

GUANACAXTLE

Cultivando territorios agroecológicos

Boletín No. 4 - noviembre 2023



Editorial

Miguel Ángel Escalona

Queremos dedicar esta editorial del boletín Guanacaxtle del mes de noviembre a la festividad del día de muertos, que para muchas comunidades originarias es la celebración más importante de todo el año. No dudamos en decir que no existen otras celebraciones que resalten los colores, sabores, olores, texturas y significados de las plantas como los **Días de Muertos**, son sin lugar a dudas una clara expresión de nuestro **patrimonio biocultural**.

Me detengo y sin afán de profundizar en la definición de conceptos, señalar que el vocablo Patrimonio, deriva del latín Patrimonium que significa "Propiedad heredada", son bienes de generaciones anteriores que, a su vez, constituyen nuestra herencia a las futuras generaciones, es decir lo que recibimos de nuestros antecesores y lo que entregamos a los que vienen, visto de esta manera es nuestra herencia, es la cultura que nos define lo que somos como pueblo y es lo que queremos heredar para seguir manteniéndolo vivo.

En el día de muertos las ofrendas son una clara expresión del patrimonio biocultural del país, porque reflejan la diversidad de los entornos agrícolas y ecológicos, en ellas se colocan los productos de nuestras milpas, las flores, las distintas palmas que hay en el país, las bebidas y platillos. Y que amorosamente se muestra en cada uno de los altares que se ponen en todo el territorio nacional, con todos sus matices y formas de expresión que es clara muestra de la interacción entre sociedad y naturaleza.

Imaginar las recetas que se han pasado de generación en generación con sus ingredientes y formas de preparación que nos conecta con nuestras raíces, nuestra cultura y nuestra forma de ser, pero también permiten que mantengamos vinculados a nosotros a las personas que han fallecido pero que seguirán vivas cada que se coloque su foto en el altar y que se le preparen los alimentos que preferían y que más les hacía felices. Así cada región, cada pueblo, cada comunidad y desde luego cada familia y persona van añadiendo diferentes significados y evocaciones. Pero lo que todas tienen en común es la participación de una enorme diversidad de plantas para añadir colores, texturas, sabores, aromas y demás

Un elemento principal de las ofrendas es el agrícola, pues el ciclo agrícola mesoamericano llega a su fin el 2 de noviembre. Además, en la mayoría de las culturas indígenas se tiene la creencia de que los difuntos velan por el bienestar de la comunidad, por la fertilidad de sus tierras y por las cosechas.

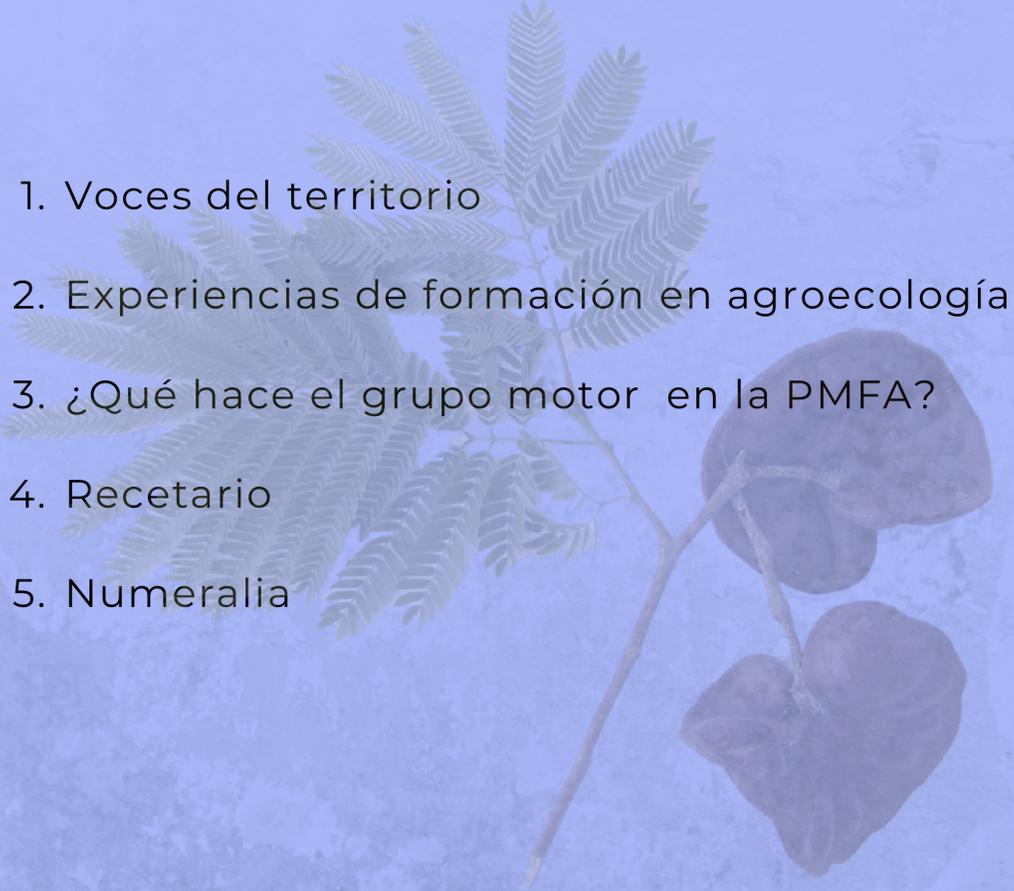
Una clara expresión de este vínculo entre el cultivo de plantas y los altares es la flor de Cempasúchil la cual es originaria de México y su nombre proviene del náhuatl “Cempohualxochitl” que significa “veinte flores” o “varias flores” lo que coincide con las características que definen su familia botánica. Su característico color naranja encendido y aroma intenso es uno de los elementos más representativos en las ofrendas para los muertos, pues según la creencia, son el punto de conexión entre este y el otro mundo, pues se dice que el color de esta flor ilumina el camino y el aroma guía a las almas de los difuntos hacia el altar que colocaron sus familiares.

