

GUANACAXTLE

Cultivando territorios agroecológicos

Boletín No. 10 - Noviembre 2025



Plataforma Metropolitana de
Formación en Agroecología -
Xalapa



agroecologiaregionxalapa.org



plataforma.agroecologia@gmail.com

Editorial

Miguel Ángel Escalona Aguilar

Maíz algo que es cotidiano, porque está en nuestras mesas cada día, pero que desafortunadamente en muchos casos, desconocemos su origen, ¿cómo fue cultivado?, ¿quién lo cultivó?, ¿qué ilusiones hay detrás de sembrar y alimentarse de una milpa? ¿Cuántas recetas conocemos en torno al maíz y la milpa?

El presente número de **Guanacastle** está dedicado a la celebración del **día nacional del maíz y se pretende vincular con la conmemoración del día mundial de la alimentación**, ambos eventos importantes desde diferentes contextos.

El día nacional del maíz como una reivindicación política sobre la importancia que tienen los maíces nativos, los cultivos con los que se acompaña y también la riqueza culinaria y cultural que ha permitido una co-evolución bien importante, que se refleja en una gran cantidad de recetas, en la amplia adaptación del maíz a diferentes contextos biofísicos y en la gran diversidad de maíces que se cultivan en nuestro territorio.

El día mundial de la alimentación lo abordamos en este número, como un recordatorio de que vivimos en un planeta en el que grandes intereses económicos rigen lo que se consume, la forma en que se consume y los grandes impactos ambientales que ello provoca, **basta imaginar la superficie cultivada de maíz transgénico en el planeta, que es de más de 66 millones de hectáreas, lo que equivaldría a un poco más 8 veces el estado de Veracruz.**

La gran mayoría de este maíz es amarillo y se emplea como ingrediente para la preparación de alimentos para animales. Pero también importamos el maíz de otra forma; como alta fructosa. El jarabe de alta fructosa que se usa ampliamente en la industria refresquera y de los alimentos procesados y ultraprocesados y que proviene de los Estados Unidos, cuya materia prima es el maíz transgénico y que se usa porque es mucho más barato que la azúcar de caña es lo que en los últimos años ha provocado que muchas y muchos agricultores abandonen su cultivo por no ser rentable y muchos de ellas y ellos tengan que migrar.

Así cuando la **Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO)** establece como lema del 2025 el ir **"Mano de la mano por unos alimentos y un futuro mejores" en un contexto de cambio climático y los desastres que ello provoca, se vuelve un reto para lograr que los vínculos ocurran por el bien común, ¿cómo lograr que se sigan devastando grandes superficies de bosques y selvas para la siembra de un solo cultivo? ¿cómo lograr alianzas entre gobiernos, industrias, universidades y productoras/es si los intereses económicos son los que privan? ¿cómo reconocer la riqueza biocultural como un elemento fundamental para que se mantenga la riqueza biológica en nuestros territorios?, son preguntas que nos planteamos y que consideramos son importantes.**



Por ello, agradecemos los textos y reflexiones que se hacen en torno a estas dos conmemoraciones, que sin lugar a dudas plantean una postura política hacia dónde deberían ir las políticas públicas locales, nacionales e internacionales para garantizar, como bien se señala, **la soberanía alimentaria**.

Un ingrediente valioso en este número es la contribución que hacen jóvenes cocineros que ven en la milpa y en el maíz un espacio para promover su consumo, respetando la esencia de los alimentos del campo, e innovando para permitir que otras generaciones accedan a ellos y a **desmitificar el hecho de que la tortilla engorda y que a veces por esa circunstancia nos privemos de lo sabroso de la cocina mexicana**, por eso también nos comparten recomendaciones sobre la buena

tortilla, para disfrutar de su valor nutritivo y de un sabor que seguramente siempre nos evocará el calor rico de la cocina de nuestras casas.

En este número también hay espacio para el arte y la agroecología, **¿cómo imaginar que a través del cuerpo y sus movimientos y una buena coreografía nos adentramos y sintamos la esencia del maíz?** eso nos lo comparten como una bonita oportunidad para sentir-nos parte de la historia viva de sembrar y consumir comida buena, comida que alimenta nuestros seres, pero también nuestros corazones.

Estamos muy agradecidas/os como equipo editorial de **Guanacastle** el que las personas que nos compartieron un texto lo haya hecho desde una reflexión profunda de la importancia del maíz, la milpa y su papel en el mantener la riqueza biocultural como un eje para alcanzar la soberanía alimentaria.

Así que les extendemos la invitación para que nos acompañe y disfrute de todos los textos, como una forma de agradecer la bondad de quien nos colabora, pero también para seguir aprendiendo sobre la importancia de estos dos eventos tan significativos y como decimos

¡¡hay que darle rostro a nuestra comida!!



Foto: Santiago Landois Álvarez Icaza. Fotografía tomada en Todos Santos, Baja California Sur en 2025.



En este número

1. EDITORIAL

- Día nacional del maíz y día de la alimentación1

2. VOCES DEL TERRITORIO

- Hablemos de las buenas tortillas4
- El Día Nacional del Maíz y su relación con el Día Mundial de la Alimentación7
- Dejar de alimentarse, empezar a comer10

3. ENTRAMADOS

- Celebramos el Día Nacional del Maíz y el Día Mundial de la Alimentación.....12
- El maíz y la mesa: semillas para un futuro con memoria.....15
- Riqueza de maíces en Veracruz: importancia cultural, económica y coevolutiva.....18

4. LECTURAS PARA LA TRANCISIÓN

- Presentación del libro “Alimentar la vida en colectivo: *Experiencias, estrategias y propuestas para la gestión de Redes Alimentarias Alternativas*”.....22

5. ARTE

- Luna de maíz: del cultivo a la danza23

6. QUÉ ESTÁ HACIENDO EL GRUPO MOTOR28

7. NUMERALIA

- Ferias de la Milpa en la región31
- Razas de maíz en México y Veracruz32

8. EDICIÓN ESPECIAL

- Reseña de tesis: *Transición agroecológica y su escalamiento en la región Capital Xalapa, Veracruz México*.....34

Edición

Beatriz Castillo y Antonio Menchaca

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

Voces del territorio

HABLEMOS DE LAS BUENAS TORTILLAS

Rafael Mier (Fundación Tortilla)

La tortilla de maíz es un gran alimento. Se ha consumido en nuestro país desde hace más de 1,500 años y es la principal fuente de nutrientes para el pueblo de México.



En estas fechas que **celebramos el Día Nacional del Maíz y el Día Mundial de la Alimentación**, es una buena ocasión para que hablemos sobre las buenas tortillas.

Anteriormente, todas las tortillas eran buenas, nutritivas y sabrosas; sin embargo, hoy en día debemos prestar atención al tipo de tortilla que compramos o consumimos. **La industrialización de este alimento, ha afectado su valor nutricional y ha añadido en su preparación una gran cantidad de químicos innecesarios que suponen un riesgo para nuestra salud.**

La buena tortilla, se elabora con maíz nixtamalizado. Para ello, el maíz se cocina en agua caliente con un poco de cal. Una vez que se desprende la cascarita del grano, se apaga y se deja reposar toda la noche. Al día siguiente, se muele el grano nixtamalizado con un metate o molino de piedra para obtener la masa con la cual se elaboran las tortillas.



Esta técnica culinaria, llamada **nixtamalización**, se realiza en nuestro país y en algunos otros países de América desde **hace cientos de años** y ha sido la base de una alimentación nutritiva y saludable para muchos pueblos. Hasta la fecha la mayor parte de las tortillerías en México, continúan realizando este proceso.

Al nixtamalizar el maíz, se mejora la asimilación de los nutrientes que naturalmente contiene.

Principalmente, se incrementa la disponibilidad de la vitamina B3 (niacina) y de minerales como el hierro y el fósforo. Además, al agregar cal durante el proceso de preparación, se aporta calcio, el cual es un mineral que contribuye a mantener los huesos sanos y fuertes.

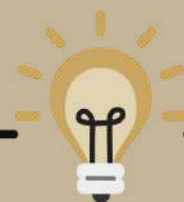
Mediante este proceso, la calidad y la textura de la tortilla también mejoran. Se logra obtener un mayor rendimiento y las tortillas quedan suavecitas, flexibles y con un agradable sabor y aroma.



Ahora hablemos de las **malas tortillas, aquellas que se ofrecen en los anaqueles de los supermercados o tiendas de conveniencia**, que se exhiben y mantienen a temperatura ambiente y que se encuentran envasadas en bolsas de plástico.

Estas tortillas ultraprocesadas contienen una gran cantidad de aditivos químicos que se emplean para abaratar los costos de producción, alargar la vida de anaquel o modificar el color natural del producto. Aunque las grandes empresas sostienen que estas sustancias son seguras, la realidad es que se ha venido comprobando que el consumo de estos aditivos está relacionado con diversos problemas a la salud, por lo cual recomendamos evitarlos.

La harinas industriales, generalmente contienen aditivos químicos y además extraen partes nutritivas del grano como son la fibra y el germen, razón por la cual no son la mejor alternativa para nuestra salud.



Una tortilla de maíz únicamente debe contener tres ingredientes:

maíz, agua y cal.

Evita comprar cualquier tortilla que contenga gomas, celulosas, ácidos, conservadores o colorantes.



¡SÍ EXISTEN MUCHAS ALTERNATIVAS PARA ACCEDER A BUENAS TORTILLAS!

- Prepararlas en casa, ya sea nixtamalizando y moliendo el maíz, o bien, comprando una masa de buena calidad y haciendo las tortillas nosotros mismos.
- Comprarlas a personas que se dedican a elaborar tortillas de maíz tradicional hechas a mano o con prensa. Generalmente se pueden encontrar en mercados y tianguis públicos o en las redes de mercados alternativos de todo el país.
- Comprarlas en tortillerías establecidas que elaboren sus productos a partir de masa de maíz nixtamalizado y no con harinas industriales.



Donde NO debes comprar tus tortillas:

- Hieleras exhibidas en misceláneas o tiendas de conveniencia.
- Motos o camionetas de las cuales se desconoce su procedencia y condiciones de higiene.
- Supermercados y tiendas de conveniencia que venden tortillas preenvasadas a temperatura ambiente y con larga vida de anaquel.



Te invitamos a visitar las redes sociales y la página web de Fundación Tortilla, donde encontrarás información adicional referente al maíz y a la buena tortilla.



