

# GUANACAXTLE

*Cultivando territorios agroecológicos*

**Boletín No. 7 - diciembre 2024**



# Editorial

Miguel Ángel Escalona

## ¿Comemos o nos comen?

Yo digo que en el modelo actual generalizado de consumo, nos comen, y lo refiero a la hermosa seducción que implica la comida procesada y ultraprocesada que nos la ponen tan bonita y accesible que es tan fácil caer a esa seducción, una bebida láctea que supone el cuidado para la salud, un cereal que está enriquecido con minerales y vitaminas o un pan integral elaborado de manera artesanal, toda ella empaquetada y por supuesto con muchas sustancias añadidas, entre ellas y en primer término azúcares, que hoy en su mayoría es alta fructosa, que se importa de países como Estados Unidos y que emplea maíz transgénico o que suele tener como antioxidante (para que no se eche a perder) lecitina de soya, muy probablemente transgénica procedente de países de Sudamérica como Brasil y Argentina.

Pero pensemos que quisiera comprar alimentos frescos, pues resulta que hoy es más fácil encontrar una tienda de conveniencia (de esas que están en cada esquina) que una verdulería, se estima que una persona tiene que caminar un 50% más para encontrarla a diferencia de las primeras. Eso habla que cada vez será más difícil tener acceso a alimentos frescos y en caso de que los encontremos puede ser por su forma de producción (sobre todo por el uso excesivo de fertilizantes y el uso de herbicidas que dejan descubierto el suelo) que carezcan de micro minerales, hoy se estima que unos dos mil millones de personas tienen este problema, lo cual implica problemas serios de salud tanto para personas adultas como para las infancias.

**¿Será posible cambiar este modelo de consumo? ¿Qué hacer para poder tomar otras decisiones?**

Pues por dicha desde hace ya más de 25 años en nuestro país han estado impulsándose iniciativas de consumo (que suelen llamarle alternativas) y que buscan revertir toda esta problemática, son experiencias ciudadanas e institucionales que apuestan a lo que decimos aquí, que es darle rostro a la comida, disminuir el impacto ambiental al acercar a productoras/es y consumidoras/es y apoyar a la economía local desde una perspectiva social y solidaria y sobre todo a poder acceder a alimentos frescos, sanos y nutritivos.

Proponemos llamar a estas iniciativas como Redes Alimentarias Alternativas (RAA's) y que por fortuna cada vez hay más de ellas en nuestro territorio, en muchas de ellas además de poder adquirir alimentos frescos, podemos generar otro tipo de vínculos más afectivos y solidarios, decimos que se re establece el tejido social a partir de la cercanía, la confianza y la generación de nuevos afectos.

**En este número de Guanacaxtle** queremos invitarle a conocer las experiencias que hay en nuestra región y en otras partes del país, y con el deseo que con la lectura y si aún no se encuentra vinculada aún con alguna de ellas, busque la más cercana a su domicilio o la que le parezca mejor para poder tener rica comida para el cuerpo y el espíritu.

El camino del cambio de hábitos no es fácil, pero si nos lo proponemos y con un pequeño esfuerzo podremos entrar a una nueva forma de alimentarnos, desde la cercanía, los afectos y los cuidados comunes.

# En este número

1. <b>EDITORIAL</b>   ¿Comemos o nos comen? .....	1
2. <b>VOCES DEL TERRITORIO</b>   Huerto agroecológico el Moral Tlalli kuali .....	4
3. <b>VOCES DEL TERRITORIO</b>   La trayectoria agroecológica de Hongos Xalapeños .....	7
4. <b>VOCES DEL TERRITORIO</b>   X Feria de la Milpa en Rancho Viejo, Tlalnelhuayocan.....	9
5. <b>ENTRAMADOS</b>   Cooperativa La Imposible, PCS-UNAM.....	12
6. <b>ENTRAMADOS</b>   “Ya esta jiloteando la milpa” .....	13
7. <b>¿QUÉ HEMOS ESTADO HACIENDO COMO GRUPO MOTOR?  </b> .....	15
8. <b>NUMERALIA</b>   Las Redes Alimentarias Alternativas de la región Xalapa en números .....	22
9. <b>RECETA</b>   Hongos a la piña .....	23
10. <b>AGENDA</b>   Formación en agroecología.....	24

Edición

Beatriz Castillo y Antonio Menchaca

Consejo editorial: Grupo Motor de la Plataforma Metropolitana de Formación en Agroecología de Xalapa.

PRONAI-CONAHCyT 321285 "Agrosilviculturas Agroecológicas urbanas y periurbanas de México para nuestras soberanías alimentarias.

# Voces del territorio

Karla Díaz

## HUERTO AGROECOLÓGICO EL MORAL TLALLI KUALI

### Historia narrada por Rita

En la colonia El Moral, inicialmente había un espacio dedicado al motocross que luego se convirtió en un tiradero del Seguro Social. Aquí venían a dejar ambulancias descompuestas, camillas inservibles, jeringas usadas y guantes. El olor era horrible.

Recuerdo que mi mamá, junto con otras vecinas, **se organizaron, se movilizaron y lograron limpiar el lugar. Fueron muchas veces a gritar en las calles para que les hicieran caso, y finalmente lograron que se retirara todo.**

Después, el espacio se transformó en una bodega para eventos. Allí se almacenaban muchas mesas, sillas y carpas para grandes reuniones. Con el tiempo, este lugar se fue deteriorando, hasta que quedó cubierto de tierra y se volvió un espacio muerto por completo. Hasta que se llegó a hacer ese tianguis, con chocitas para los vendedores, pero no funcionó y se quedó así, era un espacio que se podía utilizar, los muchachos y niñeces venían a jugar, hasta que empezamos a tener problemas de violencias.



Fotografía tomada de: e-consulta.com Veracruz <https://e-veracruz.mx/nota/2019-12-16/xalapa/tras-demolicion-de-mercado-construiran-centro-cultural-en-el-moral>

En **2017** se realizaron estudios que revelaron que nuestra colonia era una de las más peligrosas de la ciudad de Xalapa, no solo en términos de violencia doméstica. Robaron todas las cortinas de metal de los puestos del tianguis, lo que dejó a los locales sin protección y convirtió el lugar en una guarida. Comenzó a haber venta de drogas, se transformó en un hotel y baño públicos, se realizaban peleas de gallos y perros, y las bandas urbanas que operaban anteriormente aquí venían a pelear. Se registraron asaltos e intentos de violación, convirtiéndose en un grave problema para nosotros.

Ese mismo año, el **Instituto Municipal de la Mujer** **Ilegó a la comunidad** y nos presentó un proyecto para capacitarnos en temas de violencia de género y derechos humanos. Así **formamos un grupo de entre 38 y 40 mujeres** que **comenzamos esta capacitación**, porque estábamos hartas de vivir con miedo y encerradas. Gracias a esta formación, pudimos identificar nuestros derechos humanos y las violencias que vivíamos, muchas de ellas normalizadas.

Luego tomamos acción y, en uno de los talleres, hicimos un recorrido por la colonia para identificar los puntos más peligrosos. El área del tianguis fue la que resultó más votada.