Otra sustancia más que posee son las piretrinas que tienen la cualidad de disminuir la presencia de pulgones y otros insectos de cuerpo blando, pero si se usa seca la flor en granos almacenados también puede disminuir las poblaciones de gorgojos y palomillas que causan grandes pérdidas en almacenamiento. En campo se ha reportado que si se hace una rotación con maíz puede ayudar a disminuir la presencia de gallina ciega y que si se aplica en un macerado (poner a remojar en agua) es efectivo contra mosquita blanca (*Bemisia spp.*).

Por todo ello celebramos que esta hermosa tradición siga más viva que nunca, que se fomenten en los centros escolares y en los espacios laborales y que mantengamos ese vínculo entre la vida y la muerte, que nos permite entender que la vida es un ciclo y que nuestra estancia en esta hermosa tierra tiene mucho sentido, si nos vinculamos y nos anclamos a nuestros orígenes y formas de vivir en armonía con la naturaleza.



En este número

- 
1. Voces del territorio
 2. Experiencias de formación en agroecología
 3. ¿Qué hace el grupo motor en la PMFA?
 4. Recetario
 5. Numeralia

Edición
Antonio Menchaca Pardow

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

Minerva Chores Sánchez

Chiltoyac es un pueblo prehispánico de origen totonaco que se sitúa en la cuenca cañera cafetalera Xalapa- Coatepec, a ocho kilómetros al noreste de la capital del Estado, a una altura aproximada de 700 a 1,040 metros sobre el nivel del mar. Los pueblos colindantes son San Antonio Paso del Toro, Colonia Seis de Enero, Paso de San Juan y Tronconal. Actualmente tiene una población aproximada de 3000 habitantes y un territorio ejidal de 1350 hectáreas cuya dotación data de 1916, donde se cultiva café, caña de azúcar, maíz y frijol.

Chiltoyac es un caso representativo de la situación actual de los pueblos rurales de Veracruz y México, en los cuales se viven transformaciones muy aceleradas que afectan negativamente las condiciones de vida, los ecosistemas, los valores, la cultura y la identidad campesina. Al igual que numerosas regiones rurales de México, entró en una importante crisis agrícola a partir de los años ochenta. Numerosos factores propiciaron esta crisis, y en el caso de este pueblo existe un vínculo estrecho con los cultivos que lo hacen vulnerable.

El enfoque Biocultural permite hacerle frente a las crisis alimentarias, donde lo económico y la salud juegan un papel muy importante para la vida de los pobladores. El concepto Biocultural hace referencia a la interacción entre lo biológico y la cultura. El enfoque biocultural observa a los humanos como seres biológicos, sociales y en relación con el medio que los rodea. Lo biocultural es una alimentación sana rica en nutrientes, es la relación que existe entre la naturaleza y una producción diversa de cultivos. Es un sistema alimentario local de recolección de alimentos de temporada y de distintos cultivos que ayuda a la canasta básica. En el caso de Chiltoyac varias familias sufren y buscan la forma de resolver las crisis alimentarias que han venido surgiendo hace varias décadas atrás.

En Chiltoyac existen varios componentes del sistema Biocultural. Existe una diversidad de alimentos que se dan alrededor de los cafetales, cañales y entre las milpas. entre ellos: las plantas silvestres que se recolectan, hongos, quelites, verdolagas, pápalo, hierba mora, gasparitos, palmos, crucetas, nopales, capulín, chiltepines, berros, aguacates, paguas (variedad de aguacate), chininis, lechuguillas, lenguas de vaca, así como una gran variedad de frutas de temporada y animales de traspatio, animales cazados en la montaña o barrancas (toches, tejones, mapaches, conejos, tlacuaches, ardillas, chachalacas, pichones, y algunas aves entre otros). La milpa es el paradigma mesoamericano de las interacciones bioculturales, a partir de la acción humana, a lo largo de aproximadamente ocho mil años, se creó un sistema productivo diverso que provee todos los nutrientes necesarios para el consumo a largo del año. A su vez, el maíz, especie central de la milpa, depende de esa acción humana para su existencia con sus características y variedades actuales. La milpa expresa una coevolución entre el trabajo humano y la adaptación de especies vegetales en el que todos los componentes involucrados tienen un beneficio (Eguiarte, Equihua y Espinosa 2017).



