



Año 10 / Septiembre 2018 / Núm 93

RURAL

MX

UN CAMPO PARA INVERTIR

Dir. José Luis Preciado/ www.ruraltv.com.mx



Campos de California

IMPRESIÓN **OFFSET**

Impresión de folletos, dípticos, trípticos, posters, revistas, etc. **Con calidad, excelente servicio y precio, Uniprint te impresionará.**



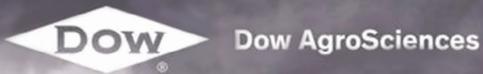
• Offset • Rotativa periódico y comercial • Rígidos • Gran formato • Rotulación



Calidad incomparable
al momento de sembrar



Mombaca, Tanzania, MG-5, Brizantha Marandu, Convert 330



DE AQUÍ

HASTA ACÁ



CONVERT™ 330

- Mayor producción de forraje por hectárea de excelente calidad nutricional
- Mejor palatabilidad y digestibilidad ayudando a la rápida asimilación de nutrientes
- Mayor disponibilidad de forraje en época crítica
- Adaptación a distintos tipos de clima y suelos pobres y ácidos
- Contiene una excelente concentración de proteína
- Resistente a plagas (Salivazo) y enfermedades

Tels: (999) 953 5003 / (999) 252 0279

Email: lchan@dapsagro.com.mx /
cchi@dapsagro.com.mx

C/1 No. 274 x Anillo Periférico Col. Chuburná de Hidalgo, Mérida, Yucatán

► Carta Editorial

Directorio

Director General

José Luis Preciado Barreto

Arte y Diseño

Sarai Pech Vázquez

Relaciones Públicas

Cristian Manzanero Sarabia

Finanzas

Silvia Zavala Arce

Gerente Comercial

Jorge Alanís Zamorano

Subgerente Comercial

Isabel Juárez Torres

Editora

Gabriela Pérez Tut

Redes Sociales

Julio Leal Ortiz

Reportero Gráfico

Benjamín Ruiz Ávila

Asesor Legal

Aldrin Martín Briceño

Colaboradores

Verónica Barrientos

Jacinto Cenobio

Xiimximbal "Pata de perro"

El portal del campo yucateco
www.ruraltv.com.mx

(999) 924-74-04
C-50 Núm. 424-A entre 43 y 45
Estación Central, CP 97000 Mérida, Yucatán
Editorial: revistaruralmx@gmail.com
Ventas: alanisyucatan_rural@hotmail.com

Los campos de California

La fiesta de María fue un magnífico pretexto para extraviarnos entre los cultivos del Valle de San Joaquín en California. Entre los campos de cultivo no hay reposo, miles de paisanos hacen suya la faena de cultivar y cosechar la comida de todos. La vista se pierde entre tanto campo verde, se pueden recorrer cientos de kilómetros y no hallar sitio sin cultivo. Se dice que la economía y riqueza de California le daría para ser considerada el quinto o sexto país más rico del mundo, la tecnología, el campo y los servicios han sido el factor de arrastre de las principales formas de riqueza.



California es considerado santuario y protección de los indocumentados, de hecho su gobernador Jerry Brown se destaca como un claro y férreo opositor demócrata al arrojo y despotismo de Trump.

La fiesta de María

A la fiesta de María -la mía- nadie llega con las manos vacías. Elotes, duraznos, membrillos, granadas, uvas, vino y cerveza llegaron en cariñosa carga a la anunciada fiesta. Aquí nadie pasó de mojado, todos fueron invitados.

Una misa, sin el reclamo de los que callan para siempre, luego la orquesta se acomodaba en el ensayo, mientras los gatos huían en bandada ante un violín desafinado... María, es la novia que todos queríamos abrazar.

José Luis Preciado B.
joseluispreciadob@yahoo.com.mx

► Contenido

- 6.- La huerta en la capital
- 8.- ¡Viva México!
- 10.- Orégano de Tedzidz
- 12.- La panza es primero
- 14.- Para los paladares aventureros
- 16.- Pan cubano en Tizimín
- 17.- La simplicidad de la vida
- 18.- Yotholín donde el tiempo se detuvo
- 20.- Tocar timbres donde exigen más
- 22.- Nuestros retos
- 24.- Campos de California
- 26.- A la fiesta de María

6



8



12



16



17



18



24



Encuétranos en:

- Campeche
- Quintana Roo
- Yucatán



Rural MX



Rural_MX



rural_mx


RURAL **MX**
UN CAMPO PARA INVERTIR



La huerta en la capital





Norma Cruz Vázquez y Daniel Quetz Chan

Por Jorge Alanis Zamorano

En Mérida, la capital de Yucatán, existen puertos del campo, donde llegan los embarques de trabajo, de sueños y esfuerzos. En estos centros de redistribución natural nadie organiza para dónde llegarán al finalizar el día o el acomodo.

La Casa del Pueblo enclavada en la “zona vieja” de Mérida y lo expongo así por su tradición y todo lo que le rodea. Ahí en esa casa llegan en las primeras horas de la madrugada los productores, esperando turno para comercializar sus frutos.