*“Así que decidimos venir aquí, queríamos recuperarlo. Buscábamos que el mercado, que no funcionó, se convirtiera en algo diferente.”*



Fue una **planeación colectiva**, nosotras como mamás dijimos juegos, canchas, salones para talleres. A estos talleres nosotras llevábamos a nuestros hijos porque no los podíamos dejar solos en casa. Entonces, mientras que nosotras tomábamos el taller, ellos tomaban otro tallercito aparte y si les preguntan a los niños y las niñas decían que ellos, para vivir bien y para estar bien, **querían árboles, querían zonas verdes, querían pajaritos, árboles de frutas**, hicieron un dibujo muy grande con árboles, un lago, un pato, o sea, todo verde.

Llegamos al ayuntamiento a tocar puertas y tuvimos muy buena respuesta. Y fue como se pudo recuperar este espacio, que pues tanto el ayuntamiento como los vecinos organizados, como nosotras, con el Instituto de la Mujer, tocó movernos para poderlo recuperar. Se recuperó, se pudo tirar toda esa construcción. Y bueno, la primera etapa del proyecto era **tener un centro de gestión comunitaria**, para que la gente llegue aquí a hacer sus gestiones y no tenga que ir al centro de Xalapa y ya después **la segunda parte era hacer las áreas verdes que las niñeces querían**.

Dentro de estos talleres nosotras ya habíamos hecho un librito de recetas de comidas que nos daban nuestras abuelas... pero también hicimos un recetario de remedios de plantas pues también nos curaban con las plantas, pues era muy difícil acceder a un médico, entonces las abuelas lo hacían con lo que tenían en el patio. Cuando yo llegaba a la casa y la casa olía epazote y ajo era mi pesadilla porque era la semana de las desparasitaciones.

Después fue decir vamos a hacer estos remedios caseros que conocemos y vamos a compartirlos, porque en pandemia ni siquiera podías ir al doctor y nace la idea también de hacer un proyecto que llamamos farmacias verdes con la intención de que cada mujer

tuviera en su casa un botiquín vivo, un botiquín verde que tuviera las plantas así primordiales para una temperatura, un dolor de cabeza, una diarrea, cosas que necesitas, así como rápido solucionar.

Luego **en el 2020** viene el proyecto de ayuntamiento de **crear los huertos comunitarios**. ¡Híjole! para nosotros se nos abrió el cielo, dijimos: ahí está la solución, podemos tener el huerto todas, tener nuestras plantas y pues quien necesite algo puede ir al huerto a cortarlo y hacer su remedio. Además, también nos ofrecieron una beca económica. Entonces, decidimos transformar el espacio verde que los niños querían convertir en huertos, para que no solo fuera un lugar para divertirnos, sino también para cultivar diferentes plantas.



En un inicio nosotros estábamos a aferradas a que **sólo queríamos plantas medicinales**, no queremos hortalizas porque nosotros solamente teníamos como pensado la planta medicinal, ya en las capacitaciones que se nos dieron en la creación de los huertos aprendimos; porque no sólo puede venir a decir parece que aquí sí queda el huerto, sino aprender un poco de suelos, de los diseños del huerto, con todo esto pues ya se abre todo un mundo que uno no conoce. Fue entonces decir ¡Ok! Sí a la hortaliza, bueno pues de ahí en toda la pandemia comimos de nuestras hortalizas, solucionamos este problema de no tener cómo llevar comida a casa, a tener el alimento y aparte de tener el remedio.



En toda la pandemia las mujeres que estuvimos trabajando en el huerto, nadie se enfermó de COVID. Aquí teníamos la planta, aquí teníamos los remedios, pero también, con los cuidados que debíamos tener, pero creo que el trabajo con la tierra también nos fortaleció un montón físicamente, el venir a trabajar no fue fácil, porque aunque vino una máquina a ayudarnos un poquito a limpiar y raspar, cuando escarbamos para hacer las camas de cultivo, encontramos toneladas de basura, bolsas, ropa, dentaduras postizas, prótesis, cada vez que escarbábamos se encontraban más cosas, fue un reto limpiarlo, la tierra estaba súper seca, no sacabas tierras, sacabas piedras de tierra, duras y pesadas.

El proyecto del huerto **fue encontrarnos 20 mujeres haciendo este trabajo** junto con las personas que estaban a cargo del proyecto que también eran mujeres y ver nuestra capacidad, porque nosotras decíamos "nunca creí verme con pala, pico y carretilla, haciendo estos trabajos que nos dijeron que nosotros no podíamos porque somos débiles y nosotros no podemos hacer esas cosas", ver que nosotros podíamos hacer esas cosas es como ¡wow!! Lo que podemos hacer y lo que vamos a hacer juntas. Cuando nos enseñan que las mujeres juntas nomás puro chisme, que puro problema, pues ya vemos que no, las mujeres juntas también podemos hacer grandes cosas. Entonces fue así como se crea el huerto agroecológico El Moral y se empieza a trabajar, pero nosotros no nos queríamos quedar ahí solamente.

Un día yo llegué enferma a trabajar y mi jefa me dio unas gotitas, se me pasó el dolor de cabeza le pregunté que me había dado y me dijo "te di unas gotitas de tintura de albahaca" y yo pensé, tinturas, planta, ¿Se podrá hacer aquí? Y entonces me fui al internet y me puse a investigar, le dije a las compañeras, oigan acabo de ver que no solo nos podemos quedar con nuestras plantas vivas, sino que las podemos transformar en otra cosa que nos dure un poco más, que nos sirva a toda la familia y dijeron hagámoslo, y entonces fue volver a buscar, a tocar puertas, bajar recursos y buscar capacitarnos, porque a pesar de que muchas venimos de comunidad pocas tenemos conocimiento de las plantas, no teníamos realmente esto de estar bien arraigadas a la tierra, como mi abuelo, gracias a él muchas de las plantas están porque nos daba tips, decía si la plantita está medio triste o que está floja que no quiere dar fruto regáñala, dile que se ponga buena, que tiene que dar, háblale bonito, cántale, cosas como esas y cuando nosotras venimos a trabajar, ponemos nuestra bocina con música y todo el huerto está feliz, porque eso sí, éramos bien ruidosas cuando empezamos. Aquí las plantas son chunchaqueras como nosotras, entonces pues nos adaptamos bien, así nació Tlali Kuali que en náhuatl es tierra buena.



Nosotras siempre hemos dicho que el huerto nos salvó a nosotras, nosotros estábamos pensando y muy creídas que nosotros salvamos este pedazo de tierra, pero más bien esta tierra nos salvó a nosotros, el tener el contacto con la tierra que es maravilloso de verdad, a veces yo vengo muy triste, muy estresada y trabajo en la tierra y me siento mejor, porque es tan buena que hasta con esto ayuda. No solo nos alimenta, no solo nos cura, sino que está al pendiente de nuestras necesidades.

No dejamos de estar dentro de un espacio de ayuntamiento y algunos de los retos que hemos tenido que también sortear, ha sido que de repente puede llegar alguien que diga "a mí aquí me conviene más una canchita y nos quiera quitar", pero ahora ya conocemos nuestro derecho, ya no va a ser tan fácil.



**Con la agroecología, nos ayudaron a lograrlo,** todo lo que queríamos y más, nos apoyaron y ahora nosotras ya caminamos solas porque tuvimos las capacitaciones y todo y empezamos con miedo, pero el saber que no estás sola, sabiendo que hay muchos replicando esto, saber que si mi plantita tiene una plaga, escribes en el grupo de Whatsapp y alguien te dice oye es esta plaga, la puedes curar de esta manera.

No solo somos nosotras luchando contra algún gran monstruo hay muchas más personas en este caminar y este aprendizaje ha sido grandioso.