La milpa como alimento biocultural es un sistema productivo diverso que provee lo necesario para alimentarse durante una temporada del año. La milpa se conforma por parcelas pequeñas de maíz combinadas con frijol y calabaza, principalmente. Pero existen otros cultivos que la acompañan como platanos, limoneros, erizales que permiten crecer a otras plantas silvestres conocidas como arvenses, que son comestibles. Tales como quelites, berenjena, chiles entre otras hierbas que nacen por sí solas o que aportan nutrientes para fortalecer los suelos. Sembrar la milpa requiere dinero, tiempo y cuidados.

En Chiltoyac algunos campesinos (en mayoría) y campesinas (son minoría) siembran en dos tiempos con maíces criollos que algunos señores mayores conservan y a la vez ellos promueven su conservación para beneficiarla; de temporal (cuando hay lluvias), en la parte baja del pueblo y tonalmil en la montaña cuando el clima es caluroso. Un cultivo intercalado con frijol y calabaza primordialmente.

Problemáticas que envuelven a la biodiversidad biocultural.

La milpa no sólo es diversidad de cultivos, también incluye aspectos ambientales, sociales, culturales y económicos. En aspecto ambiental, Chiltoyac ha vivido transformaciones por los mega proyectos de “desarrollo” Durante los últimos 30 años, la localidad y el ejido se han visto afectados por su vecindad con la urbe. Destaca en este sentido, la instalación de un “relleno sanitario” del municipio que está plantado en tierras vecinas del poblado de El Tronconal que colindan con sus tierras ejidales, en lo alto del pueblo. La construcción de un oleoducto de Pemex que pasa en una parte del ejido, la venta de tierra ejidal para construcciones sin ninguna planeación que desencadena problemas en el territorio y recientemente el trazo del libramiento para la autopista Perote-Xalapa, una vía que constituyó una obra de ingeniería civil muy moderna por la altura de sus puentes que atraviesan por encima del cerro llamado Cacalotepec, donde tuvo su primer asentamiento el pueblo, además, provocando situaciones de riesgos por su debilitamiento, ya que la comunidad se encuentra a sus pies. Esto también trajo

consecuencias socioambientales graves: pérdidas de manantiales, derrumbes y deslaves, pérdida de flora y fauna que custodiaban al cerro, asimismo desaparición de parcelas destinadas a las temporadas de siembras de la milpa y grandes extensiones de cafetales fueron enterrados por los derrumbes. Dejando en extinción todo lo que en el cerro se recolectaba y cazaba como comida biocultural, local de temporada. Los bosques que aquí habitaban fueron deforestados, los manantiales fueron tapados por grandes extensiones de piedra y tierra derrumbada.



La contradicción es que organismos como las naciones unidas apoyan o aportan a detener la pérdida de biodiversidad y salvaguardar, cómo es posible que no se puedan detener estos mega proyectos “que son beneficios de la nación pero sin una planeación adecuada y no responden a los acuerdos dejando a los dueños fuera de las decisiones”. Estas empresas constructoras junto con los gobiernos prometieron reforestar, restaurar el paisaje y el territorio pero una vez logrados sus objetivos desaparecieron.

Existen varios factores por los que se han desvalorado las prácticas alimentarias pero principalmente por una agricultura convencional de relaciones lineales donde las manos de los hombres y mujeres no intervienen como en las agriculturas tradicionales, la agricultura convencional tiene como destinatario a las grandes masas y utiliza tecnología industrial de maquinarias y con implementación agro tóxica que agranda los tamaños y acelera la producción de cualquier cultivo. La agroindustria ha cambiado las formas de alimentarse y se ha dejado a un lado lo que antes se comía a partir de la recolección biocultural de temporada, así como todo lo que se da alrededor del sistema milpa.

En el caso de Chiltoyac el Centro Comunitario de Tradiciones Oficios y Saberes junto con otros aliados han posibilitado hacer encuentros de la milpa en el día internacional del maíz. Encuentros bioregionales que desde el año 2019 se han ido fortaleciendo por los vínculos y los aprendizajes en conjunto en relación a la agrobiodiversidad, la defensa del territorio y todo lo que tenga que ver con lo que nos cuida y nos alimenta que es la tierra y la tierra es la vida natural proveedora de vida. Asociaciones civiles, grupos organizados como lo es la Red de Custodios del Archipiélago, pueblos originarios y de la zona metropolitana de Xalapa como Xico Viejo, Rancho Viejo, Otilpan, y una diversidad de personas conscientes de la realidad que vivimos insertados en un mundo globalizado.