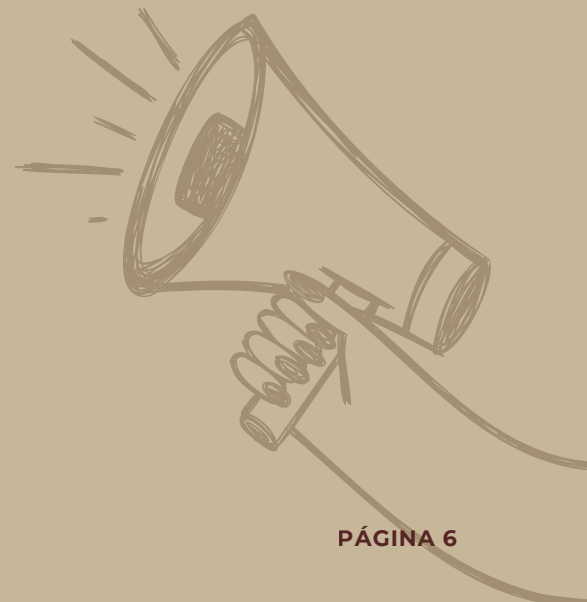
<https://fundaciontortilla.org/>



<https://www.facebook.com/tortillademaizmexicana/>



<https://www.instagram.com/fundaciontortilla/?hl=es>



EL DÍA NACIONAL DEL MAÍZ Y SU RELACIÓN CON EL DÍA MUNDIAL DE LA ALIMENTACIÓN

Pablo Valderrama Rouy - Centro INAH
Veracruz.

¿QUÉ TIENEN EN COMÚN Y EN QUÉ SE DIFERENCIAN LAS CELEBRACIONES DEL DÍA NACIONAL DEL MAÍZ EN MÉXICO Y EL DÍA MUNDIAL DE LA ALIMENTACIÓN?

Aunque son celebraciones de distinto origen y alcance, el Día Nacional del Maíz que se festeja en México el 29 de septiembre y el Día Mundial de la Alimentación, quince días después, el 16 de octubre, **comparten un propósito central: promover el acceso a una alimentación nutritiva, suficiente y de calidad**, un principio establecido tanto en la Constitución Mexicana como en los Objetivos de Desarrollo Sostenible de las Naciones Unidas. Sin embargo, la forma en que los promotores de estas conmemoraciones buscan lograr dicho objetivo es radicalmente distinta, e incluso contrapuesta. Sus orígenes en diferentes circunstancias históricas y sociales dan lugar a percepciones divergentes sobre la problemática alimentaria y cómo resolverla.



EL DÍA NACIONAL DEL MAÍZ: SOBERANÍA ALIMENTARIA DESDE LA RESISTENCIA

El Día Nacional del Maíz en México surge de un movimiento social de resistencia. Impulsado por la "Campaña Nacional Sin Maíz no Hay País", un colectivo de campesinos y otros sectores de la sociedad civil. **La primera celebración tuvo lugar en 2009 con el objetivo de defender los maíces nativos frente a la amenaza de los transgénicos.** Fue hasta 2023 cuando la Cámara de Diputados oficializó la fecha, reconociendo y aprobando su importancia para la nación.

Este movimiento busca reivindicar la diversidad de los maíces nativos, la agrobiodiversidad y la riqueza natural y cultural del país. Sus metas incluyen defender el derecho a consumir tortillas de alta calidad, libres de agrotóxicos, valorar el trabajo de los campesinos y reafirmar la soberanía nacional sobre la producción de alimentos.

En este marco, el derecho a la alimentación se promueve a través del concepto de soberanía alimentaria, que prioriza la defensa del territorio, el consumo local y la producción sostenible. Se basa en el derecho de las personas y las comunidades a definir sus propios sistemas agrícolas y alimentarios, respetando sus culturas y su relación con la naturaleza. Es, en esencia, un llamado a valorar el maíz no sólo como un alimento, sino como un patrimonio biocultural.



EL DÍA MUNDIAL DE LA ALIMENTACIÓN: UN ENFOQUE INSTITUCIONAL

A diferencia de la celebración mexicana, el Día Mundial de la Alimentación es una conmemoración de origen puramente institucional. Proclamado por la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) en 1980, se celebra cada 16 de octubre para conmemorar la fundación de dicha organización.

El propósito de la FAO es global y abarcador: "liberar a la humanidad del hambre y la malnutrición" y "gestionar de forma eficaz el sistema alimentario mundial". Su agenda se enfoca en la **seguridad alimentaria**, buscando garantizar el acceso físico y económico a alimentos inocuos y de bajo costo para toda la población global. Para ello, promueve un marco técnico y de mercado, favoreciendo la mejora genética, el aumento del rendimiento por hectárea y la inocuidad a través de tecnologías como la irradiación.

Sin embargo, a pesar de sus nobles propósitos, la seguridad alimentaria, al estar sujeta a los intereses de grandes corporaciones y los gobiernos que las representan,

no ha logrado erradicar el hambre del mundo. Por ejemplo, **es de señalarse la situación que hoy vive Palestina, donde más de medio millón de personas sufren una hambruna devastadora** y que de éstos, 132,000 niñas y niños **menores de 5 años están sufriendo una gravísima desnutrición** que si sobreviven tendrá secuelas por el resto de sus vidas.

Esta terrible situación no es resultado de una catástrofe natural, sino que es un genocidio provocado por los intereses económico

políticos de Israel y sus aliados, las naciones desarrolladas que son justamente las naciones imperialistas cuyos intereses responden a las corporaciones transnacionales.

Este caso evidencia cómo la lógica mercantil de la seguridad alimentaria entra en conflicto con la soberanía alimentaria. El énfasis en la "gestión eficaz del sistema alimentario mundial" favorece modelos de producción a gran escala, agricultura industrial que a menudo no respetan los territorios campesinos, la cultura, las tradiciones agrícolas y los medios de vida locales.

LA TENSIÓN ENTRE SOBERANÍA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

La lucha por el maíz nativo en México es el ejemplo más claro de la tensión entre ambos paradigmas. **Desde una perspectiva biológica, la amenaza del maíz transgénico radica en el riesgo de contaminación genética, ya que el maíz es de polinización abierta y el polen de los cultivos genéticamente modificados puede cruzarse con las variedades locales, lo que podría hacerlas perder sus características únicas.** Esta amenaza a la biodiversidad es una preocupación global, ya que atenta contra la capacidad de adaptación de los cultivos a futuros desafíos, como el cambio climático y las plagas.

Además, el debate se extiende al ámbito de la salud, ya que los científicos que se oponen a los organismos genéticamente modificados (OGM) han expresado su preocupación por los impactos en la salud humana, vinculando el consumo de maíz transgénico con la presencia de residuos de compuestos como el glifosato en las tortillas. Esto subraya que el derecho a alimentos "nutritivos, suficientes y de calidad" es interpretado de manera diferente por cada paradigma.

La defensa del maíz nativo en México contribuye directamente a la seguridad alimentaria global. **La preservación de las 64 razas de maíz y sus variedades locales es crucial porque este acervo genético es un "repositorio de genes" que podría contener las respuestas a los desafíos futuros del sistema alimentario mundial.** Los saberes tradicionales, como la práctica del agricultor que siembra múltiples variedades de maíz con distintos tiempos de cosecha y rendimientos, son una forma de resiliencia que se alinea perfectamente con los objetivos de sostenibilidad globales.



Ilustración de maíces mexicanos. CONABIO. <https://bioteca.biodiversidad.gob.mx>

EL SENTIDO CULTURAL Y ANCESTRAL DE LA CELEBRACIÓN DÍA NACIONAL DEL MAÍZ

El Día Nacional del Maíz va más allá de un simple festejo: **celebra el papel fundamental del maíz en la historia, la cultura y la alimentación de México**, y busca preservar, fomentar y proteger a las semillas nativas como parte del patrimonio nacional y biocultural de los pueblos originarios. La tradición de los pueblos mesoamericanos sostiene que el ser humano fue creado a partir del maíz, lo que lo convierte en un símbolo de identidad y herencia histórica.

No es casualidad que este día se celebre el 29 de septiembre, fecha de la festividad de San Miguel Arcángel. Este santo es considerado por muchas comunidades campesinas como el protector de la milpa y la deidad que lucha contra los "malos aires" que la dañan. **En esta fecha, los campesinos agradecen las cosechas recién obtenidas y realizan rituales para proteger al maíz contra fenómenos climáticos adversos.** Por ejemplo, en Morelos y Guerrero, se elaboran cruces de flor de pericón (*Tagetes lucida*) que se colocan en casas y parcelas para protegerlas. Estos rituales, aunque con un componente católico, tienen un profundo origen prehispánico, ya que en estas fechas se celebraba a Tláloc y la flor de pericón estaba vinculada a estas ceremonias.

Visión corporativa del futuro de la alimentación promovida en la ONU¶

Más de 100 organizaciones de la sociedad civil alertan sobre la reunión de biotecnología de la FAO¶

18 febrero, 2018¶

La Vía Campesina, ETC y Grain¶



Justo cuando las empresas biotecnológicas que producen semillas transgénicas se están fusionando, la visión corporativa de la biotecnología asoma en la FAO. En el día inaugural de un simposio internacional sobre biotecnologías agrícolas de tres días de duración, organizado por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) en Roma, más de 100 movimientos sociales y organizaciones de la sociedad civil (OSC) de cuatro continentes han promulgado una declaración denunciando tanto la esencia como la estructura de la reunión.

DEJAR DE ALIMENTARSE, EMPEZAR A COMER

Benjamín Méndez (Benúla postrería)

-Hace ya varios años dejé de alimentarme y comencé a comer. Comer como un acto de disfrute y de goce, no como una rutina que se repite porque "hay que hacerlo". No me permito comer mal: cada bocado que pasa por mi boca debe darme alegría.

Ese cambio de mirada no vino de un salón de clases. No estudié gastronomía de manera formal, y quizá por eso mi relación con la cocina se dio desde otro lugar: desde las vivencias, los mercados, los consejos de quienes producen, los sabores de temporada y las conversaciones que se tienen alrededor de la cocina. **Aprendí en la vida, y eso me permitió ver las cosas con otros ojos: valorar ingredientes, escuchar las historias detrás de cada alimento y, sobre todo, respetar y comprender cada plato.** Eso me obligó a preguntar, a interesarme mucho más. Quería aprender, y quienes estaban a mi alrededor eran chefs, productores, cerveceros, baristas, bartenders, panaderos, maestros, fotógrafos. Fue de ellos de quienes aprendí vivencias directas y no teorías o hipótesis: aprendí con el sentimiento y la pasión de la gente que me rodeaba. Entre ellos estaban los mercados y los productores, y de ellos absorbí recetas, procesos, historia, raíces, consejos, formas, usos.