Este espacio tiene su historia y ha requerido mucho esfuerzo. El 4 de noviembre cumplirá cuatro años desde que se creó el huerto, al que siempre le decimos que es nuestro "huerto bebé", porque nació de nuestro trabajo, nuestro esfuerzo y nuestro dolor.

**De las 20 mujeres que comenzaron este camino de crecimiento personal, muchas han tomado su propio rumbo y ya no están tan presentes en el huerto.**

Actualmente, nosotras nos encargamos de su mantenimiento. Las vinculaciones que hemos establecido han sido fundamentales; hemos tenido una colaboración valiosa con la Universidad Veracruzana a través de la Licenciatura en Agroecología y Soberanía Alimentaria. De vez en cuando, envían estudiantes para realizar estudios o proyectos con nosotras, lo que mantiene el huerto lleno de nuevas personas que trabajan y aprenden, asegurando que el espacio siga vivo, que es lo más importante.

De estas plantas producimos los productos que elaboramos para Tlali Kuali. La idea original era consumirlos solo nosotras, como familia. Sin embargo, no pasó mucho tiempo antes de que la mamá le contara a la comadre que mis hijas hicieron esta pomadita que les funcionó muy bien. Así fue como empezamos a vender nuestros productos. Lo que comenzó como algo para uso familiar se transformó en una oportunidad para activar nuestra economía. Ahora estamos en un círculo completo, desde la producción de plantas hasta la transformación en productos herbales.

Este proyecto es para trabajar, mantenerlo y enseñárselo a las generaciones futuras. A lo largo de este camino, hemos encontrado muchas posibilidades y puertas abiertas.

# Voces del territorio

Víctor Hugo Palacios

## LA TRAYECTORIA AGROECOLÓGICA DE HONGOS JALAPEÑOS.



La iniciativa **Hongos Jalapeños** surgió en **1988**, cuando un grupo de personas interesadas en cultivar hongos para autoconsumo acudimos al Instituto Nacional de Investigaciones sobre Recursos Bióticos (INIREB) para capacitarnos. En ese entonces, el Instituto nos proveía el micelio (la simiente del cultivo) y participamos en diversos talleres para aprender las técnicas de producción de setas. Sin embargo, ese mismo año el INIREB cerró, y tuvimos que buscar nuevas fuentes de capacitación en los pocos lugares que ofrecían formación sobre la producción del micelio.

Tras largos años de experimentar y enfrentar plagas y contaminaciones frecuentes, especialmente en la zona de Xalapa, donde la humedad ambiental propicia la proliferación de hongos y mohos que compiten con las setas, fuimos dominando la técnica de producción. Con el tiempo, la gente se interesó al ver que llevábamos bolsas con hongos y empezaron a pedir setas frescas. Así surgió una pequeña, pero constante demanda,

en particular de fondas donde las setas son un ingrediente principal en antojitos, así como en platillos para personas que evitan la carne.

Con el tiempo, diversificamos nuestras actividades en tres áreas principales: **1) producción de micelio, 2) producción de bolsas para cultivo y 3) producción de setas frescas.** Más recientemente, comenzamos a elaborar conservas de hongo, principalmente encurtidos en escabeche, enchipotlados y salsa verde. Desde hace 20 años, iniciamos la producción de hongos como el shiitake, el hongo Ganoderma y el hongo cola de pavo, que estamos atendiendo debido a la creciente demanda.



*Durante la pandemia, comenzamos con entregas a domicilio y colaboramos con canastas agroecológicas como La Gira, Espacio Nómada, Pixcando y el mercado Quetzalcalli.*

Iniciamos nuestra producción en Xalapa, luego nos trasladamos al municipio de Rafael Lucio y finalmente a la zona del Cofre de Perote, buscando menor humedad ambiental para evitar plagas y contaminación. Vendíamos en la Central de Huixcolotla, en Puebla, pero en 2008, un huracán destruyó nuestros invernaderos, lo que nos obligó a regresar a Xalapa, donde encontramos un mercado local dispuesto a comprar hongos frescos regularmente. **Desde 2009, distribuimos alrededor de 75 kg de setas frescas cada semana.** Durante la pandemia, comenzamos con entregas a domicilio y colaboramos con canastas agroecológicas como La Gira, Espacio Nómada, Pixcando y el mercado Quetzalcalli. También abastecemos a restaurantes locales como Malas Hierbas.



Tuvimos que desaprender que la producción en grandes volúmenes no era lo que buscábamos, porque llevar los hongos a las centrales de abasto de Puebla y a la zona de Orizaba implicaba mucho esfuerzo que no se compensaba con el beneficio.

Así, decidimos enfocarnos en la distribución directa, para permitir que las ganancias llegaran directamente a quienes participamos en este esfuerzo.



Aunque en la producción hemos estado principalmente varones, **hemos colaborado estrechamente con las maestras de la cooperativa Fungi Cultura** para enseñar a personas con discapacidad a producir setas. Esto nos ha llevado a desarrollar una de las actividades que **caracterizan a Hongos Jalapeños, que es el compartir saberes.** Lo hemos hecho en Puebla, Chiapas, Tlaxcala, el Estado de México, Durango e incluso en California, donde trabajamos con personas interesadas en las propiedades medicinales de los hongos para atender padecimientos como la diabetes y la hipertensión.

Actualmente, hemos iniciado la producción del hongo melena de león, conocido por sus propiedades para evitar el deterioro cognitivo en personas adultas mayores. Para ello, elaboramos tinturas de los hongos Ganoderma, shiitake, melena de león y cola de pavo. Además, tenemos una presentación en polvo para quienes desean hacer cápsulas o consumirlos de la forma que les parezca más adecuada.

De este modo, mediante una oferta diversa, colaboraciones con diversas iniciativas y una constante disposición para compartir saberes. Hongos Jalapeños contribuye a fortalecer las redes locales que impulsan la agroecología en la región.

*Hongos Jalapeños contribuye a fortalecer las redes locales que impulsan la agroecología en la región.*



## Voces del territorio

**Pablo Valderrama Rouy**

### X FERIA DE LA MILPA EN RANCHO VIEJO, TLALNELHUAYOCAN, VERACRUZ.

Como ha sucedido durante los últimos 9 años, el pasado 29 de septiembre celebramos el día nacional del maíz en la comunidad de Rancho Viejo con una gran feria que organizamos un grupo de amigos que pertenecemos a diferentes organizaciones civiles e instituciones de educación y cultura. Esta feria, como las anteriores, se caracterizó por la diversidad y riqueza de actividades que la conformaron. En este evento se unieron expresiones de la tradición milenaria de la milpa y sus productos culinarios con las propuestas de la agroecología y exhibiciones artísticas y culturales de muy diversa índole. Esta celebración del maíz se hizo bajo el lema "Milpa libre de tóxicos, por una alimentación sana y culturalmente adecuada". Es un llamado colectivo para cuidar tanto la salud de la tierra como de nosotros y de todas las otras formas de vida con las que compartimos los territorios.



Fotografía tomada de: e-consulta.com Veracruz <https://e-veracruz.mx/nota/2019-12-16/xalapa/tras-demolicion-de-mercado-construiran-centro-cultural-en-el-moral>

**La concurrencia a la X Feria de la Milpa fue de alrededor de 1000 personas** considerando no sólo a los visitantes sino también, a los expositores y organizadores de las múltiples actividades que tuvieron lugar ese día. El origen de toda esta gente fue variado, la mitad aproximadamente provenían de la ciudad de Xalapa, en segundo lugar estaban los habitantes de Rancho Viejo y del municipio de Tlalnelhuayocan y, por último, quienes vinieron de otros municipios cercanos a la capital, pero principalmente, de la sierra del Cofre de Perote como Xico, Ayahualulco, Ixhuacán y otros. También asistieron de otros estados como los milperos de Ixtenco, Tlaxcala y la organización “Mundo raro” de Chilchota, Pue.