Los conceptos de Resiliencia y Autonomía son estrategias, herramientas, mecanismos, modos, procesos que posibilitan entramados en torno a las adversidades del sistema capitalista. Ponemos la mirada en lo colectivo y lo intergeneracional. Reflexionando y siguiendo lo que bien llaman Robert y Rahnema (2003) “la potencia de los pobres” en un sentido de la capacidad de los y las involucrados de vivir cercanías con lo impredecible, lo incontrolable y lo cíclico, lo cual constituye los saberes de una subsistencia colectiva. Lo individual y lo colectivo entrelazados de una manera muy especial, supeditados a la toma de decisiones con capacidad de incluir, compartir, apoyar, para las potencialidades de la vida cotidiana.

Bibliografía citada:

Camacho Benavides, Claudia & Fonseca, Maribel. (2022). Alimentos y prácticas alimentarias de Chiltoyac..

Chores Sánchez, M. (2019) Sabores de la cocina. La experiencia de la formación de la cooperativa de mujeres productoras del Centro Comunitario de Tradiciones Oficios y Saberes de Chiltoyac.

Luis E. Eguiarte, Clementina Equihua y Laura Espinosa Asuar. (2017) De los editores. La milpa es un espejo de la diversidad biológica y cultural de México. Marzo 2017. Oikos = Núm 17 pág. 7.

Robert, J., y Rahnema, M. (2003). La potencia de los pobres. Arlés: Fayard-Actes Sud.



CENTRO COMUNITARIO DE
TRADICIONES, OFICIOS Y
SABERES

Experiencias de formación en agroecología

Karla Jerezano Díaz

Recopilamos aquí lo que ha pasado en el territorio para movilizar e invitar a quiénes estén buscando la oportunidad de involucrarse en temas de cuidado del medioambiente. En facebook y en el sitio web estamos actualizando e invitando a actividades constantemente, por lo que te recomendamos revisarlos para mantenerte al tanto.

Actividades Recurrentes

Huerto La Loma

Martes y viernes 4 pm

Red de Agricultura Urbana y Periurbana de Xalapa

Miércoles cada 15 días 5 pm

Módulo Quetzalcalli

Martes y sábado 10 am



Mercado Coatl - Coatepec

Sábado 10 am

Huerto Comunitario del TAX

Domingos 11 am



Huerto Agroecológico Reforma

Jueves 4 pm

Huerto Agroecológico Tlapantli Atoktli

Sábados 3 pm

Huerto Agroecológico Bosque Don Roberto

Sábados 9 am



Huerto Agroecológico Mise en Place

Domingos 10 am

Huerto Agroecológico Aman

Domingos 3 pm



Agosto - Septiembre



29 de agosto

Charla sobre Redes para el escalamiento de la Agroecología - PMFAX y LASA UVI



1 de septiembre

Pachanga Agroecológica: encuentro de Redes Alimentarias Alternativas



20 de septiembre al 19 de noviembre

Festival itinerante de cine comunitario de la tierra con el tema semillas de dignidad en todo Veracruz - FICCTERRA



27 de septiembre

Participación de la cooperativa manos mágicas en el programa La entrevista con Gerardo martinez

30 de septiembre

Mercado Quetzalcalli en el módulo de agroecología y cultura "Quetzalcalli" - Rescate del río Sedeño



Semana de la Agroecología 2023

11 de septiembre

Charla Escarabajos estercoleros en agroecosistemas ganaderos

12 de septiembre

Tequio, intercambio y convivio Tlali kuali/Chantico en Coatepec

Taller Bacterias ácido lácticas y té de vermicompost en el modulo agroecológico del Río Sedeño – SEDARPA

Tequio y taller: nutrición de huerta biointensiva y milpa en el huerto agroecológico del parque la Loma – SEDARPA



14 de septiembre

Taller Producción artesanal de jabón potásico – Huerto de la facultad de Biología de la UV

Charla y clase virtual de cocina en Tlalnahuayocan – Colectivo Manos mágicas

Presentación de la **página Web** de la plataforma metropolitana de formación en agroecología en Xalapa

agroecologíaregiónxalapa.org



13 de septiembre

Taller producción de setas pleurotus, utilizando subproductos agrícolas en el módulo agroecológico del río sedeño – rescate del río sedeño A.C.

Taller activación de microorganismos de montaña en el parque el haya – DAEA ayuntamiento de Xalapa.

Visita al rancho agroecológico un mundo raro en Chilchotla, Puebla – Tianguis agroecológico de Xalapa.