Uno de los descubrimientos más importantes en ese camino fue la milpa. Al conocerla comprendí que no se trata solo de un método agrícola, sino de un sistema vivo que sostiene la vida y la cultura de México.

El maíz, domesticado hace miles de años, hizo posible que florecieran civilizaciones. Sin él no existiríamos como somos.

Me comencé a interesar hace relativamente poco por la milpa y el maíz gracias a una búsqueda de identidad. Rafael Mier y su libro, Raquel Torres y sus cursos en Acuyo, y chefs como Pablo, Roger, Osmar o Lester, que gracias a compartir cocina y permitirme colaborar con ellos, me han hecho valorar y aprender de nuestra historia y de Veracruz como el gran estado que es.

La importancia que tiene en nuestra historia y el valor enorme que le debemos no se me hace justo. Debería haber estatuas, efemérides, reconocimientos al campo y a los agricultores que hicieron posible esto. Deberíamos venerar y reconocer más lo que el campo y el maíz hicieron por nuestra cultura. Y, sin embargo, hoy en día se repite la idea de que la tortilla engorda. Se ha desplazado tanto que si actualmente se ocupa maíz criollo, es algo llamativo, de gran valor y caro, inaccesible para muchos, cuando debería ser normal.

A pesar de que apenas estoy siendo consciente de esto, **mi interés por trabajar con productos de la milpa, especialmente en repostería,** tiene ya varios años. Cada año me he propuesto crear al menos un postre en honor a ella o inspirado en sus ingredientes.



Fotografía tomada del Facebook de Benúla postrería

-Una vez hice un puré de frijol dulce con piloncillo, un bizcocho de maíz, un helado de ceniza de totemoxtle y pepitas de calabaza garapiñadas.

Después creé uno llamado Frijol Vaquita, que reunía cuatro variedades de frijol en un mismo postre, mimetizado en la forma de un frijol vaquita. En esos ejercicios descubrí algo que me marcó: la milpa también puede ser dulce, puede estar en un postre y seguir siendo memoria y cultura.

Llevo más de cinco años yendo cada jueves al mercado de San José por los insumos que cocino, por inspiración y por conocimiento. Me siento obligado a ir porque así me gusta vivir: me coloca en la temporada, me da el pulso de lo que pasa y de lo que se está cocinando. Me llena de inspiración y me motiva a pensar de qué forma este año voy a cocinar los mismos productos de siempre, pero llevándolos a un siguiente nivel o encontrando cómo hacerlos diferentes. **Ahí entendí lo que significa ser chef: estar en medio de dos mundos, entre el productor que siembra con paciencia y el cliente que busca un momento de disfrute.**

Mi tarea es cuidar que el esfuerzo de la tierra no se pierda en la transformación, sino que llegue a la mesa con la misma dignidad con la que fue sembrado. La pasión se contagia: la que recibo en el mercado, la transmito en la cocina, y de ahí pasa al comensal que prueba un postre o un café.

Cuando voy y selecciono cada cosa pienso en los comensales, en hacerles sentir lo que yo siento al descubrir, al probar, al saber de dónde viene y el trabajo que hay detrás. **Quiero que en mis platos, en mi forma de transformarlos, la gente se asombre como yo me asombro cada vez en el mercado.** Mi labor es abrir ese puente para que la gente pueda comer bien, comer de verdad, comer rico, comer descubriendo lo que nos da Veracruz.

En este proceso he aprendido que la buena alimentación no se trata de modas importadas ni de técnicas complicadas, sino de un gesto profundo: comer con conciencia. Saber qué estamos comiendo, de dónde viene y qué historia carga. Comer con respeto y con alegría. Comer como disfrute, como celebración de la vida.

Con pocas personas de mi edad he podido compartir pláticas sobre la milpa, pero me alegra ver que poco a poco se contagia el interés. El trabajo que hoy hace la comunidad es valiosísimo, porque nos permite ver y reconocer que el maíz criollo veracruzano vale la pena rescatar y que debemos hacer lo posible por consumirlo.

Si algo quisiera transmitir a la juventud es esto:

...vale la pena comprender la importancia de la milpa, aunque no seas campesino ni cocinero. Vale la pena saber que la tortilla que comes cada día es parte de una historia milenaria. Vale la pena reconocer que detrás de tu comida hay manos que la hicieron posible. Y vale la pena no conformarse con "alimentarse", sino elegir siempre comer con disfrute.



El maíz no solamente ha sido nuestro alimento principal por miles de años, **hay por lo menos 700 platillos preparados con él**, también somos su centro de origen, domesticación y diversificación constante, lo que ha dado lugar a miles de variedades de este grano sagrado. Lo mismo podemos decir del resto de cultivos, como por ejemplo el cacao, con el cual se pueden hacer diversas bebidas como tascalate, tejate y pozol; además del chocolate, que es un alimento en sí mismo con sabores tan particulares como las variedades de cacao y los entornos donde cada uno crece, que también puede utilizarse para otras preparaciones como el mole.

Esta rica gastronomía viene sujeta a los ciclos de la siembra y cosecha. En los meses más fríos se disfruta de la jugosidad de las mandarinas, mientras con las lluvias florecen los hongos y crecen los quelites y las tunas. A finales de septiembre, llega el momento de disfrutar del grano fresco y suave del maíz tierno o elote.

CELEBRAMOS EL DÍA NACIONAL DEL MAÍZ Y EL DÍA MUNDIAL DE LA ALIMENTACIÓN

Malin Jönsson y Monserratt Téllez

Lo que comemos nos da vida, pero también tiene raíces milenarias y es parte de nuestra cultura alimentaria. **Hablar de la alimentación en México nos remite, ineludiblemente, al maíz y a todos los cultivos vinculados a la enorme densidad biocultural de nuestro país.** Maíz, chile, jitomate, vainilla, nopal, amaranto, cacao, aguacate y cientos de especies de quelites son ejemplo de la vasta diversidad de especies vegetales que son base de nuestra alimentación y se expresan en los crisoles de sabores de los platillos de las cocinas tradicionales mexicanas.

Junto a la cosecha de los primeros elotes, nos ubicamos en dos fechas importantes del año para celebrar esta simbiosis biocultural, desde la semilla hasta la mesa: el 29 de septiembre, Día Nacional del Maíz, y el 16 de octubre, Día Mundial de la Alimentación.

Estas no son meras fechas conmemorativas que vacían de sentido la dinámica viva de lo alimentario, desde las manos campesinas hasta los comales, pues además de llamar a la celebración, son herramientas para visibilizar y denunciar las amenazas que se enfrentan en cada una de sus dimensiones, así como reivindicar las luchas y propuestas que buscan dignificar y hacer más justo todo el sistema alimentario.

En 2007, nos encontrábamos ante la eliminación total de los aranceles en la importación de maíz a México desde Estados Unidos, que ha llevado a que **en 2024 las importaciones casi alcanzaran el 50% de lo que consumimos en el país.** En ese momento histórico, estaban en discusión las primeras autorizaciones de siembra experimental de maíz genéticamente modificado (MGM) a partir de la ley de Bioseguridad –denominada Ley Monsanto–, que había sido publicada en 2005, y ya eran palpables los impactos de las políticas neoliberales en el campo y la alimentación mexicana establecidas desde los años noventa.



La ofensiva contra las comunidades campesinas e indígenas y contra nuestro pilar alimentario era evidente y se hizo imprescindible organizarse en su defensa. **En ese contexto, se creó la Campaña Nacional Sin Maíz No Hay País, una iniciativa ciudadana conformada por organizaciones campesinas, de consumo, de derechos humanos y personas científicas,** entre otras, que emergió en 2007 como una colectividad en defensa de los maíces nativos, la biodiversidad y la soberanía alimentaria.

En 2009, la Campaña lanzó la iniciativa de celebrar el Día Nacional del Maíz, para hacer eco de las múltiples voces y luchas en defensa del maíz a lo largo y ancho del territorio, dejando en evidencia que ninguna de ellas está sola, ni está librando la batalla de forma aislada. Se escogió el 29 de septiembre porque es el día de San Miguel Arcángel, a quien se honra como protector de la milpa al cosechar los primeros elotes en muchas partes del país.

Entre denuncias, propuestas, fiesta, flor de pericón y, desde luego, maíz en sus múltiples colores y sabores, este día **se celebra al alimento sagrado, pero también se reconocen a las manos que son inseparables de la existencia de esta planta desde la siembra de la semilla y el proceso de cultivo, hasta su transformación en los diversos sabores de nuestra cultura.**

Luego de una década de celebraciones autónomas y cada vez más plurales, en 2019 se declaró oficialmente como día nacional. **Actualmente, se celebra en todo el país y cada comunidad, colectividad e incluso instituciones deciden cómo se debe celebrar: ferias, mercados, eventos culturales, artísticos y hasta académicos son algunas de sus expresiones.**

Por su parte, el Día Mundial de la Alimentación fue declarado por la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), en conmemoración del día de su creación, 16 de octubre de 1945. A nivel internacional, se visibilizan las problemáticas vinculadas a la producción, transformación y distribución de alimentos, así como las estrategias que se desarrollan para enfrentarlas no solo en los entornos nacionales, sino desde los vínculos interestatales.



En este contexto, **voces de todo el mundo han planteado la urgencia de transformar el sistema alimentario global, controlado por un puñado de corporaciones y que opera bajo una lógica rapaz ambientalmente y capitalista en términos económicos.** Se ha mostrado que este sistema de alcance mundial atenta contra los derechos campesinos y el derecho a una alimentación sana, sostenible y culturalmente pertinente, dejando en evidencia que los acuerdos internacionales y políticas nacionales deben articularse y orientarse a transformar estas condiciones, en lugar de perpetuarlas. El carácter transformador de ambas celebraciones depende de que las luchas continúen apropiándose y haciendo de ellos herramientas para visibilizar lo particular de las coyunturas que se atraviesan en lo alimentario cada año: los retrocesos, los avances, las demandas, las propuestas y los logros.