Este año se montaron 33 puestos de expo-venta. En la mayoría de ellos se vendía comida de la milpa y tradicional (18); pero también hubo venta de semillas (5) y de otros productos provenientes del campo como quesos (1), mermelada, miel de abeja (4) y hongos (1). En forma complementaria algunos puestos ofrecían hortalizas, plantas medicinales y artesanías. Hubo dos en los que se vendían bio-insumos. La novedad este año fue la venta de sazonadores preparados con sal del sur de Oaxaca y de canastas tejidas con ixtle.

En este cuadro se muestran el lugar de origen de los 33 puestos.

Puestos	Localidad	Municipio	Estado
6	Rancho Viejo	Tlalnelhuayocan	Ver
2	San Andrés	Tlalnelhuayocan	Ver
1	Otilpan	Tlalnelhuayocan	Ver
4	Coatepec	Coatepec	Ver
1	Los Pescados	Perote	Ver
1	Ocotepec;	Ayahualulco	Ver
1	Xocotepec	Ayahualulco	Ver
1	Ayahualulco	Ayahualulco	Ver
1	Chiltipec	Xalapa	Ver
1	Castillo Ch	Xalapa	Ver
1	Xalapa	Xalapa	Ver
1	Piedra Parada	Cosautlán	Ver
1	Loma Alta	Ixhuacán	Ver
1	San Marcos	Xico	Ver
1	Rancho Roble	Huatusco	Ver
1	Tierra Prieta	Acajete	Ver
1	Capulines	Acajete	Ver
1	Zapotal	Acajete	Ver
1	Vega Pixquiac	Acajete	Ver
4	Ixtenco	Ixtenco	Tlax
1	Acocomotla	Chilchota	Pue
33	21	12	3

*“Es un llamado colectivo para cuidar tanto la salud de la tierra como de nosotros y de todas las otras formas de vida con las que compartimos los territorios.”*

De los 33 puestos que participaron en la feria, 11 pertenecían a colectivos y organizaciones civiles, algunos relacionados con la producción y la comercialización de productos agrícolas y otros más con la educación como los comités de padres de familia. El resto de puestos pertenecían a emprendimientos familiares o personales.



**En el siguiente cuadro se muestran los colectivos y organizaciones civiles.**

Pixcando	De la Montaña	Escuelas Campesinas
CECOMU	La Pixca Agroecológica	Comité escuela primaria RV.
Mano Vuelta	Manos Mágicas	Comité Jardín de niños RV
Vida A.C.	Rancho Mundo Raro	Comité de la iglesia de RV

El atractivo de esta feria no sólo estuvo en la diversidad de sabores, olores y colores de los expo-puestos, sino en el programa de actividades que se desarrollaron a lo largo de la jornada. En total fueron 15 diferentes actividades, empezando por el ritual de inicio para propiciar una buena jornada, pasando por los versos para la milpa de Kamal González, la inauguración de la obra plástica de Mayra Díaz y la expo de los carteles de las ferias pasadas. Durante varias horas se desarrollaron tres talleres: uno sobre experiencias en la región en cuanto a manejo agroecológico, otro de plantas medicinales y el último dirigido a la niñez. Como parte de las actividades para los menores hubo lectura interactiva de cuentos. Otras de las actividades que siempre se desarrollan en estas ferias son el intercambio de semillas y los concursos de comida de la milpa y de la mejor mazorca. La jornada se cerró con música de fandango que estuvo muy alegre.



# Entramados

Luis Bracamontes.

## Cooperativa La Imposible, PCS-UNAM.

Aunque la familia de mi mamá era campesina y me tocó ir a deshierbar y jugar entre montones de mazorcas, siempre he vivido en la Ciudad de México. No sé si me gusta la Ciudad, pero su complejidad y diversidad me fascinan y me gusta vivir aquí. Después de ser parte de una brigada de educación popular en Puebla, y entender la necesidad de desarrollar agroecologías junto con lxs campesinos de México, decidí estudiar Agronomía. Casi en el último año de la carrera me di cuenta de que, para que la producción agroecológica floreciera, era necesario que cada vez más personas consumieran productos agroecológicos, y de que la Ciudad era el sitio desde el que podía aportar más a la construcción de un sistema alimentario sustentable.



Fotografía: La Imposible

**En 2015, decidimos crear una cooperativa** que facilitara la comercialización de diversos productos cultivados o elaborados por personas que habíamos ido conociendo y cuyos proyectos queríamos ver prosperar: una cooperativa panadera zapatista, otra de lácteos, un colectivo de campesinxs del Estado de México, otro de Oaxaca, un productor de cacao y chocolate de Guerrero. Empezamos queriendo ser muy horizontales,

pero a los pocos meses nos dimos cuenta de que cada persona puede aportar cosas distintas y que no todxs quieren o pueden participar en todo. Formamos un colectivo para gestionar La Imposible, pusimos en orden las cuentas, dividimos las tareas, mejoramos nuestra logística y empezamos a colaborar con más proyectos productivos. La coope comenzó a crecer exponencialmente, lo cual nos permitió crear un fondo de crédito solidario para lxs productorxs de la coope, y sistematizar nuestra experiencia para compartirla en un taller diseñado para ayudar a otros colectivos a crear sus propias redes.



Fotografía: La Imposible

El 19 de septiembre de 2017 vivimos un sismo de magnitud 7.1. Fue un momento traumático, pero que me dejó una de las experiencias más significativas de mi vida. Diversos colectivos de la colonia Obrera, donde se ubica la cooperativa, nos organizamos para crear un centro de acopio, muy cerca de donde una fábrica textil se derrumbó con decenas de personas dentro. Conjuntamos nuestras capacidades para crear brigadas de remoción de escombros y sistemas de transporte en bicicleta de víveres, medicamentos y equipos de rescate. Luego de la crisis, nos dedicamos a mapear y a apoyar a quienes habían perdido sus hogares. También iniciamos un ciclo de exposiciones, talleres y proyecciones para exigir justicia por la muerte de las 21 costureras de Chimalpopoca 66.

Luego, **en 2020 llegó la pandemia y paramos por unas semanas, por lo que lxs productorxs tuvieron que buscar otras formas de comercializar sus productos.** Las opiniones se dividían entre quedarnos en casa o buscar una alternativa. Decidimos diseñar un mecanismo de operación que permitiera disminuir el riesgo de contagio al mínimo. La verdad requería mucho trabajo, pero funcionó a tal grado que alcanzamos un récord de ventas. Otra vez, el trabajo colectivo, solidario y organizado nos permitió ser resilientes.



Fotografía: La Imposible

Se acabaron los cubrebocas, volvieron los abrazos y la cooperativa volvió a su estado prepandémico. Desde entonces, nuestro principal desafío ha sido mantener la operación de la cooperativa. Ya no somos lxs jóvenes estudiantes del 2015; las responsabilidades se han multiplicado y algunxs gestorxs se han ido o han disminuido su participación ante la carga de empleos de tiempo completo. Actualmente, sólo somos capaces de mantener el sistema de entregas, y aunque cada vez más productorxs y consumidorxs colaboran, hemos suspendido el fondo de crédito y el taller de nuevas redes. Estamos en un momento crítico, pero confío que saldremos adelante.