15 de septiembre

Conversatorio: el huerto agroecológico, 13 años de historia - Facultad de biología de la Universidad Veracruzana

Tequio/Taller Hugelkultur: una alternativa para aprovechar troncos en el huerto La Loma – SEDARPA

Charla mapeo de la agricultura urbana en Xalapa en el Orquidiario de la UV – ENES Unam y PMFAX

16 de septiembre

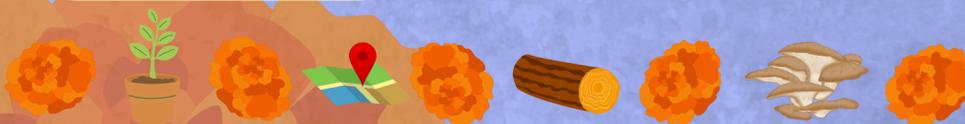
Cosecha de la milpa en la parcela demostrativa de la ECA Productores compartiendo y aprendiendo saberes de Chiltoyac – SEDARPA

Practicas agroecológicas: cosecha, siembra e intercambio de saberes en Tlalnahuayocan – Tianguis agroecológico de Xalapa

17 de septiembre

Taller diseño y preparación de camas de cultivo en Xalapa – Tianguis agroecológico de Xalapa

Taller Plantas que curan plantas en Xalapa – Vivero hábitat parque Doña Falla



Octubre - Noviembre

1 de octubre

Feria de la milpa en Rancho viejo, Veracruz – Territorios Diversos para la vida; SENDAS A.C., Universidad Veracruzana, Teuan.



6 de octubre

Mercado Girante de la Red de economía solidaria La Gira en el CITRO UV – Custodios del archipiélago de bosque y selvas de Xalapa.

9 de octubre de 2023

Mesa redonda sustentabilidad, derechos humanos y la cultura del café en Veracruz en la facultad de sociología – Facultad de Sociología UV.



13 y 14 de octubre

Encuentro regional con enfoque agroecológico en Córdoba, Veracruz - SEDARPA

14 de octubre

Festival del Árbol- en el parque la Loma en Xalapa – Redforest, INANA, Red de Custodios del archipiélago y FICCTERRA.

2do aniversario del Tiakistli desobediente contra el despojo de los territorios en Xalapa- Colectiva del Tiakistli desobediente

15 de octubre

Taller de Nixtamalización en el Tianguis agroecológico de Xalapa por Paula Hernández del colectivo Manos Mágicas

18 de octubre

Curso cocinando la diversidad y las conexiones entre las comidas y las culturas del México multiétnico en la facultad de humanidades de la universidad veracruzana en Xalapa – CITRO UV

Taller Diseño y manejo agroecológico en huertos urbanos en el colectivo Xalapeño de permacultura,

20 de octubre

Mercado de trueque y venta de productos agroecológicos en Coatepec – Uncader, Somos AUGE, Consejo regional del café

22 de octubre

Taller en el Tianguis agroecológico de Xalapa sobre Labranza de camas Biointensivas

23 al 27 de octubre

Curso-taller virtual aprendamos colectivamente a sembrar saberes- Secretaria de educación de Veracruz, Consejo Interinstitucional Veracruzano de Educación, Facultad de Ciencias agrícolas, Red de huertos educativos y comunitarios, huerto agroecológico de biología UV

28 de octubre

Mercado Quetzalcalli en el módulo de agroecología y cultura Quetzalcalli en la colonia Lucas Martínez en Xalapa.



9 de noviembre

Charla abejas nativas de Veracruz: experiencias y perspectivas, en el auditorio de la Facultad de Biología de la UV en Xalapa

12 al 17 de noviembre

Jornadas Agroecológicas itinerantes 2023 de la Licenciatura en agroecología y soberanía alimentaria UV Intercultural

¿Qué hemos estado haciendo en el grupo motor?



Anabell Rosas

PRONAI para la Soberanía Alimentaria.

Así como se comentó en el **No. 2 del Boletín Guanacaxtle**, la Plataforma Metropolitana de Formación en Agroecología participa en representación de la sede Xalapa del Proyecto Nacional de Incidencia e Investigación del Conacyt **“Fortalecimiento de los sistemas de verificación agroecológica y orgánica de las redes agroalimentarias y alternativas como mecanismo para avanzar hacia la soberanía alimentaria en México”**, que tuvo como meta para el 2023, evaluar a nivel piloto una metodología participativa de forma cualitativa y cuantitativa, para validar los indicadores de soberanía alimentaria planteados en el 2022.

Para ello se colaboró con las y los integrantes del grupo de trabajo del proyecto, a fin de precisar los cuestionarios que aplicarían a personas gestoras, productoras y consumidoras de las Redes Alimentarias Alternativas (RAA) participantes de cada sede (Jalisco, Puebla, San Luis Potosí y Xalapa). Posteriormente, se capacitó a 3 integrantes del **Tianguis Agroecológico de Xalapa, el Mercado Quetzalcalli y la Red de producción y consumo sano y solidario Pixcando** para levantar los datos en sus respectivas redes mediante la aplicación *Kobo Toolbox*. Con el apoyo de estas iniciativas y sus representantes para la etapa piloto, se levantaron **28 encuestas: 6 a personas encargadas de la gestión de las redes, 11 a consumidoras y 12 a productoras**. Esta experiencia sirvió para afinar aún más los cuestionarios, con lo que otras sedes pudieron ejecutar su prueba piloto con instrumentos depurados.