En el balance de este último año, algunos elementos que seguramente estarán presentes en las diversas actividades serán: el gran paso hacia adelante que representó la prohibición constitucional de la siembra del maíz genéticamente modificado a inicios del presente año, frente a la realidad de un primer semestre con importaciones de maíz blanco más de 200% superiores al año previo, mientras el campo no tiene una estrategia nacional suficiente y pertinente para fomentar la producción del maíz nativo en manos campesinas y su comercialización justa y en dimensiones cada vez mayores. Además, pese a que la Ley General de Alimentación Adecuada y Sostenible fue publicada desde abril de 2024, la publicación del reglamento que posibilita su aplicación se ha frenado, impidiendo así la garantía de una alimentación sana, suficiente, de calidad y culturalmente pertinente.

Les invitamos a sumarse a las jornadas de celebración en sus comunidades y así ser parte de la transformación alimentaria.

¡Sin Maíz No Hay País!

#ReglamentoYa



EL MAÍZ Y LA MESA: SEMILLAS PARA UN FUTURO CON MEMORIA

Héctor Ochoa

Cuando en México decimos “Maíz”, decimos hogar, decimos historia, decimos cuerpo. Nuestros ancestros lo domesticaron hace más de siete milenios, y desde entonces no hemos dejado de conversarle con nuestras manos, con las manos sabias de nuestros agricultores. La milpa —esa escuela viva de biodiversidad y reciprocidad— además del grano del maíz, nos brinda el frijol que lo acompaña, la calabaza que lo resguarda, el chile que lo despierta. En sus surcos y en sus ciclos se encuentra una pedagogía que no está escrita en manuales, está plasmado en la tierra y en la memoria de quienes con ahínco y disciplina la cuidan.

El Día Nacional del Maíz, celebrado cada 29 de septiembre, y el Día Mundial de la Alimentación, cada 16 de octubre, son recordatorios de que la comida que llevamos a la boca es un acto político, cultural y afectivo. Al hablar de buena alimentación en México, no únicamente hablamos de un balance nutricional o calorías medidas racionalmente; hablamos de algo tanto más profundo: de identidad, de sabor, de la historia de las manos que sembraron y de la tierra que alimentó.

El maíz nos funda, nos erige como comunidades. En la cosmogonía maya narrada en el Popol Vuh, nuestra primera madre y padre fueron creados de maíz: “de maíz amarillo de y maíz blanco se hizo su carne, de masa de maíz se hicieron los brazos y piernas del hombre”.

En esa visión, es claro que somos más comensales y cuidadores del grano: somos maíz encarnado. Esta idea no se refugia y pierde en un pasado remoto, sigue viva en el presente: **cuando se afirma “sin maíz no hay país”, no está inventando un lema, está recordando una verdad originaria.**

En la cocina, el maíz se transforma en innumerables formas: tortilla, tamal, atole, tlayuda, totopo, gordita, esquite y más. Cada una con un sentido propio, con una técnica que la respalda, con un contexto que la explica y la acoge. No es lo mismo un tamal de la sierra que uno costeño; no sabe igual el nixtamal con agua de pozo que el hecho con agua corriente; no huele igual el maíz recién molido que el guardado en bolsas de plástico. Cada variación es un retrato del territorio y de su gente, de las costumbres y recursos disponibles. **Y aunque la gastronomía mexicana, reconocida como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad, tiene al maíz como columna vertebral, no podemos recargar la importancia del maíz en la cantidad de platillos que nacen de él, sino más bien lo que significa en la vida cotidiana.** Pensemos en la escena repetida millones de veces al día: alguien amasa y palmea una tortilla, la coloca sobre el comal, la ve inflarse como un pequeño milagro, y al entregarla caliente a otra mano, se cierra un ciclo de confianza, cuidado y afecto. Comer maíz es participar de una cadena de gestos que nos recuerdan quiénes somos.



Fotografía de la feria de la milpa, Rancho Viejo, Tlalnahuayocan. 2023

Como cocinero, he aprendido que hablar del maíz es hablar de una relación más que de un ingrediente. El maíz no vive solo: necesita del frijol que fija nitrógeno, de la calabaza que cubre y protege, de las flores que atraen polinizadores. **La milpa es un sistema de alimentación que ya entendía la interdependencia antes de que las ciencias modernas le pusieran nombre** y del mismo modo el maíz nos nutre plenamente acompañado de todo lo que nuestro terruño nos provee en cada estación.

Sin embargo, el maíz también está en riesgo. La presión de las semillas híbridas y transgénicas, el uso excesivo de agroquímicos la pérdida de prácticas campesinas tradicionales amenazan la diversidad que nos ha hecho fuertes como cultura. **En México, todavía encontramos mazorcas de colores que parecen obras de arte: rojos intensos, azules profundos, blancos perlados, amarillos como el sol de la mañana.** Cada uno de estos granos guarda una historia y una posibilidad culinaria distinta. Permitirnos perderlos sería como borrar capítulos enteros de nuestra historia.



Fotografía de la feria de la milpa, Rancho Viejo, Tlalnelhuayocan. 2023

El Día Mundial de la Alimentación nos recuerda que la seguridad alimentaria no se resuelve produciendo más, sino produciendo mejor. La buena alimentación empieza en la semilla, en el suelo, en la manera en que nos relacionamos con quienes cultivan. Cuando hablamos de “comer bien” en el contexto mexicano, no podemos separarlo de “comer justo”: justo con la tierra, justo con el productor, justo con nuestro cuerpo.

En mi cocina, he visto cómo un plato de esquites hechos con maíz criollo puede abrir conversaciones sobre biodiversidad; cómo una tortilla bien hecha puede emocionar a alguien hasta las lágrimas porque le recuerda a su infancia; cómo un tamal cocido en hoja de totemoxtle puede convertirse en un manifiesto de resistencia. Cocinar, en este sentido, es narrar el territorio en el que creo que es el lenguaje más universal que existe: el del sabor.

La buena alimentación que necesitamos para el futuro más allá de ser vista como novedad es un retorno. Un retorno a los tiempos en que sabíamos quién sembraba nuestro maíz, qué tierra lo vio crecer, qué agua lo regó. Un retorno a entender que la variedad en la mesa depende de la variedad en el campo. Un retorno a cocinar con paciencia, con respeto, con gratitud. ¿Permitiendo involucrarse a la innovación? Claro.

Celebrar el maíz y celebrar la alimentación implica también comprometernos con lo que viene. No basta con aplaudir la herencia; hay que sembrarla de nuevo, cuidarla, compartirla. Porque un país que olvida el sabor de su maíz, olvida también su voz.

Hoy, frente a la urgencia climática, la pérdida de suelos fértiles y el empobrecimiento de las dietas, el maíz nativo y las prácticas agroecológicas son mucho más que un lujo, entendamos que son una estrategia de supervivencia. Defender la diversidad del maíz es defender nuestra capacidad de alimentarnos dignamente.

En cada mazorca que se desgrana, en cada tortilla que se infla grácil sobre el comal, en cada mano que amasa, está latiendo una memoria colectiva que merece seguir viva. Y esa memoria nos enseña a vivir en equilibrio con la tierra, a reconocer que lo que comemos nos convierte en lo que somos. Que cada 29 de septiembre y cada 16 de octubre no sean fechas para recordar con nostalgia, sino para actuar con convicción. Que nuestras cocinas sigan oliendo a nixtamal, que nuestras mesas sigan siendo lugar de encuentro, y que nuestro maíz siga siendo semilla de nuestro futuro.



RIQUEZA DE MAÍCES EN VERACRUZ: IMPORTANCIA CULTURAL, ECONÓMICA Y COEVOLUTIVA

Carlos H. Ávila Bello¹ y Estela Cessa Flores²

CARACTERÍSTICAS GEOGRÁFICAS DEL ESTADO DE VERACRUZ.

Veracruz se localiza en la parte oriental del país, abarca unos 72,410.05 km², entre los 17° 03' 56" y los 22° 27' 18" N y los 93° 36' 13" y los 98° 36' 00" W; limita al norte con Tamaulipas; al este con el Golfo de México; al oeste con San Luis Potosí, Hidalgo y Puebla, al sur y suroeste con Oaxaca y al sureste con Chiapas y Tabasco. En el estado se encuentran diferentes afloramientos rocosos, al N de la llanura costera del Golfo de México rocas sedimentarias del Terciario y del Cretácico Superior; en la Sierra Madre Oriental rocas sedimentarias de origen marino del Mesozoico; el Eje Neovolcánico presenta rocas ígneas andesíticas del Cenozoico Superior; en la Sierra Madre del Sur rocas sedimentarias del Cretácico; la llanura costera del Golfo en su parte sur está formada por rocas sedimentarias del Terciario; en esta misma zona sur, una pequeña porción del estado forma parte de la Cordillera Centroamericana con rocas cristalinas sedimentarias del Mesozoico (INEGI, 1988). El territorio veracruzano abarca siete zonas topográficas, la llanura costera del Golfo, norte y sur, la Sierra Madre Oriental; el Eje Neovolcánico en donde alcanza los 4282 metros sobre el nivel del mar (msnm) en el Cofre de Perote y 5747 msnm en el Pico de Orizaba; la Sierra Madre del Sur; la cordillera Centroamericana de la que forman parte las Sierras de Chiapas y Guatemala.

Estas características se reflejan en una amplia diversidad de climas. De acuerdo con García (1970), por su latitud, posición en las costas orientales del país, así como la influencia de los vientos alisios del N y el hecho de que sus costas son menos profundas que las del Pacífico, Veracruz es más fresco y húmedo que los estados occidentales del país. Lo anterior, junto con las condiciones fisiográficas, ha propiciado que se presenten en Veracruz climas cálidos y muy cálidos, subhúmedos (Aw0, Aw1 y Aw2), así como húmedos (Am y Afm); semicálidos, subhúmedos (A(C)w0, A(C)w1, A(C)w2 y húmedos (A(C)m o A(C)fm; climas templados, secos (BS1kw, Cw0 a o b, Cw1 a o b y Cw2 a o b, así como C(m)a o b y C(fm) a o b; finalmente los climas semi fríos (BS(k")w (semi-seco) y Cw0(b'), Cw1(b') y Cw2(b') y muy fríos (ETH y EFH). La complejidad anterior se refleja en al menos 10 tipos diferentes de suelos, con sus variantes, Vertisoles, Gleysols, Feozems, Rendzinas, Andosols, Regosols, Cambisols, Acrisols, Luvisols y Nitisols.

LENGUAS INDÍGENAS DEL ESTADO DE VERACRUZ.

