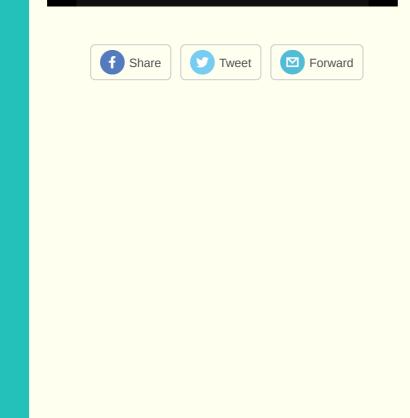


One of 1,000+

**TED**Talks

New ideas every weekday TED.com

- Video Del Mes -







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**



Jueves 21



con Daniela Castro, Vía

CO S ME PORS

Orgánica

Importancia de recuperar la

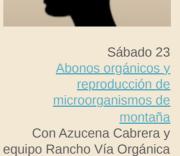
medicina tradicional

**Talleres** 



Inteligencia emocional y salud orgánica aplicada

Sábado 16



Horario: 10 am - 1 pm

Costo: \$250 (pregunta por

Sábado 30 <u>Lechadas vegetales y</u> cremería vegana a partir de <u>bagazos</u> Con Rigoberto Pérez Horario: 10 am - 1 pm

> Costo: \$350 (incluye degustación y recetario)

pilar@viaorganica.org Cupo limitado: 20 personas

Inscripciones:

Domingo 31 Deshidratadores de alimentos Con Rigoberto Pérez Horario: 10 am - 1 pm Costo: \$500 (incluye deshidratador, manual y degustación) Inscripciones: pilar@viaorganica.org



**Eventos Especiales** 

Domingo 3 **Mercadito Rural** Horario: 9 am - 4 pm ¡Acércate y compra directamente a l@s

#### **REFRÉSCATE Y DESPIERTA** con un jugo, smoothie o licuado con ingredientes

100% naturales y frescos

platillo diferente cada día.

**VISITA NUESTRO BOTANERO** 



¡No olvides





**Especiales** 

Cocinando con berenjena

con Rocío Adame

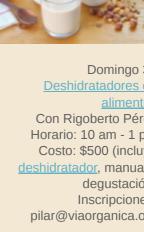
Costo: \$600 (Incluye

Sábado 02

Miércoles 13 Agricultura Biodinámica Horario: 1 - 7 pm Costo: \$500 Inscripciones: isabel@viaorganica.org









**ORGÁNICO** Pizza horneada con leña





Website

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