En los primeros días de octubre se llevó a cabo una reunión nacional en Guadalajara, Jalisco, para acopiar la información de todas las sedes y nutrir el informe anual del proyecto, además de conocer de primera mano experiencias agroecológicas emblemáticas de esa región, como la Huerta Los Alisos y la Casa del Maíz.

Además de estas actividades, la Plataforma interviene en la Comisión de Comunicación del proyecto, encargada de supervisar la producción de material gráfico y audiovisual que apoyará a la difusión de las actividades de las RAA participantes.



¿Qué hemos estado haciendo en el grupo motor?



Antonio Menchaca Pardow

En los últimos años, la Zona Metropolitana de Xalapa ha visto surgir varios mercados y tianguis alternativos (RAAs) que buscan conectar consumidores y productores, apoyar a las iniciativas locales que se preocupan y protegen el medioambiente, y ser la semilla para un sistema alimentario más sustentable y justo.

El concepto de soberanía alimentaria puede ser un horizonte hacia el cual se trabaja, ya que apunta a una situación ideal en la cual sean las personas organizadas las que deciden cómo y qué se produce para asegurar la salud de nuestros cuerpos, familias, territorios y ecosistemas. Nutrirse para un buen vivir en armonía con la naturaleza. Para esto es necesario tomar en cuenta el cómo y no sólo el qué: por lo que la SA tiene en cuenta las dimensiones sobre derecho a la alimentación, producción, distribución, gestión de saberes, organización, gobernanza, género y buen vivir.

Durante el año 2022 y 2023, varios participantes de estos mercados, que llamaremos RAAs, se juntaron en un proyecto para aprender y reflexionar cuál puede ser el aporte que hacen a la soberanía alimentaria. Se hicieron talleres, se elaboraron, se aplicaron y se analizaron cuestionarios.

Una de las actividades más bonitas de este proceso fue el 1 de septiembre, cuando productores, gestores y consumidores de 4 mercados se juntaron para conversar sobre lo que se averiguó durante los meses de trabajo. El evento fue una "Pachanga agroecológica", ya que fue un cierre y devolución de una etapa del proceso, por lo que había que celebrar. Se juntaron el Mercado Quetzalcalli, Tianguis Agroecológico de Xalapa, Red de Consumo Solidario La Gira y Red de producción y consumo sano y solidario Pixcando.

El proceso recabó información para probar y validar más de 60 indicadores, por lo que lo conversado sobre ellos no entra en este pequeño texto, pero la información está disponible para quien esté interesado. Hay que contactar al grupo motor de la PMFAX.

Valoramos mucho la importancia de que distintas redes se reúnan a platicar, eso generó un ambiente de mucha confianza y trabajo. Se siente un salto cualitativo respecto del trabajo en conjunto que se ha estado haciendo a nivel de la comunidad agroecológica que existe y que se articula en Xalapa, que en los últimos años ha estado trabajando en un distintivo a nivel regional en base a un Sistema Participativo de Garantía agroecológica, con miras a potenciar las RAAs del territorio. Pudimos explorar oportunidades de trabajo y colaboración para futuros cercanos.



Productoras y productores recalcaron lo bonito que es ver la otra cara de las RAAs, ya que siempre están trabajando en sus parcelas, les cuesta participar de reuniones. Por lo que, en esta ocasión, donde pudieron conversar y reflexionar con consumidores y organizadores en pos de mejoras comunes, recalcaron que les brinda una motivación extra. Muchas gracias a todas y todos quienes han estado participando en este proceso.

Numeralia Semana de la Agroecología 2023

Anabell Rosas Dominguez

Retomando el espíritu del primer número del boletín Guanacaxtle, ahora que concluyó la 4ª. Semana de la Agroecología de Xalapa consideramos oportuno hacer un recuento de esta experiencia, que busca visibilizar la oferta de actividades organizadas por la comunidad agroecológica de la zona metropolitana de Xalapa.



Este año tuvieron lugar 16 eventos entre el 11 y el 17 de septiembre, organizados por el Doctorado en Ciencias de la Sostenibilidad de la UNAM, la Universidad Veracruzana Intercultural, el Centro de Investigaciones Tropicales y el Huerto de la Facultad de Biología de la Universidad Veracruzana, por el sector educativo; los colectivos Desarrollo Sustentable del Río Sedeño, Lucas Martín, A.C., Hongos Xalapeños, Cooperativa Tetlanman Chantico, Tlalí Kualí, Parque La Loma, Tianguis Agroecológico de Xalapa, Vivero Hábitat, Cooperativa Manos Mágicas y la Plataforma Metropolitana de Formación en Agroecología de Xalapa. Además, por parte del sector público se sumaron el Departamento de Agroecología y Educación Ambiental del Ayuntamiento de Xalapa y la Secretaría de Desarrollo Agropecuario, Rural y Pesca del Gobierno del Estado de Veracruz.