La agroecología la hacemos las personas y, para ello, necesitamos articular nuestros esfuerzos, conocimientos, afectos y emociones en formas de vida organizadas para cuidarnos unxs a otrxs y a la naturaleza.

Nuestra experiencia en La Imposible nos ha demostrado que nos necesitamos y que juntxs podemos impulsar sistemas de alimentación alternativos o enfrentar problemas tan grandes como sismos y pandemias. Sin embargo, creo que todavía falta mucha organización social y que uno de nuestros principales desafíos es convencer a más personas de que necesitamos más huertos colectivos o tianguis de productorxs que estacionamientos o centros comerciales.

## Entramados

**Blanca Arellano y Ana Martha Becerra**

### “Ya está jiloteando la milpa”

Esta frase nos lleva a muchos recuerdos, el jilote es la flor femenina del maíz, a la cuál podríamos mejor llamar “Jilota”. Es en este momento, la floración, donde se levantan las esperanzas de la próxima cosecha, pues es aquí que se cimienta el camino de formación del grano que alimenta la mexicanidad.



Fotografía: Blanca Arellano

El Jilote, es un sistema participativo de garantía que nace tras la necesidad de dar fiabilidad a los alimentos que se empezaban a comercializar en la gran urbe de Guadalajara, a finales de los 90s y principios del nuevo siglo. Comenzó así como un rayito de esperanza para obtener buenas cosechas, en un futuro prometedor en campos alimentados por la agroecología que se promovía desde la Red de Alternativas Sustentables Agropecuarias (RASA). Desde aquí, y con el asesoramiento de la Red mexicana de tianguis y mercados orgánicos, surgió este proceso de acompañamiento.

A través de los años, el proceso se fue diferenciando de otros, pues no se tiene, ni tenía, un mercado físico propio, por lo que se adaptó a un mercado virtual y se empezó a trabajar con varios nodos de consumo nacientes en la Zona Metropolitana de Guadalajara (ZMG), del estado y del país; esto nos ha formado como un organismo que trabaja regionalmente y no enlazado a un único mercado como pasa en otras partes del país.



Fotografía: Blanca Arellano

También hemos acompañado a algunos grupos interesados en conformar sus propios comités, capacitado a varias personas, vinculándonos con otros comités e incidiendo

en la construcción de instrumentos para adaptar y promover políticas públicas que lleven al escalamiento y el sostenimiento de la transición tanto productiva, como de acceso justo a alimentos y bienes sanos, desde procesos de confianza.

Al ser un trabajo voluntario, hemos tenido constante rotación de personal y siempre estamos buscando cómo financiar la dinámica. Hasta llegar a la situación actual, por la que volvemos a la jilota, ¿por qué llamamos una flor femenina con un nombre masculino? Actualmente conformamos un proyecto con los mismos principios éticos del principio, pero hemos integrado criterios feministas en nuestro andar, porque así debe ser la agroecología, con la vida y los cuidados al centro, igual que las flores hembra con nombres en femenino.

La legislación vigente en el país reconoce la certificación de alimentos de producción orgánica para acceder a mercados con precios diferenciados. Nos apegamos a esa legislación y la trascendemos para llevarla a la mirada de los principios de la agroecología, que contempla mucho más allá que la legislación, como la vinculación entre quienes producen, transforman, comercializan y consumen, todas las partes del sistema agroalimentario local.

Entre diálogos, entrevistas, formatos, visitas, informes, recomendaciones, indicadores, acuerdos, proyectos, difusión y más, el trabajo se sintetiza en una hoja que certifica núcleos avalados por el comité, donde se identifican sus características productivas, vigencia, un código que lleva a un reporte de la unidad y criterios agroecológicos que llamamos estrellas, que son un sistema que ideamos para reconocer 6 dimensiones: ambiental, social, cultural, económica, política y ética; así, quienes consumen, tienen herramientas para tomar decisiones responsables y quienes producen, para posicionarse en espacios que les sean más justos.

# ¿Qué hemos estado haciendo en el grupo motor?



**Juan Camilo Fontalvo Buelvas y Anabel Rosas Domínguez**

Queremos destacar la participación en cuatro actividades en este segundo semestre del año 2024.

1. El Tercer Congreso Mexicano de Agroecología: Participación en simposios presentando avances en agroecología, resaltando la importancia de colectividades urbanas y rurales para la soberanía alimentaria en Xalapa, Veracruz.
2. Décimo Congreso Latinoamericano de Agroecología: Presentación sobre huertos educativos en Xalapa, destacando sus necesidades y su agrobiodiversidad, además de un taller sobre estrategias de fortalecimiento para huertos.
3. Tercer Encuentro Nacional de Agrosilviculturas Urbanas y Periurbanas de México: Evento en Xalapa con intercambio de experiencias, semillas y recorridos por huertos urbanos (Revisa las fotos).
4. Jornadas Agroecológicas Itinerantes de la LASA: Actividades en Piedra Parada con niñxs, talleres sobre residuos de flor de Jamaica y un conversatorio sobre el relevo generacional en el campo.

Puedes navegar directamente el título de tu interés haciendo click en él.

## **Participación en el 3er Congreso Mexicano de Agroecología (San Luis Potosí)**

Del 23 al 27 de septiembre del presente año, estuvimos participando como ponentes en simposios dentro del 3er Congreso Mexicano de Agroecología. Dicho evento académico tuvo como lema: "Integrando saberes para la transición agroecológica", donde se compartieron los avances logrados en el ámbito de la agroecología. Esta reunión nacional fue aperturada por Víctor M. Toledo con la conferencia magistral denominada: El "gran salto" de la agroecología en México (2019-2024). Durante su presentación, el destacado investigador hizo énfasis en iniciativas notables que han emergido en los últimos años. Por ejemplo, para nuestra entidad federativa señaló que:

*"En Veracruz, las acciones de la Secretaría de Desarrollo Agropecuario, Rural y Pesca han posicionado a la entidad como líder en aplicación de políticas enfocadas a la producción de alimentos con enfoque agroecológico. En este estado se eliminó el uso de glifosato, gracias al trabajo de 500 técnicos que asesoraron a 28 mil 650 integrantes de mil 446 Escuelas Campesinas en 207 municipios. Igualmente destacan la revista "Sembrando Saberes" que informa de todos estos avances, y la Plataforma Metropolitana de Formación en Agroecología, que aglutina a todos los movimientos ciudadanos en Xalapa, la capital del estado."*

*“En este estado se eliminó el uso de glifosato, gracias al trabajo de 500 técnicos que asesoraron a 28 mil 650 integrantes de mil 446 Escuelas Campesinas en 207 municipios”.*

Victor M. Toledo

Lo anterior, representa una visibilización de alto alcance que nos comienza a posicionar de manera sobresaliente a escala nacional en el ámbito de la agroecología. Esto es producto del esfuerzo que hemos estado realizando en los últimos años para juntar y dar a conocer lo bonito y valioso que hacen las colectividades, organizaciones e instituciones desde un corazón con sensaciones agroecológicas a favor de la vida, el territorio y una alimentación saludable.

En los días siguientes del evento, dos de nuestros miembros del grupo motor estuvieron representando al equipo para socializar avances de los dos grandes Proyectos Nacionales de Investigación e Incidencia del CONAHCyT en los que colaboramos.