En México se hablan al menos 69 lenguas diferentes (<https://atlas.inpi.gob.mx/lenguas-indigenas-de-mexico/>) en 28 de los 32 estados de la República (<https://atlas.inpi.gob.mx/distribucion-por-entidad-federativa/>), de acuerdo con el INEGI (https://beta.cuentame.inegi.org.mx/descubre/poblacion/hablantes_de_lengua_indigena/) en México 7,364,645 personas hablan alguna lengua indígena. En el estado de Veracruz se hablan 20 lenguas indígenas diferentes y ocupa, después de Oaxaca y Chiapas el tercer lugar nacional con 633,372 hablantes de alguna lengua original, es decir el 10.47% nacional (García Valencia, 2009).

1. Centro de Estudios Interdisciplinarios en Agrobiodiversidad. Universidad Veracruzana-Campus Acayucan, carlavila@uv.mx

2. Coordinadora Nacional de Ejidos y Comunidades. Xalapa, Ver. coceve2022@gmail.com

EL MAÍZ Y LA MILPA, ALIMENTACIÓN Y CULINARIA

En toda Mesoamérica el maíz raramente se siembra solo como monocultivo, excepto cuando existe fuerte influencia de empresas que imponen esa forma de sembrar híbridos.

En la milpa además del maíz, se encuentran de manera original frijol y calabaza (las tres hermanas), pero, dependiendo de la región y la cultura, se pueden encontrar además plantas alimenticias, medicinales, ornamentales, así como insectos y árboles frutales o forestales, cerca de la milpa. Las plantas de la milpa proporcionan diferentes nutrimentos, carbohidratos (maíz), proteínas (frijol), vitaminas (calabaza, chile), minerales (quelites), entre otros. **Las plantas de la milpa equilibran la alimentación de los humanos y el suelo, mejoran la economía familiar** y proporcionan otros beneficios, como medicinas, flores, alimento para los animales y abono (Barros, 2021).



LA IMPORTANCIA DEL MAÍZ Y LA MILPA PARA LOGRAR LA AUTOSUFICIENCIA Y AUTONOMÍA ALIMENTARIA.

La producción y conservación de maíces nativos y criollos entre los agricultores de pequeña escala surge de la idea de alimentarse mejor; las comunidades prefieren para su dieta cotidiana contar con diferentes tipos de maíces, con mayores propiedades nutritivas y diversidad en los usos culinarios que satisfagan el paladar. **La milpa como un sistema de cultivo biodinámico y culturalmente adaptado a regiones con condiciones muy diversas es la base de la alimentación en las comunidades campesinas y pueblos originales**, fundamentalmente rurales, con ella se pueden garantizar la autonomía y seguridad alimentarias.

Por ejemplo, en la región de Las Altas Montañas se pueden encontrar sistemas productivos formados por cafetales bajo sombra; también el maíz como monocultivo, calabazas, diversos tipos de quelites y ganadería de traspatio. La producción campesina se realiza principalmente en laderas, lo que tiene múltiples efectos ambientales y sociales, por lo que se requiere creatividad e innovación, ambas se deben dar entre las y los campesinos y los científicos y técnicos, con base en lo que actualmente se llama diálogo de saberes.

Se siembra “maíz amarillo híbrido para vender y maíz criollo blanco o azul para comer”, esto obedece a gustos, costumbres y hábitos alimenticios. En las montañas se encuentran diferentes climas y suelos, lo que permite obtener una amplia variedad de maíces criollos y nativos.

En este sentido, **las y los campesinos consideran maíces nativos a aquellos individuos adoptados de otras regiones y adaptados a las condiciones agroecológicas de sus comunidades**; los maíces criollos en cambio son locales que la comunidad ha preservado por años con técnicas de selección genética empírica.

El desplazamiento y pérdida de la diversidad de estos cultivos ha influido en las actividades productivas, así como en los hábitos alimenticios, lo que afecta la salud de manera integral, y menosprecia los saberes relacionados con estos cultivos, provocando la pérdida de riqueza genética invaluable, poco conocida y, por supuesto, desaprovechada, especialmente para lograr la autonomía y seguridad alimentaria. **Afortunadamente en algunas zonas lo anterior ha reactivado la diversificación, el regreso al sistema biodinámico de la milpa, así como de los huertos familiares** que reducen la compra de alimentos fuera de la unidad productiva; aumenta el valor relativo de lo que se produce y proporciona alimentos más saludables, tanto para el autoconsumo como para los mercados locales y regionales.



ALGUNAS PROPUESTAS PARA LA CONSERVACIÓN, MEJORAMIENTO Y AUMENTO DE LA PRODUCCIÓN Y PRODUCTIVIDAD DEL MAÍZ Y LA MILPA

Primeramente, los campesinos han diversificado su producción, la experiencia ha demostrado que la economía campesina es multifuncional y al margen de muchos flujos convencionales de mercado que han obligado a diseñar estrategias y valorar entre producir para vender y producir para comer, asegurando la vida e intentando obtener excedentes.

Un primer paso para aprovechar y conservar en manos campesinas y de los pueblos originarios la riqueza de maíces que existen en Veracruz y el país es conocerla y describirla. Los datos sobre la producción campesina de maíz y la caracterización de su diversidad son fundamentales para entender y profundizar acerca de las condiciones de producción, las dinámicas que se generan y los problemas específicos dentro de los diferentes procesos productivos y de mercado.

La variabilidad genética de los maíces y otras plantas de la milpa que las poblaciones campesinas y los pueblos originarios conservan, se ha preservado a través de métodos locales (técnicamente llamados selección masal simple) y conservación local de las semillas, las semillas seleccionadas de plantas en pie, al menos durante seis ciclos, se pueden compartir y seleccionar con más productores, así como conservarlas de manera tradicional o con técnicas simples como la extracción del aire de las botellas o recipientes en donde se guarden.

Es muy importante **destacar el papel de las mujeres del campo en la selección y propagación de las semillas, pues mediante redes de intercambio ellas se convierten en las guardianas de las semillas** en las actividades cotidianas, a veces extralaborales, que realizan como siembra, cultivo, clasificación y resguardo, **se garantizan fuentes de diversidad genética** de los maíces criollos, nativos y otras plantas como frutas y verduras de temporada, frutos exóticos, silvestres, flores, leguminosas y plantas medicinales, acciones que garantizan la autonomía alimentaria.

La frase nosotros inventamos el maíz y el maíz nos inventó (Warman, 1993) tiene gran profundidad debido a que las dinámicas socioculturales son anidadas en el método tradicional de siembra biodinámico “milpa”, alrededor de su cultivo como estrategia de fortalecimiento de la dieta familiar y del consumo local.

CONCLUSIONES

Es fundamental que las políticas públicas hacia la agricultura campesina e indígena cambien para conservar, junto con las y los actores locales, la diversidad genética de maíces y plantas de la milpa. Estos cambios deben incluir establecer precios de garantía justos para la producción de plantas de la milpa bajo principios agroecológicos cocreados desde lo local, no impuestos. Las negociaciones del T-MEC deben excluir las semillas de la milpa del tratado, sobre todo porque México es el centro de origen de muchas de ellas, como el maíz, varios tipos de frijol, calabazas, entre otros. El Secretario de Economía, principal negociador de ese tratado debe reunirse no sólo con empresarios, sino también con productores medianos y pequeños de las diferentes regiones del país.

Se deben diseñar sistemas productivos que aprovechen la biodiversidad y agrobiodiversidad locales. Estableciendo al mismo tiempo fondos (bancos) de semillas locales que permitan conservar, mejorar y rescatar las semillas de todos los agroecosistemas que puedan formar el complejo productivo de cada región (milpas, cafetales, bosques, selvas, cultivos de papa, calabaza, plantaciones de diferente tipo, entre muchas otras).

La preservación y conservación de semillas es una estrategia milenaria que ha sido probada por ensayo y error; compartida en un diálogo intergeneracional, sin embargo, se deben lograr procesos de mejoramiento participativo que permitan revalorar las experiencias de las comunidades e incorporar el conocimiento científico, para documentar, seleccionar y clasificar la diversidad fitogenética de maíces nativos y criollos en beneficio colectivo, no de unos cuantos.



Lecturas para la transición



PRESENTACIÓN DEL LIBRO “ALIMENTAR LA VIDA EN COLECTIVO: EXPERIENCIAS, ESTRATEGIAS Y PROPUESTAS PARA LA GESTIÓN DE REDES ALIMENTARIAS ALTERNATIVAS”

Anabel Rosas

Cuando la investigación tiene una incidencia real en la forma de vida de las personas merece la pena conocer quiénes la llevaron a cabo y lo que ha logrado. El libro “Alimentar la vida en colectivo: Experiencias, estrategias y propuestas para la gestión de Redes Alimentarias Alternativas” surge de un proyecto de la red Cosoali, un colectivo integrado por personas productoras, gestoras, consumidoras y académicas de Puebla y Tlaxcala que buscan construir espacios para el intercambio justo y solidario de alimentos, saberes y experiencias.

Pero la obra no se queda aquí. Así como las Redes Alimentarias Alternativas tienden lazos de colaboración y cooperación con otras iniciativas afines, **este esfuerzo se enriquece con las aportaciones de otras voces desde el occidente, el centro y el sur del país.** En conjunto, quienes escriben los 10 capítulos que integran el libro, comparten los aprendizajes en la búsqueda de formas de alimentación que respeten a la tierra, las personas, sus tradiciones y la salud colectiva.

El 26 de septiembre de 2025 Valeria de León, Rocío García y Rocío Lorena Hernández, integrantes de Cosoali, nos acompañaron en Xalapa para presentar esta publicación colaborativa. Durante el encuentro, Raquel Zepeda, compañera de INANA, dedicó unas palabras sabias y emotivas a la obra, mientras que Miguel Escalona reconoció el trabajo de recoger la historia y los aprendizajes acumulados por quienes han impulsado estas redes. También destacó **la importancia de abrir espacios de diálogo más allá de los círculos convencidos y celebró que el libro recoja tanto experiencias exitosas como retos, vinculando la producción local** con el disfrute de la comida y la construcción de relaciones solidarias.

Presentado como un recurso accesible, la obra invita a inspirar, enseñar y fortalecer comunidades de aprendizaje que promuevan la buena vida, los cuidados colectivos, la esperanza y el bien común. Además, **es de acceso abierto**, pueden encontrarlo en la página de la red Cosoali y en la liga



**[Da click aquí para
descargar el libro](#)**



Arte



LUNA DE MAÍZ: DEL CULTIVO A LA DANZA

Amaranta Cabañas

*Parece una danza de diez minutos,
pero han transcurrido nueve mil años
desde los primeros granos de maíz.*

*Parece una bailarina, pero han sido
miles de mujeres las transmisoras del
conocimiento.*

*Parece un pequeño escenario colorido,
pero es la riqueza de una herencia
ancestral que nos une.*

Luna de maíz. Colores de América es un proyecto de danza contemporánea apoyado por el Programa de Estímulo a la Creación y Desarrollo Artístico del Estado de Guerrero (PECDA) 2024.