En esta ocasión se registró la participación de aproximadamente 560 personas en dos eventos virtuales desde Xalapa y Tlalnehuayocan y 176 personas en 15 actividades presenciales que ocurrieron en el Parque Doña Falla, el Parque Ecológico El Haya, Jaco Jazzy Café, la sede de la Universidad Veracruzana Intercultural, la Facultad de Biología y el orquideario de la Universidad Veracruzana, el parque La Loma y el Módulo Comunitario de Agroecología y Cultura “Quetzalcalli”, en el municipio de Xalapa; asimismo, la sede de la Cooperativa Tetlanman Chantico en Coatepec y el rancho Un Mundo Raro en Chilchotla, Puebla.

Para concluir, vale la pena recordar que la finalidad de la Semana de la Agroecología de Xalapa no es organizar eventos en el marco de esta celebración; por el contrario, esta solo se nutre de las acciones que cada organización planea ejecutar de antemano en esas fechas y por lo mismo, la numeralia que se presenta tiene un significado especial:

4 municipios

10 sedes

15 colectivos

16 eventos

176 personas presenciales

560 personas virtuales

Recetario *Cempasúchil* un puente entre la vida y la muerte

Juan Fontalvo Buelvas

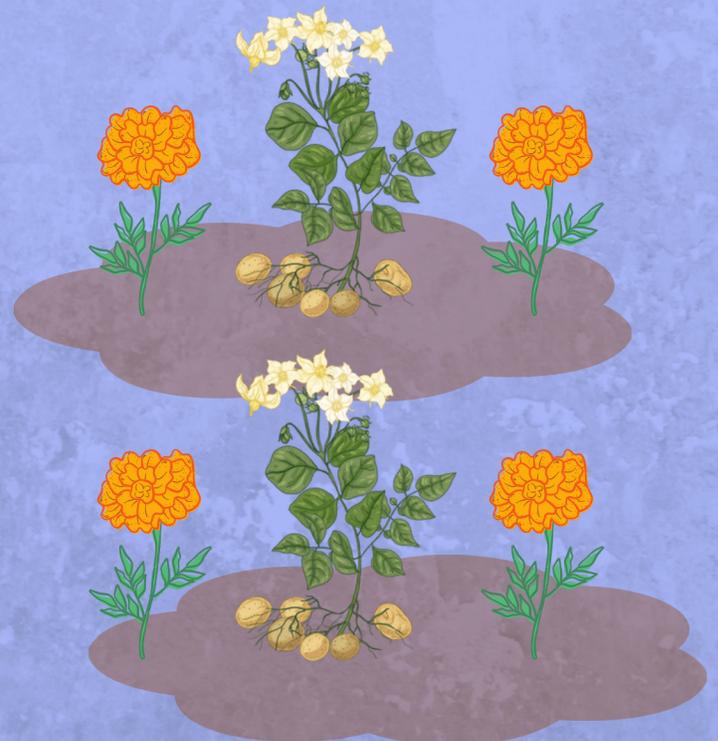
La flor de cempasúchil, también conocida como flor de muertos o clavel chino, es una flor nativa de México y Centroamérica. Su nombre científico es *Tagetes Erecta*, una especie que pertenece a la familia Asteraceae, al igual que otras plantas como girasol, caléndula y lechuga. El nombre común "cempasúchil" procede de la palabra en náhuatl *cempōhualxōchitl* que significa "veinte flores". Entre otros nombres comunes conocidos se incluyen Tepecempoalxōchitl, Tlapalcozatlixochitl, Oquichtlicocaxochitl y Cozatlicoztic.

En México, la flor de cempasúchil se utiliza como decoración y ofrenda ritual en el Día de Muertos (2 de noviembre). Se cree que sus pétalos guardan el calor del sol e iluminan el camino de regreso a los difuntos. Los pétalos también se emplean para formar collares que simbolizan la bienaventuranza. El cultivo de cempasúchil en Veracruz es una tradición que se ha mantenido a lo largo de los años. El proceso de cultivo comienza generalmente cada 16 de julio cuando se hacen los almácigos y se preparan las semillas que se comenzarán a sembrar en agosto. Generalmente, se siembran 10 mil matas por hectárea, estas plantas pueden alcanzar una altura de 60 cm a 1 m, y sus flores varían de colores amarillos a anaranjados según la variedad.