III Congreso Mexicano de Agroecología

En el caso del PRONAI "Agrosilviculturas agroecológicas urbanas y periurbanas de México para nuestras soberanías (alimentarias)", presentamos la ponencia "Actores claves para la transición agroecológica y la construcción colectiva de sistemas alimentarios sustentables en Xalapa, Veracruz". Contamos sobre la historia e importancia de la creación y permanencia de las colectividades urbanas y rurales de la ZMX para promover procesos de transición y escalamiento de la agroecología.

Puntualizamos en que la mayoría de las iniciativas existentes y que son parte de la PMFAX, tienen su génesis en acciones vinculadas con movilizaciones sociales que impulsan el cuidado de la naturaleza, el contar con mejores condiciones de vida, con la posibilidad de restaurar los ecosistemas y de promover procesos de transición agroecológica que busquen alcanzar la soberanía alimentaria.

Asimismo, otro elemento común de estas movilizaciones sociales, es vincularse a la promoción de una alimentación sana y adecuada, para ello emergen iniciativas de producción de alimentos, de redes alimentarias alternativas y de procesos de economía social y solidaria.

Hablamos sobre tres casos ilustradores, proyectos de largo aliento que permanecen a pesar de cambios de administración, ya que se encuentran arraigadas en el territorio. Las iniciativas referidas son:

- El colectivo del Rescate del Río Sedeño que propició la movilización de los vecinos para la creación del Área Natural Protegida (ANP) Parque Lineal Quetzalapan-Sedeño y que sumó acciones ciudadanas, como la gestión de residuos, la elaboración de una composta y un huerto comunitario, la conformación de un módulo de Agroecología y cultura, y el Mercado Quetzalcalli.



III Congreso Mexicano de Agroecología

- La asociación civil llamada Senderos y Encuentros para un Desarrollo Autónomo Sustentable (SENDAS, A.C.) vinculada con la defensa del Río Pixquiac y que promueve la producción sustentable a través de la generación y el fortalecimiento de cadenas de comercialización de productos locales de vecinos del Pixquiac, como la canasta de alimentos, llamadas Pxicando.
- El colectivo Custodios del Archipiélago que ha luchado para conformar el ANP Archipiélago de Bosques y Selvas de la Región Capital, generando alternativas sustentables para el manejo de zonas cafetaleras y bosques urbanos, a quienes se les atribuye la iniciativa de economía social y solidaria La Gira que se plantea el acercamiento entre las y los productores con consumidores regionales.

Por su parte, en el marco del PRONAI<sup>II</sup> **“Fortalecimiento de los sistemas de verificación agroecológica y orgánica de las redes agroalimentarias y alternativas (RAS) como mecanismo para avanzar hacia la soberanía alimentaria en México”**, se presentó la charla “Incidencia a través de indicadores de soberanía alimentaria en la región de Xalapa, Veracruz, México”. Presentamos un resumen de los resultados que tuvimos en la región a lo largo de las tres etapas del

proyecto. Durante este tiempo una de las actividades fue el levantamiento de encuestas para conocer las condiciones en las que operan las personas integrantes de las Redes Alimentarias Alternativas de la región en relación con los ejes de la soberanía alimentaria. Más allá de los datos, consideramos importante dar a conocer comunidad que integra la PMFAX, lo que permitió generar reflexiones valiosas que nos ayudan a identificar nuestras fortalezas y, de forma participativa, desarrollar estrategias para abordar los temas en los que aún tenemos rezagos.

Estas reflexiones se llevaron a cabo durante las Pachangas Agroecológicas de 2023 y 2024. Este año nos reunimos el 7 de septiembre. En un ambiente de amistad y buen ánimo, entre pláticas con queridas amigas y amigos, y la degustación de deliciosos platillos, abrimos espacios para identificar acciones que debemos empezar a trabajar. Estas acciones buscan apoyar el trabajo que realizan las redes alimentarias alternativas de la región y fortalecer nuestra visión a futuro como una comunidad articulada a través de la PMFAX.



X Congreso Latinoamericano de Agroecología

## Participación en el Décimo Congreso Latinoamericano de Agroecología (Paraguay)

Del 23 al 25 de octubre del presente año, uno de nuestros miembros estuvo participando como ponente y tallerista en el X Congreso Latinoamericano de Agroecología. Este evento desarrollado en tierras guaraníes tuvo como lema: "Cultura y recreación de saberes agroecológicos: Vinculando las comunidades para el fortalecimiento de territorios resilientes". Dicha cita académica reunió en San Lorenzo (Paraguay) a múltiples actores de la región que han construido históricamente el pensamiento agroecológico latinoamericano.

En nuestro caso, se presentó la ponencia oral: "Caracterización de huertos educativos y sus principales necesidades en el centro del Estado de Veracruz, México". Con la cual se estuvo socializando una porción sustancial del mapeo de huertos urbanos de la Zona Metropolitana de Xalapa, ahora haciendo énfasis en los de tipo educativo. Particularmente se compartió la identificación de 61 huertos asociados a todos los niveles educativos, 43 de ellos concentrados en Xalapa. Dichos espacios pedagógicos abarcan una extensión de 8.442 m<sup>2</sup> y cuentan con una comunidad educativa de 2.986 personas. Con respecto a su agrobiodiversidad, se subrayó la mención de 90 especies de plantas entre hortalizas, frutales, medicinales, aromáticas, condimentarias, granos y quelites. Por otro lado, el 99,37% de los huertos presentan algún tipo de necesidad, siendo las más frecuentes la falta de materiales didácticos, saberes, prácticas, insumos y herramientas. Este primer acercamiento de caracterización permite visibilizar las iniciativas y promover más su articulación.

En dicho evento, uno de nuestros miembros junto con investigadores de El Colegio de la Frontera Sur, facilitaron un taller frente a 35 participantes de diez países latinos.



X Congreso Latinoamericano de Agroecología

El taller "Estrategia de puntos de apalancamiento para el fortalecimiento sistémico de huertos educativos", tuvo por objetivo comprender la complejidad de los problemas frecuentes en huertos educativos a través de procesos participativos para construir una estrategia integral de fortalecimiento. Pudimos hacer énfasis en que a pesar de las múltiples virtudes de este recurso didáctico, con frecuencia su implementación y permanencia presenta algunos desafíos importantes. Lo anterior, incluye limitaciones biofísicas, prácticas de manejo inadecuadas, deficiencias técnicas y organizativas, e incluso el uso de paradigmas poco afines. Estos desafíos ponen en riesgo el potencial didáctico de la herramienta y pueden llegar a reducir la calidad de los procesos formativos. Generalmente los actores educativos identifican algunos de estos inconvenientes, pero buscan soluciones lineales que resultan ser momentáneas o poco eficientes. Por tanto, se hace indispensable comprender la complejidad de los problemas mediante una visión sistémica, para guiar la sustentabilidad de dichas iniciativas. Finalmente, se detonaron una gran cantidad de palancas interesantes para mejorar los huertos y reflejar todo su potencial en espacios educativos.

## Organización del Tercer Encuentro Nacional de Agrosilviculturas Urbanas y Periurbanas de México (Xalapa).

El mes de octubre lo cerramos con la organización del **Tercer Encuentro Nacional de Agrosilviculturas Urbanas y Periurbanas de México**, evento desarrollado los días 28, 29 y 30. Lo anterior, en el marco del Proyecto - CONAHCYT 321285, Agrosilviculturas Agroecológicas Urbanas y Periurbanas para nuestras soberanías (alimentarias).