La obra se inspira en la herencia cultural de las mujeres forjadoras del cultivo tradicional del maíz. Mediante sistemas ancestrales de predicción meteorológica como las cabañuelas y las fases de la luna, nos legaron no solo un alimento, sino toda una cultura. Sus relatos, manos trabajadoras y semillas hasta hoy nos sostienen. Esta danza se ofrece como un tributo a esa herencia milenaria.

Pero ¿cómo es que una idea o una experiencia de vida se convierte en una danza? Debo decir que se trata de un viaje particular para cada creadora. El mío comenzó en un intercambio estudiantil de la Universidad Veracruzana, en la ciudad de Cali, Colombia. Nunca había salido de México ni me había subido a un avión, pero iba con la mente y el corazón abiertos a una nueva cultura.

La primera provocación vino en una clase de danza de la maestra Andrea Bonilla, quien nos invitó a realizar una creación personal. En principio estuvo llena de bloqueos creativos, pero también de una búsqueda insistente de mi propia identidad corporal. Finalmente comprendí, entre comidas, conversaciones, clases, libros, música, paseos y amistades, que los latinoamericanos tenemos mucho más que un idioma en común: toda una cultura del maíz.

Si voy más atrás en el tiempo, este impulso creativo fue sembrado en el patio trasero de la casa de mi abuela Victoria, en Acapulco, Guerrero. Sus manos fértiles me ilustraron el milagro del maíz, la noción de las cabañuelas y el poder de convocatoria que tiene una olla de elotes recién cortados.

Pensar en la siembra del maíz es adentrarse en esa danza de la naturaleza y sus transiciones. Antiguamente, el calendario se basaba en la observación de la naturaleza, lo que dio origen a las cabañuelas —que consisten en observar los primeros doce días del año para predecir el tiempo de los siguientes doce meses—; al sistema de lunaciones de la cultura muisca, basado en los ciclos de la luna para determinar los mejores momentos para la siembra y la cosecha; o a los señores “tiemperos” de San Juan Ixtenco, figuras espirituales con la encomienda de prevenir el granizo y pedir la lluvia para una buena cosecha. Todo este conocimiento ancestral se centra en estudiar cuidadosamente los cambios en el ambiente para anticipar el clima, dando además origen a rituales, celebraciones y mitos sobre el maíz, envolviendo al cultivo en una mística que trasciende la vida cotidiana.

Una bailarina investiga los temas de su danza para impregnarle su identidad. Ningún tema le es ajeno, porque forma parte de la humanidad, y esto le atañe: la danza es un lenguaje humano que comunica todo lo que es de interés humano. Parece muy complejo, pero basta con estar receptiva a los detalles, tener los ojos bien abiertos, pensamiento analítico y ganas de contar algo con el cuerpo en movimiento. Se estudian cuidadosamente los elementos que conforman el tema y que podrían formar parte de la danza, consultando diferentes noticias, autores, personas y, por supuesto, bailando mucho, para que el cuerpo pueda moverse libremente en el espacio.

Durante el periodo de intercambio estudiantil me vi inmersa en un ambiente tan multicultural que me invadió un cúmulo de emociones y colores que quise exaltar en la coreografía. **Leí sobre las diferentes razas de maíz nativo: teocintle, ajo, arroz, palomero, rosa, azul, rojo, amarillo, blanco, entre otros.**



Aludiendo a su gama de colores y razas, decidí pintar los granos de maíz que pude conseguir en Cali, porque en Colombia no existe el maíz pozolero. Luego seque yo misma las hojas al sol, porque en Cali no hay venta de hojas de maíz para tamal. Cuando fui a comprarlas al mercado, los comerciantes me miraban con extrañeza, porque para ellos eso es desperdicio. Pero seguí.

Una amiga caleña supo de mi creación sobre gastronomía y me recomendó la lectura de **Como agua para chocolate, de Laura Esquivel, y fue un deleite.** Revisé otros libros como *Cocina campesina en Curití, Santander*, de Graciela Bueno Gómez, y encontré amplia inspiración en su narrativa e ilustraciones infantiles, porque me sentí identificada con el personaje principal que habla sobre las costumbres de su pueblo y las enseñanzas de sus abuelos.

Una maestra de Historia de Colombia me recomendó *El pan de América*, de Eduardo Estrella, y así fueron apareciendo voces, textos y más experiencias de maíz en tierras ajenas.

Cuando volví a México, todos a mi alrededor hablaban sobre el maíz: la defensa del maíz nativo, el Día Nacional del Maíz... como nunca. Pero esa magia sucede cuando una artista resuena con un tema y lo va encontrando en todos lados. Pronto me mudé de casa y sembré mi propia milpa en el pequeño patio trasero de la casa que renté. **En lugar de poner césped, decidí sembrar maíz y frijol para recordar a mi abuela y tener más fresca la experiencia. Y así fue.**

Coseché por primera vez mis propios elotes y frijoles, no sin antes batallar con las hormigas y estar atenta a una plaga de gusanos. Afortunadamente, todo salió bastante bien, y **cuando me visitó la familia pude disfrutar del humeante elopozole que preparó mi madre e invitar a los sobrinos a cortar elotes en aquel pedacito de tierra sumido en un fraccionamiento.** Ellos tal vez no vuelvan a tener oportunidad de hacerlo en la casa que ahora rentan.

Cuando propuse el proyecto al PECDA Guerrero, olvidé por un momento que yo misma soy parte de la naturaleza, y que me habitan sus grandes cambios. Mi embarazo fue un golpe de timón, pero nunca un obstáculo para crear. Por el contrario, la metáfora de la germinación de la semilla cobraba cada vez más fuerza: yo misma viviría en mi propio cuerpo el crecimiento de la vida, tal como sucede en la tierra, y me convertí en la imagen de la luna. Todo esto me llenó de entusiasmo; sin embargo, no fue un embarazo fácil de asimilar y tuve que modificar, por mucho, mis acostumbrados ciclos de trabajo por unos más acordes con la naturaleza y menos con la cronología de la vida moderna.



Casi renuncio. Menos mal que mi compañero de vida me convenció de optar por compartir mi danza personal, tan llena de gratas experiencias, con otra bailarina. Entonces cedí a Amairani Gabriel Juan todos mis movimientos y me convertí en doble gestante: de una coreografía y de una bebé. **Y así fue como la danza de la naturaleza me impulsó a crecer artísticamente, dejando descansar la piel de bailarina diligente por la de futura madre.**

Este nuevo ciclo me abrió las puertas del cambio: yo misma renací, como el grano de maíz que es elegido de la mejor mazorca para ser semilla de la siguiente siembra. La tierra, la luna y la mujer se renuevan constantemente; son agentes del cambio que cierra y abre periodos vitales.

Mi faceta de madre dio un vuelco a la obra: la llenó de poesía que encontró voz en dos poetas indígenas, Celerina Sánchez y Enriqueta Lunez, quienes reconocen con su poesía las manos de la mujer trabajadora del campo y a la madre transmisora de saberes, ya que una de las poetas es, además de escritora, madre, hija, esposa y agricultora en su pueblo natal. La otra poeta es una reconocida lingüista y declamadora. Ambas con la impronta de otras mujeres trabajadoras del campo y un vínculo cercano a la tierra. Asimismo, me acompañó la poesía visual de la obra *La trenza* de la fotógrafa tlaxcalteca Malena Díaz y la técnica de movimiento orientada en danza moderna, contemporánea y afrocontemporánea.

La música latinoamericana es pieza fundamental de esta coreografía: los instrumentos de viento, cuerdas y percusiones –con su resonancia de paisaje- me guiaron por un movimiento más interior. Por supuesto, implicó un desafío técnico, dado el vertiginoso diálogo entre los instrumentos de la pieza *Llano y chonta*, de Colectivo Colombia. Pero, sin duda alguna, sació mi necesidad.

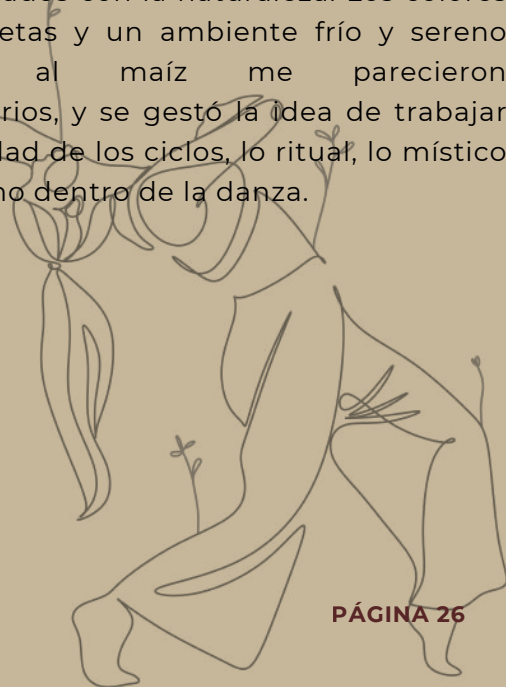


Los elementos escenográficos, inspirados en los distintos colores del maíz, se reflejan en las hojas de colores que forman un círculo en torno a la bailarina, que se mueve y juega de adentro hacia afuera, de arriba abajo, dando la sensación de trabajo, contemplación y alegría.

La circularidad forma parte de la propuesta espacial, aludiendo al calendario y los ciclos de la naturaleza.