Las personas que cultivan cempasúchil señalan que la ganancia por la venta de la flor es escasa y que apenas se recupera la inversión que realizan; por tanto, este cultivo tiene mayor importancia biocultural que económica. A pesar de los desafíos climáticos con fuertes nortes y lluvias torrenciales que pueden dañar la producción, los campesinos hacen sus mejores esfuerzos para mantener viva la tradición. Además del valor cultural y ceremonial de la flor de cempasúchil, esta planta tiene una gran cantidad de usos con beneficios para la agricultura, la salud y la alimentación. A continuación, algunas recetas interesantes:



Asociación y rotación de cultivo: La siembra de cempasúchil como cultivo asociado con distintas hortalizas o como o cerca viva ha mostrado importantes ventajas. Por ejemplo, ya se ha documentado mayor rendimiento y disminución de bacterias que causan enfermedades a cultivos de tomate cáscara. También se ha comprobado que la rotación con cultivos de cempasúchil ayuda a reducir drásticamente las poblaciones de gallina ciega y nemátodos. En cultivos de papa, se recomienda sembrar en promedio tres toneladas de semilla del tubérculo por hectárea, con pasillos de 90 cm entre surcos y una distancia entre plantas de 30 cm. Aquí las plantas de cempasúchil se pueden asociar intercalándolas cada tres plantas de papa, agregando franjas cada cuatro surcos o haciendo otros tipos de arreglos para distribuir equitativamente el cultivo de interés y el cultivo medicinal.





Biopreparado: El cempasúchil forma parte de la elaboración de bioproductos que ayudan al control de patógenos del suelo gracias a sus propiedades fungicidas, nematocidas e insecticidas. Se pueden aplicar extractos acuosos y polvos de esta planta para repeler o disminuir las poblaciones de organismos considerados como plagas en los cultivos. Para elaborar un biopreparado de flor de muertos se debe macerar 1 kg de hojas y tallos, luego en el recipiente agregar 1 litro de agua, después dejar fermentar un día esta mezcla y al otro día, disolver y colar esta mezcla en 11 litros de agua. Se puede aplicar al follaje y al suelo, no existe una dosis ideal, la recomendación es probar y hacer ensayos

Atole: Además, la flor de cempasúchil es utilizada como medicina tradicional, principalmente como remedio para enfermedades digestivas. Varios estudios científicos confirman algunas propiedades medicinales de la flor de cempasúchil: es antibacteriana, antifúngica y antioxidante. Además, hay una gran cantidad de recetas donde se puede incorporar esta maravillosa flor para guisados, cremas, tamales, helados y bebidas.

En esta ocasión, compartimos una receta sencilla para hacer atole con flor de cempasúchil. Coloca en una olla dos litros de agua, una raja de canela, un cono de piloncillo rayado y una cucharadita de extracto de vainilla.

Calienta a fuego medio removiendo ocasionalmente. Mientras tanto, debes deshojar, lavar y desinfectar 10 flores de cempasúchil, seguidamente se licúan las flores con media taza de leche y se añade a la olla. Por último, disuelve media taza de masa de maíz en media taza de agua e incorpora a la olla. [Cocina sin dejar mover hasta que espese.](#)

Sin duda, la flor del cempasúchil es más que una simple planta, es un símbolo biocultural importante en México. Es una **herramienta valiosa en la agricultura agroecológica, una fuente potencial para productos medicinales y alimenticios, e incluso un ingrediente clave en recetas tradicionales.** Su importancia trasciende su belleza ornamental para convertirse en un elemento integral que nos permite reflexionar sobre su vínculo y nuestra relación con otras formas de vida.

Bibliografía citada:

- Batista-Valcarcel, R., Almaguer-Hidalgo, S. N., & Cardoso-Barreras, M. T. Efecto de dosis de extracto de *Tagetes erecta* L. (Copetúa) sobre pulgones. *Hombre, Ciencia y Tecnología*, 25(1), 1-9.
- Castillo-Ortega, L. S., Mercado-Flores, Y., Téllez-Jurado, A., & Anducho-Reyes, M. A. (2022). Identificación de rizobacterias aisladas de *Tagetes coronopifolia* y *Tagetes terniflora* (Cempasúchitl) y evaluación de su capacidad inhibitoria in vitro contra microorganismos fitopatógenos. *Biotecnia*, 24(3), 150-158.
- Contreras-Rendón, A. (2023). Incidencia de 'Candidatus liberibacter solanacearum' y *Bactericera cockerelli* en tomate de cáscara asociado con cempasúchil (Tesis de licenciatura). Universidad Autónoma del Estado de México.
- Gómez-Rodríguez, O., & Zavaleta-Mejía, E. (2001). La asociación de cultivos una estrategia más para el manejo de enfermedades, en particular con *Tagetes* spp. *Revista Mexicana de Fitopatología*, 19, 94-99.
- González-Brito, M. Á., & Hernández-Milpa, A. D. (2018). Asociación *Gladiolo* "*Gladiolus grandiflorus*"-Cempoalxóchitl "*Tagetes erecta*": Impacto en la población de trips "*Thrips simplex*" y mosca blanca "*Bemisia tabaci*" en el valle de Toluca (Tesis de licenciatura). Universidad Autónoma del Estado de México.
- Santiago-Ovando, A. (2022). Documentación del uso gastronómico de la Flor de Cempasúchil (*tagetes erecta*) (Tesis de licenciatura). Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas.



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.