Ofrenda colectiva en el Agrobosque Kanaa

En el primer día se reunieron en el Agrobosque Universitario Kaná cerca de 70 personas de ocho ciudades pertenecientes a seis estados como: Baja California Sur, Chiapas, Jalisco, Michoacán, Veracruz y Yucatán. Inicialmente, hubo un intercambio de obsequios entre participantes y se dio inicio con un ritual u ofrenda colectiva con los frutos y productos de todas las regiones participantes. Seguidamente, estuvimos haciendo el encuadre del evento, es decir la bienvenida, señalando los objetivos del encuentro, hicimos una recapitulación del camino recorrido y una primera mirada de nuestro senti-pensar como red nacional. En la tarde, desarrollamos un foro interno en el que se hizo la presentación de las experiencias a través de vías lúdicas y creativas. Esto es, un tianguis de experiencias urbanas agroecológicas, donde cada quien tuvo un espacio para mostrar todo lo que han generado de la mano del proyecto, compartir sus andanzas y dialogar entre las iniciativas a fin de retroalimentarse y continuar creciendo.

En el segundo día tuvo lugar el **Primer Encuentro de Huertos Urbanos y Economías Alternativas de Xalapa**, esto ocurrió en La Casa del Lago UV, un espacio en el que se juntaron por primera vez 20 iniciativas de huertos urbanos pertenecientes a la Red de Agricultura Urbana y Periurbana de Xalapa, la Red de Huertos Escolares y Comunitarios de Xalapa y la Red de Huertos de la Universidad Veracruzana, incluidas algunas persona sembradoras que lo hacen fuera de estas estructuras organizacionales.



Entrega de certificados en Casa del Lago UV

Además, participaron 30 personas que colaboran en La Gira: Red de Economía Solidaria, el Tianguis Agroecológico de Xalapa y el Mercado Quetzalcalli, especialmente con la venta de alimentos, productos y artesanías.

La apertura del evento contó con la participación de Ana Isabel Moreno Calles (UNAM-ENES, Morelia), así como los titulares de SEDEMA y SEDARPA, incluidos algunos representantes del Ayuntamiento de Xalapa y la Universidad Veracruzana.

En este momento inicial se dio lugar a la reflexión sobre la importancia de la siembra en las ciudades y los circuitos cortos de comercialización, así como la necesidad de políticas públicas que favorezcan el crecimiento de estos procesos e iniciativas. Seguidamente, algunos representantes de las iniciativas ofrecieron sus sensaciones sobre el camino recorrido, los logros obtenidos, los retos y la relevancia del evento que les convocaba. Después, el público local visitante (más de 130 personas) recorrieron los carteles

de las iniciativas de huertos urbanos y economías alternativas, donde fueron recibidos y establecieron diálogos con sus gestores. Asimismo, las iniciativas tuvieron la oportunidad de conocerse con las personas de los otros estados del país, la misma ciudad de Xalapa y buscaron estrategias para vincularse con tal de afianzar sus objetivos comunes. Finalmente, hubo un intercambio de semillas que comenzó con una ceremonia especial, este fue un momento de mucha reflexión alrededor de las semillas como bien común y particularmente sobre la trascendencia de promover el uso de semillas criollas.

En el tercer día, se realizaron recorridos: los visitantes de otras ciudades de la república conocieron tres rutas de huertos.

a)Reconstruyendo el tejido social y el territorio desde la participación ciudadana: Huerto Agroecológico El Moral, Huerto Comunitario El Naranjal y Huerto Comunitario del Río Sedeño.

b)Construyendo diálogos entre la universidad y la sociedad civil: Huerto comunitario La Loma, Huerto Universitario Ecodiálogo UV y Huerto Agroecológico Biología UV.

c)Una inmersión en huertos educativos dentro del bosque de niebla: Jardín Etnobiológico Inecol, Huerto educativo Boscuela y Huerto educativo Tlalnecapan.

Estos recorridos sirvieron para que los visitantes conocieran de cerca las iniciativas de huertos urbanos de tipos comunitarios y educativos que hay en la región. Especialmente, para que vivieran de cerca las historias, retos y desafíos que han tenido estos espacios en los que se producen plantas, setas y gallinas. No obstante, la parte más significativa fue el reconocimiento de fenómenos como reconstrucción de tejido social, defensa del territorio y gobernanza responsable que atraviesan estas iniciativas.



Huerto Agroecológico el Moral



Huerto en el parque La Loma



Huerto Comunitario del Río Sedeño



Recorrido por el ANP Río Sedeño

## Participación en Jornadas Agroecológicas Itinerantes de la LASA (Cosautlán)

El 17 de noviembre algunos miembrxs del grupo motor estuvimos participando en la Jornada Agroecológica Itinerante de Piedra Parada (Cosautlán de Carvajal), de la Licenciatura en Agroecología y Soberanía Alimentaria, evento organizado por estudiantes de tercer semestre.

En ese sitio se llevaron a cabo múltiples actividades que conectan a la comunidad en torno a temas agroecológicos, un espacio fructífero para mostrar la inmersión que han estado teniendo los estudiantes con el territorio. En nuestro caso, estuvimos facilitando una inmersión agroecológica con 14 infancias en la que se les presentó la historieta "El asombroso viaje a donde nacen los alimentos" y se hizo un mural artístico donde los niños y niñas dibujaron semillas locales y algunas otras que desconocían.

También, una de las integrantes del grupo motor estuvo capacitándose junto a 15 personas más en el taller:

"Aprovechamiento de los residuos de la flor de Jamaica". Una actividad formativa que ofreció distintas formas para canalizar dichos residuos y reintegrarlos a usos comestibles de gran preponderancia. Además, se puntualizó en que este tipo de procesos sin duda pueden generar emprendimientos, reducir el desperdicio de alimentos e incluso evitar la contaminación ambiental.

Por último, estuvimos moderando el conversatorio: "El campo está envejeciendo: ¿qué podemos hacer para garantizar el relevo generacional?" Un espacio en el que confluieron 19 personas de la zona para generar una amplia reflexión sobre esta problemática cruda y compleja que pone en riesgo el desarrollo rural y la seguridad alimentaria. En un primer momento, se señalaron una gran cantidad de razones vinculantes que han acrecentado esta situación en la zona. En un segundo momento, se plantearon algunas ideas prácticas para encontrar vías de solución a este asunto y posibilitar el enamoramiento de las juventudes por el campo y sus actividades.



Inmersión Agroecológica con infancias



Conversatorio sobre el relevo generacional en el campo

# Numeralia

Anabel Rosas Domínguez

## LAS REDES ALIMENTARIAS ALTERNATIVAS DE LA REGIÓN XALAPA EN NÚMEROS

En la región de Xalapa tenemos la fortuna de encontrar múltiples opciones para adquirir alimentos agroecológicos. La oferta es diversa, y a través de cientos de productos que nos llegan desde la montaña hasta la costa, podemos conectarnos con muchas familias que trabajan en lugares cercanos para producirlos. Además, estas familias también ayudan a conservar sus territorios, las fuentes de agua y la biodiversidad. Así se ven las Redes Alimentarias Alternativas (RAA) de la región de Xalapa, en números.



**Mecanismos de las RAA:** Tianguis o mercado mensual, mercado semanal, sistema de canastas, cooperativa de consumo, tienda ecológica, restaurante, feria.

**Familias productoras:** +90

**Familias consumidoras:** +450

**Municipios de origen de los productos:** 37...  
24 en Veracruz, 13 en otros estados.

**Productos que comercializan:** +350

\* Estas cifras pueden variar según la temporada.