En la cultura muisca de Colombia existe un calendario agrícola basado en las fases lunares que ayudaba a definir los mejores periodos para la siembra. La luna nueva, el cuarto creciente, la luna llena y el cuarto menguante han sido aprovechados también por diferentes culturas americanas para recolectar agua, sembrar y cosechar, entre otras actividades campesinas. Este conocimiento fue toda una revelación para mí, ya que se considera al sol el astro por excelencia; se le asocia con los colores dorados del maíz amarillo. **Pero pensar en la luna como silenciosa cómplice de la semilla en lo profundo de la tierra, humectada por el sereno nocturno y lista para estallar por la mañana, me pareció una imagen bellísima, plagada de poesía y simbolismo.**

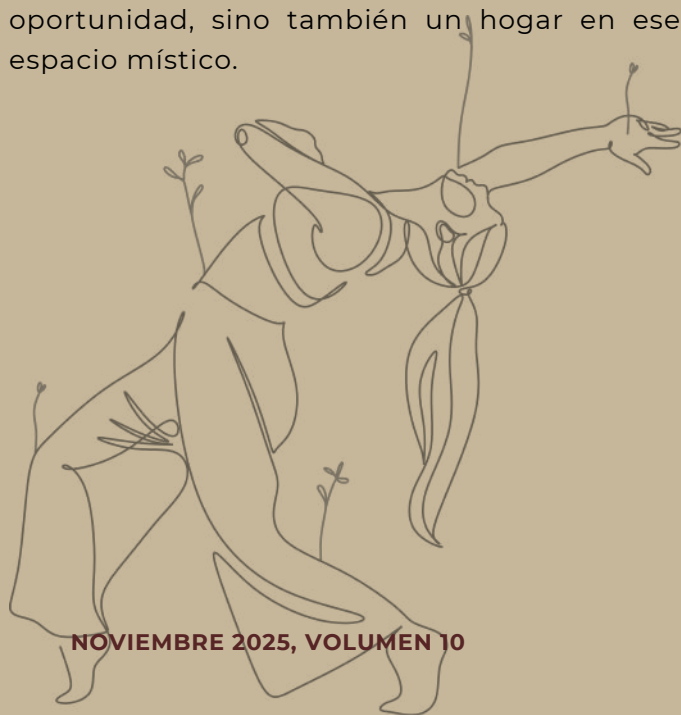
Esto no era una revelación para los miles de agricultores que trabajan profundamente interconectados con la naturaleza. Los colores azules, violetas y un ambiente frío y sereno asociados al maíz me parecieron extraordinarios, y se gestó la idea de trabajar la circularidad de los ciclos, lo ritual, lo místico y lo nocturno dentro de la danza.



Debido a toda esta experiencia, debo decir que el maíz no solo es un alimento esencial: es un símbolo de identidad y un legado ancestral que une a los pueblos de América. **La mujer, como pilar en el desarrollo de este cultivo, ha sido transmisora de un vasto conocimiento gastronómico que sigue vivo hasta nuestros días: tamales, atoles, pozole, tortillas, arepas, champús, ajiaco, entre otras delicias** que vuelven más feliz nuestra existencia. Dominadoras de los cuatro elementos, las mujeres son guardianas de los saberes que van desde la tierra y el fogón hasta la canción de cuna. Y va por ellas esta danza colorida, inundada de paisajes y alegría.

Pero una artista escénica no podría desarrollar su arte sin un espacio digno donde trabajar. Yo encontré esa oportunidad en la mano amiga del maestro Abraham Oceransky, director del Teatro La Libertad, quien generosamente abrió las puertas de su espacio para la creación de esta obra.

“El Teatro La Libertad existe porque siempre he pensado que el teatro debe pertenecer a los actores, y que todos ellos deben trabajar para él; el teatro, a su vez, debe darles oportunidad”, me dijo una vez. Y su palabra se cumplió: este proyecto no solo halló una oportunidad, sino también un hogar en ese espacio místico.



Finalmente, la danza que surgió de este gran viaje creativo es una evocación de las cálidas manos que nos cuidaron y nos transmitieron su conocimiento, inundado de la riqueza ancestral que nos conecta con otras latitudes, tiempos y pueblos del mismo continente.

Y es así que el domingo 28 de septiembre, Amairani Gabriel Juan bailó en la XI Feria de la Milpa de Rancho Viejo, municipio de Tlalnelhuayocan, Veracruz, en los festejos del Día Nacional del Maíz 2025, frente a un público que se convocó para disfrutar las bondades de este generoso grano. En un espléndido día de lluvia, bailó descalza, entre fogones, tortillas, colores, atoles y música. Desde aquel rincón de Veracruz nos unimos en festejo, y tal vez algo, allá en el fondo de la tierra blanda —o quizá en la luna— también danzó.

LO QUE ESTÁ HACIENDO EL GRUPO MOTOR

Anabell Rosas Domínguez y Juan Camilo Fontalvo Buelvas

ENCUENTRO DE COSTA A COSTA

Algo que nos fortalece como comunidad agroecológica son los vínculos que construimos cuando intercambiamos experiencias, vivencias y aprendizajes con otras iniciativas similares. El pasado 12 de septiembre de 2025 nos reunimos virtualmente con compañeras productoras, consumidoras, artesanas y académicas de Baja California Sur que buscan crear una red que articule diversas iniciativas agroecológicas en la península.

Durante el encuentro compartimos con ellas las motivaciones y el contexto la conformación de la Plataforma Metropolitana de Formación en Agroecología en 2019, así como lo que hemos aprendido en el camino recorrido desde entonces, y con esto no solo las acciones que hemos impulsado, también los mayores retos y lo que hemos aprendido a partir de ellos. Fue un espacio de diálogo en el que respondimos dudas, intercambiamos reflexiones y reafirmamos que vale más un proyecto en marcha con oportunidades de mejora, que uno que busca la perfección y nunca llega a concretarse.



HERRAMIENTAS PARA APRENDER DE LAS EXPERIENCIAS

Cada semestre, la Licenciatura en Agroecología y Soberanía Alimentaria (LASA) de la Universidad Veracruzana Intercultural promueve que sus estudiantes participen en proyectos reales durante lo que llaman su **Semana de campo**. Este espacio les permite conocer de cerca experiencias comunitarias, productivas y organizativas locales, vinculadas con la agroecología.

El 9 de octubre de 2025, desde la Plataforma Metropolitana de Formación en Agroecología de Xalapa (PMFAX) compartimos un espacio previo a la Semana de campo con el grupo de nuevo ingreso. En este encuentro reflexionamos sobre la sistematización de experiencias, con el propósito de brindarles herramientas y abrir la conversación sobre cómo la academia y la sociedad pueden aprender mutuamente cuando se encuentran y dialogan.

Durante la jornada intercambiamos historias significativas: **desde vivencias familiares relacionadas con el campo y la producción de alimentos, hasta las experiencias profesionales que motivaron a varias de estas personas a formarse en la LASA.** Como parte del encuentro, también presentamos los orígenes, el trabajo y los objetivos de la Plataforma, para que conocieran las diversas iniciativas agroecológicas que se articulan en la región y cómo, al coordinarse, fortalecen sus acciones.

Entre todas y todos, **concluimos que la sistematización va más allá de narrar una experiencia:** implica comprender lo que ocurrió, por qué ocurrió y qué aprendimos de ello, para seguir transformando colectivamente nuestras prácticas y territorios.



AVANCES EN LA CONSTRUCCIÓN DEL SISTEMA PARTICIPATIVO DE GARANTÍA REGIONAL.

Nuestro proceso de construcción del **Sistema Participativo de Garantía regional se acerca a su culminación.** En esta etapa estamos realizando las primeras visitas de acompañamiento a las personas productoras, lo que también nos está permitiendo probar la eficacia y accesibilidad del procedimiento que se ha diseñado de manera colectiva.

Beatriz Castillo, Karla Jerezano y Anabell Rosas hemos recorrido diversos sitios de producción de hortalizas, frutas y semillas en Xico, Coatepec, Cosautlán y Perote, conociendo a las familias que trabajan la tierra y las historias que hay detrás de cada proyecto. Desde iniciativas recientes hasta otras más consolidadas, cada lugar que visitamos demuestra la riqueza y diversidad de prácticas agroecológicas en la región.

En estos recorridos hemos confirmado que, **más allá de una verificación de procesos, las visitas de acompañamiento ofrecen un espacio de intercambio de saberes, aprendizaje mutuo y fortalecimiento de los vínculos personales y comunitarios.** Así, cada visita se convierte en una oportunidad para aprender de la experiencia de los demás y enriquecer tanto el trabajo de cada familia productora, como el de las redes en las que participan.

¡Estén pendientes, porque muy pronto daremos a conocer los resultados de estas primeras experiencias!

VIVENCIAS EN LA FERIA DE LA MILPA EN RANCHO VIEJO, TLALNEHUAYOCAN.

Por Juan Camilo Fontalvo Buelvas

La XI edición de la Feria de la Milpa es un evento altamente consolidado como expresión de celebración de los maíces nativos en el centro del estado de Veracruz. Ya no recuerdo la cantidad de veces que he asistido como admirador de la diversidad de maíces criollos, la riqueza de recetas tradicionales y las personas campesinas que sostienen las memorias y expresiones bioculturales de la feria. Lo que sí tengo claro es que en esta ocasión por primera vez participé casualmente como personal de apoyo, esto gracias a la disposición que llevaba y la apertura del grupo organizador. Por cierto, algo que pude constatar es que este evento se mantiene gracias a una gran cantidad de manos nobles y voluntarias que ponen todo su esfuerzo colectivamente cada año. Otro asunto que pude percibir es el hecho de que la explanada de la escuela se está quedando pequeña para la enorme cantidad de iniciativas y un público que mantiene una tendencia creciente en cada edición.

La Feria de la Milpa ha crecido mucho, eso lo pude notar en tres cosas puntuales: primero, es que ya cuesta caminar entre tanta gente, segundo es que hay propuestas gastronómicas innovadoras y de otras regiones del país, tercero y lo más triste, es que los platillos más sabrosos se acaban rápido. Así pasó con las cervezas de maíz y, el tejuino, esa bebida tradicional de Jalisco que está hecha a base de maíz fermentado y piloncillo. Aunque no se parecen en su sabor, debo confesar que por sus ingredientes principales esta bebida me recordó al Pox chiapaneco, ese destilado elaborado con maíz, caña de azúcar, piloncillo y trigo. Me van a crucificar los jaliscienses, pero me dieron ganas de ponerle un piquete de caña al tejuino para agarrar calor durante el aguacero que nos agarró. Y bueno, esta es mi pequeña vivencia en la Feria de la Milpa, por la cual brindo y pongo mis mejores deseos siempre.