**Prácticas solidarias en las RAA:** Trueque, donación, ahorro, fondo para emergencias, seguro para accidentes, moneda alternativa, cooperativa de consumo.

Fuentes: Entrevistas con las RAA, entrevistas con las productoras y productores y observación directa.

1. Pixcando

2. TAX

3. La Gira

4. Quetzalcalli

5. Mercado Xicochimalco

6. Mercado Coatl

7. El Equimite

8. Manantial de las Flores

9. Hojas Verdes

10. Casa Verde

11. Múcara

12. Hormiga Roja

13. MAO Mercado Autónomo Orgánico

14. Mercadito de la tienda del yogurt  
(Productoras de la montaña)

15. Verde Ver

16. Mercadito solidario Sedarpa

17. El Itacate

18. Feria de la milpa

19. Espacio Nómada

20. Malas Hierbas

21. Mercado Los Huizaches

22. Coop Xico

23. Cooperativa La Montaña

24. Mercado Bioregional del Trueque

### Número de productos por tipo:

- Hortalizas: 59
- Alimentos preparados/procesados: 56
- Frutas: 44
- Productos cárnicos: 29
- Lácteos: 29
- Herbolaria y plantas aromáticas: 21
- Raíces y tubérculos: 20
- Productos de la milpa: 16
- Semillas y nueces: 15
- Bebidas fermentadas y preparadas: 13
- Limpieza y cuidado personal: 12
- Condimentos: 11
- Miel, productos de la colmena y medicinales: 9
- Flores y germinados: 8
- Café/cacao: 7
- Hongos y setas: 6
- Huevo: 2

# Receta

Beatriz Castillo

## HOGOS A LA PIÑA

### Ingredientes

- 250 gramos de hongos, los que gusten
- 2-3 ajos medianos
- 2 ramitas de epazote
- Piña
- Sal y especias al gusto



### Preparación

1. Picar todos los ingredientes por separado.
2. En un sartén bien caliente, colocar un poco de aceite de su preferencia.
3. Agregar el ajo picado junto con las ramitas de epazote. Dejar que se sazone.
4. Agregar los hongos elegidos, mover, tapar, dejar cocinar a fuego lento.
5. Finalmente se agregan los cuadritos de piña al gusto.
6. Agregar sal y especias.
7. Dejar cocinar unos minutos más y listo.

# AGENDA | Formación en agroecología

Información recopilada por Antonio Menchaca Pardow

## Septiembre

Ciclo de documental sobre agroecologías  
Cine de la Tierra  
04-11-18-25/09/2024  
La otra Pulquería, La Gira, Abya Yala en Bici

Faena para plantar un cafetal bajo sombra  
6/09/2024 Módulo de Agroecología y Cultura  
Quetzalcalli  
DS Río Sedeño

Feria de Exposición - Recolectoras de la Montaña: Saberes y Sabiduría de los hongos comestibles silvestres  
26/09/2024 Facultad de Ciencias Agrícolas FCA

Taller de Aprovechamiento de plantas medicinales 07/09/2024  
Huerto del Parque la Ioma

Pachanga Agroecológica  
07/09/2024 Xalapa PMFAX

Ficcterra en Sexta de Juarez  
28/09/2024

Videoconferencia de Lombricompostaje  
13/09/2024 Videoconferencia  
DAEA del Ayuntamiento de Xalapa

Función Inaugural FiccTerra  
21/09/2024 Ex Fábrica de San Bruno  
FICCTERRA

Encuentro de Medicina Tradicional y Complementaria  
20-21/09/2024 Edificio del poder Judicial del Estado de Veracruz  
Gobierno de Veracruz

Exposustenta UV  
26/09/2024 Casa del Lago UV

Tequios de saberes y experiencias  
Domingos - 4:15 pm  
Cafetería Los Lagos, Pomodoro Orgánico

81 Trueque Biorregional  
22/09/2024 La Loma, Xalapa

X Feria de la Milpa  
29/09/2024 San Andrés Tlalnelhuayocan  
UV, Sendas

La Agenda de formación es el humilde intento de sistematizar las actividades que organizan los colectivos e instituciones que dan vida a la agroecología en Xalapa y sus alrededores. Se enlistan las actividades con nombre, fecha, ubicación y organizadores, bajo la premisa compartida de que quién quiera tener acceso a formarse en temáticas relacionadas a la agroecología pueda hacerlo.

Festival Hongos del Bosque  
9/10/2024 Av. Xalapa 310, Col.

Progreso Macuitépec  
Instituto de antropología,  
Facultad de Biología

Intercambio de saberes:  
Abonos fermentados para el huerto  
urbano 10/10/24  
Huerto Bosque Don Roberto

Ofrenda de día de muertos en el TAX  
27/10/2024 Diego leño #41 TAX

Entro lo poético y lo  
político de los alimentos  
30/10/2024 Casa Gozadera

Nomada  
Daniela Aldazaba

DICIEMBRE 2024, VOLUMEN 7

## Octubre

Seminario Interdisciplinario de Alimentación:  
Huertos urbanos en Xalapa - motivaciones alimentarias y  
socioecológicas en una ciudad media  
11/10/2024 Zoom CONAHCYT

Taller Manejo Agroecológico de los  
Cafetales bajo sombra  
18/10/2024 Inifap, Teocelo, Veracruz  
Pronatura

Tercer Encuentro Nacional de  
Agrosilviculturas Agroecológicas Urbanas  
y Periurbanas de México  
28-29-30/10/2024 Itinerante PMFAX

Primero encuentro de Huertos  
Urbanos y Economías  
Alternativas de Xalapa  
29/10/2024 Casa del Lago UV  
Colectivos de la PMFAX

## Noviembre

JAI Piedra Parada, Cosautlán de Carvajal 17/11/2024 Salón Social de Piedra Parada LASA

JAI Chavarrillo Pueblo  
15/11/2024 Salón Social  
Chavarrillo Pueblo  
LASA, Colibrí Centro  
Ecológico, Natjún  
Ecoturismo

JAI Ursulo Galván  
13/11/2024 Ursulo Galvan  
LASA, CEDECO, Pronatura, INANA

# QUINTA SEMANA DE LA AGROECOLOGÍA

Construyendo comunidades  
colectivamente

23-30 Noviembre

Agroecología ante la crisis alimentaria, climática y de salud  
20/11/2024 Zoom

Instituto de la investigación en Educación



JAI Ixhuacán de los Reyes  
8/11/2024 Ixhuacan de los Reyes  
LASA, Conecta Tierra

3º Encuentro de defensores ambientales  
10/11/2024 Cooperativa Bosque Don Roberto,  
Gaspar Yanga S/N,

Proyecto doctoral "aprendizajes sociales en  
torno a la defensa del medio ambiente sano"

Taller de Horticajas y Semilleros  
9/11/2024  
Escuela Viva el Faro, RHEC

## **AGRADECIMOS LAS COLABORACIONES**

Al proyecto: PRONAI-CONAHCyT 321285  
"Agrosilviculturas Agroecológicas urbanas  
y periurbanas de México para nuestras  
soberanías (alimentarias)".

A cada uno de los colectivos e iniciativas  
que participan y convocan a las  
actividades que suman a los esfuerzos  
colectivos por masificar las acciones  
agroecológicas.

A las y los integrantes del grupo motor de  
la Plataforma Metropolitana de Formación  
en Agroecología.