Numeralia

FERIAS DE LA MILPA EN LA REGIÓN

Karla Jerezano Díaz



VII feria de la milpa de las grandes montañas ixhuatlán del café 29 de octubre del 2025



Feria de la Milpa Rancho Viejo, Tlalnelhuayocan 28 de septiembre 2025



Elotlamanalistli en Chicontepec, veracruz 27 septiembre del 2025



Festival del elote en Tihuatlan, Veracruz 28 de septiembre del 2025



2ª Feria de la Milpa de Sembrando Vida en Martínez de la Torre 8 de octubre del 2025



Ixhuatlán de Madero conmemoración del día nacional del maíz por el INPI 28 de septiembre del 2025



Día Nacional del Maíz CAC Nueva Vida Calmecate Mpio.Tamalín Veracruz. 28 de septiembre 2025



XI festival del maíz de la parroquia María Auxiliadora Altavista-Veracruz 29, 30 y 31 de agosto del 2025



Celebraciones en el Totonacapan "somos gente de maíz, y el maíz es de la gente" 2025



Celebrando a nuestro maíz en Santa Isabel Espinal, Veracruz 29 de septiembre



Los atoles, y sus aportes nutricionales, históricos, identitarios y culturales en Coyutla, Veracruz 29 de septiembre



Avances del mejoramiento participativo y conservación de maíces nativos Papantla, Veracruz 29 de septiembre



Otras alternativas para el consumo de nuestro maíz criollo Papantla, Veracruz 29 de septiembre



RAZAS DE MAÍZ EN MÉXICO Y VERACRUZ

Carlos H. Ávila Bello¹ y Estela Cessa Flores²

El complejo entramado de condiciones ambientales, lenguas, más la observación meticulosa, la experimentación empírica y el constante intercambio de semillas, permitieron que los pueblos originarios y campesinos, a través de un proceso coevolutivo de casi 10,000 años, domesticaran en México el maíz, dando origen a entre 59 a 61 razas diferentes más sus variantes. La diversidad de grupos humanos que han poblado el territorio veracruzano ha permitido conservar, mejorar e intercambiar semillas de diferentes plantas, estas zonas son llamadas regiones bioculturales (Boege, 2008), y son fundamentales para encontrar alternativas para la producción agroecológica de alimentos sanos, conservar la diversidad biológica, la

agrobiodiversidad y contribuir a la autosuficiencia y autonomía alimentaria desde lo local, a lo regional y nacional.

Diversos autores han documentado la riqueza de maíces del estado de Veracruz, algunos con los nombres que usan los pueblos originarios y campesinos (Leyva-Trinidad et al, 2020; Hernández Vázquez et al, 2023; Hernández-Salinas et al, 2024), otros identificando las razas correspondientes (Dzib Aguilar, 1994; Ortega Corona et al 2013; Ávila Bello et al, 2016; Mota Cruz, 2021; Ortega Corona et al 2023), en Veracruz se encuentran 24 razas de maíz, es decir, entre el 39 al 40% de la riqueza total del país (Cuadro 1).

Cuadro 1. Razas de maíz presentes en el estado de Veracruz, en orden de importancia.

Raza	Intervalo altitudinal (msnm)	Clima	Suelos
Tuxpeño	80-1200	Aw, Aw0, Am, Afm y A(C)	Acrisoles, Leptosoles y Vertisoles,
Olotillo	100-1200	Aw, Aw0, Am	Andosoles, Leptosoles, Vertisoles
Ratón	500-900	Aw, Aw0, A(C)	Rendzinas, Cambisoles,
Coscomatepec	600	Aw, Aw0	Acrisoles, Cambisoles
Arrocillo amarillo	2600	C	Rendzinas, Luvisoles
Tepecintle	90-1600	Aw, Aw0, A(C)	

RAZAS DE MAÍZ EN MÉXICO Y VERACRUZ

Carlos H. Ávila Bello Estela Cessa Flores

Elotes Cónicos	2600	C	Luvisoles, Acrisoles
Celaya	-	-	-
Cónicos	2300	C	Rendzinas, Vertisoles
Palomero Toluqueño	2200-2600	C	Rendzinas, Regosoles
Pepitilla	-	-	-
Zapalote Grande	-	-	-
Vandeño	-	-	-
Chalqueño	-	-	-
Bolita	-	-	-
Tabloncillo	-	-	-
Mushito	-	-	-
Olotón	400-2600	Aw, Aw0, C	Vertisoles, Acrisoles, Luvisoles
Cacahuacintle	2600-2800	C	Andosoles, Acrisoles
Comiteco	1800	A(C)	Acrisoles, Luvisoles
Onaveño	-	-	-
Nal-Tel de altura	450-600	Aw, A(C)	Acrisoles, Cambisoles
Nal-Tel	400-450	Aw, Aw0	Vertisoles, Acrisoles
Mixeño	450-500	Aw, Aw0	Vertisoles, Acrisoles

EDICIÓN especial

TRANSICIÓN AGROECOLÓGICA Y SU ESCALAMIENTO EN LA REGIÓN CAPITAL XALAPA, VERACRUZ MÉXICO.

Tesis para obtener el grado de Doctora en
Desarrollo Regional Sustentable de Anabell
Rosas Domínguez

Algunas investigaciones nacen en escritorios, pero esta nació a partir de una inquietud compartida reconocer la calidad de los alimentos que se producen alrededor de Xalapa y cómo podemos acceder a ellos a través de alguna de las numerosas Redes Alimentarias Alternativas que tenemos en esta región, así como aprender, crecer juntxs y fortalecernos como comunidad en el camino.

Hace cuatro años, integrantes de diferentes colectivos empezamos a reunirnos para compartir ideas y plantear un lenguaje común sobre transiciones agroecológicas, soberanía alimentaria y sistemas participativos de garantía. Poco a poco, con las personas y organizaciones interesadas, esos encuentros fueron trazando su propio camino, con la participación de personas y organizaciones interesadas en trabajar de manera conjunta.

La tesis **“Transición agroecológica y su escalamiento en la región Capital Xalapa, Veracruz México”,** que Anabell presentó ante su jurado y compañerxs de la comunidad agroecológica de Xalapa el 24 de octubre, recoge y sistematiza ese trabajo que hemos realizado y, con base en los aprendizajes, propone perspectivas para el futuro.

El documento parte de un contexto general; analiza cómo han participado las Redes Alimentarias Alternativas en las experiencias que buscan transitar a sistemas alimentarios justos y sustentables que se reportan en investigaciones internacionales. La investigación encontró que, más allá de aportar espacios donde adquirir productos cultivados sin agroquímicos, estas redes (mercados, tianguis, sistemas de cestas, restaurantes, redes de consumo o programas públicos) fortalecen esas transiciones principalmente a través de los vínculos de comunidad y colaboración que crean.



Después se sitúa en la región de Xalapa y presenta la historia y configuración de las cuatro Redes Alimentarias Alternativas que han estado trabajando en el proceso: el Tianguis Agroecológico de Xalapa, la Red de Economía Solidaria La Gira, la Red de Producción y Consumo Sano y Solidario Pixcando y el Mercado Quetzalcalli. Además, identifica de dónde vienen los alimentos que se distribuyen a través de esas redes y resulta que la gran mayoría son cercanos, pues los puntos de producción están a menos de 50 km de las sedes o puntos de entrega.

Con ese panorama, posteriormente **analiza el proceso de construcción del Sistema Participativo de Garantía de la región centro de Veracruz con sus logros, retos y expectativas.** Este proceso participativo ha generado 12 principios que lo rigen; un cuestionario que se utiliza para la autoevaluación de las familias productoras y después como guía durante las visitas de acompañamiento; un reglamento y un distintivo que reconoce cómo las familias productoras cuidan el ambiente, la comunidad y la economía local. Más allá del sistema de evaluación el distintivo agroecológico se percibe como un símbolo de confianza y una herramienta para trabajar por la salud

colectiva de la región. Más allá del sistema de evaluación el distintivo agroecológico se percibe como un símbolo de confianza y una herramienta para trabajar por la salud colectiva de la región.

Finalmente, **la investigación explora cómo las personas participantes en diferentes talleres y actividades de la Plataforma Metropolitana de Formación en Agroecología ven la región en el futuro.**

Consideran que será “un territorio verde, sano y diverso, que ejerce su soberanía alimentaria a través de capacidades fortalecidas para producir, distribuir y consumir alimentos saludables y culturalmente significativos”. Para lograrlo, plantea una estrategia con cuatro vías paralelas: una sociocultural, una política, una técnico-ambiental y una económica, que deberían trabajarse simultáneamente por los actores involucrados de los diferentes sectores. Porque las transiciones agroecológicas deberían ser así, plurales e integrales. Aún queda mucho por hacer y muchos retos, pero al mirar atrás vemos que esa inquietud inicial se ha transformado en una experiencia de aprendizaje colectivo que sigue creciendo, conectando a productores, consumidores y experiencias en torno a la agroecología y los alimentos que nos unen.



Lectura recomendada

Comidas de nuestra región



[Da click aquí para descargar el libro](#)



ECOS del mes



[Consulta aquí el calendario de actividades](#)

Presentación de la Plataforma de Redes Agroalimentarias Ecosolidarias (Redal)"

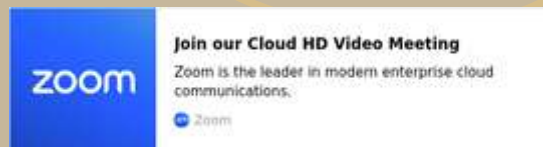
Conoce una herramienta de articulación nacional
de comercialización en línea que respeta la
autonomía de cada iniciativa

LUNES 17 NOV | 17 HORAS | EVENTO VIRTUAL

www.redesalimentariasecosolidarias.org.mx



Actividad Virtual





LANZAMIENTO DE SISTEMA PARTICIPATIVO DE GARANTÍA REGIONAL

Los Sistemas Participativos de Garantía en el estado español

Mamen Cuellar Padilla @ Universidad de Córdoba

Tejiendo confianza: los Sistemas Participativos de Garantía en las transiciones agroecológicas

David Monachon @ Universidad Autónoma Metropolitana

Raíces y frutos: trayectoria del Sistema Participativo de Garantía del Jilote en Jalisco

Blanca Arellano Ramírez & Rocío Romero @ El Jilote

Participación de los colectivos que contribuyeron al

SPG regional de Xalapa, sus miradas y sus aprendizajes

El SPG regional de la zona metropolitana de Xalapa

Anabel Rosas Domínguez & Miguel Á. Escalona Aguilar @ PMFA



**JUEVES 20
NOVIEMBRE**
HORA 5:00 PM

Evento híbrido
Virtual por Zoom
Presencial en Orquidario UV,
Campus para la Cultura las
Artes y el Deporte (USBI Xalapa)

Organiza: Plataforma Metropolitana de Formación en Agroecología



AGRADECEMOS LAS COLABORACIONES

A cada una de las colectivas 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.