Por ejemplo, desde Akil, unos de tantos productores son Daniel Quetz Chan y su esposa Norma Cruz Vázquez, llegan los sábados, lunes y jueves a vender. Familia joven conformada por tres hijos de 13, 9 y 5 años quienes con las enseñanzas de su padre están aprendiendo los trabajos del campo. Esta familia, como muchas otras labran el suelo, lo cultivan y cosechan el resultado. Comienzan muy temprano en el campo para recolectar sus productos, mismos que son los que embarcan para ir a la ciudad no sin antes separar lo que ellos llaman “lo bueno y el resto”. Este segundo se lo dan a sus borregos, cerdos y gallinas. Con aproximadamente 3.5 toneladas de peso, con diferentes productos, salen de su pueblo a las 10 de la noche para llegar 1:30 de la madrugada terminando su labor 7 u 8 de la mañana y regresar a su hogar. Con ellos puedes encontrar la garantía de que en tus manos tendrás el resultado directo de quienes sembraron y cosecharon alimentos.



Por último, nos comentó que la mayor parte de quienes convergen ahí son los mismos productores, por lo que es un buen lugar para conocerlos y enrolarte a un mundo paralelo, pero sobre todo conocer los rostros de quienes nos alimentan. 🌈



Fotografías Jorge Alanis Zamorano

Una mesa con mucha comida

Por Jacinto Cenobio

¿A quién no le gusta comer bien? Y digo, no es necesario gastar dinero a cántaros, hablo precisamente del sabor, ese sabor de casa que te puede empalagar, enchilar o simplemente perder los ojos de sus órbitas para expresar con una mueca y al mismo tiempo de limpiarte “los bigotes con la lengua” de lo sabroso que está.

México, en sus raíces, tiene sabores que no están en otros países, casi todos, al realizar un largo viaje al extranjero terminan llegando con prisa a pedir sus tacos, un pozole, unos panuchos, la cochinita y sí, ¡una buena salsa!

¡Grasa! Expresa mi gente cuando pide su carne y no se diga un caldo como el chocolomo, de pavo, mariscos, frijoles con cerdo, hasta lo frito con mucho aceite como las empanadas y por supuesto el kastakán en taco o en torta sin quedar detrás la chicharra con guacamole o pico de gallo, sin olvidar la mezcla de chiles secos o carbonizados para hacer todo tipo de moles. Poética actividad en las cocinas mexicanas y más cuando entra el sol del amanecer o de una tarde para poder tomar una foto, enmarcarla y recordarnos que tenemos citas pendientes con la familia y/o amigos.

Me deben perdonar los veganos al momento de expresar mi amor incondicional por la carne de res, cerdo, pollo, pescado o alguna especie no común que está entrando al menú de muchos paisanos como la carne de cocodrilo -déjame recomendarte la experiencia-.

México -creo- no lo llevamos tanto en la piel sino más bien, en el paladar. Basta con cerrar los ojos y recordar esos guisados de la abuela, de mamá o aquella comida donde te llevaban de niño los fines de semana cuando era quincena con la doña del mercado, la fonda... ¿Qué sé yo? Pero es verdad, que con más intensidad y cariño son los recuerdos cuando están acompañados de aquellos escenarios donde la comida está presente: Navidad, cumpleaños, aniversarios; cualquier tipo de evento, la comida está al frente para ser el pretexto de unir, reconciliar, negociar, conocer, conquistar...

Estemos de acuerdo con algo y es que la comida en una mesa y en nuestros estómagos es la cristalización, la consagración, el fin único de nuestros amigos trabajadores del sector agropecuario. Así que los 15 de septiembre gritemos ¡Viva México! Reunidos y en el centro una mesa con mucha comida, ¡Sí señor, eso es independencia! 🇲🇽



Calle 16-A x 15 #70 Col. Chichén Itzá
Mérida, Yucatán, México



TALLERES ALMALOSA
TORNERÍA | HOJALATERÍA | MECÁNICA
SOLDADURA

Tel. 01 (999) 982 27 67
Email: talleralmalosa@hotmail.com



Somos **FABRICANTES** de Equipos Apícolas de Acero Inoxidable

FABRICAMOS Y VENDEMOS:

- Extractores de Acero Inox.
- Tanques para envasado
- Bancos desoperculadores
- Mesas de trabajo de Acero Inox.
- Tinajas de Acero Inox.
- Cubetas para envasar
- Maquila y venta de cera estampada
- Charolas Salvamiel
- Cuchillos para cortar cera
- Ahumador de Acero Inox. y galvanizados
- Embudos Coladores



También contamos con mantenimiento, reparación y/o fabricación de grajas avícolas y porcícolas. Refacciones en cuanto se refiere a herrería industrial, sistemas de comederos, tolvas y silos.



Síguenos en: Talleres Almalosa

"INVIERTE EN EQUIPOS PARA USO RUDO EN EL TRABAJO DEL DÍA A DÍA EN EL CAMPO"

"Empresa 100% Yucateca, con más de 30 años en la industria metálica. Compromiso, honestidad, garantía y calidad han sido parte de los valores que nos respaldan"



Fotografías Jorge Alanis Zamorano

De lo mejor que hay en Yucatán

Por Jorge Alanis Zamorano

San Antonio Tedzid, pequeño poblado perteneciente al municipio de Samahil, fuimos invitados a conocer una actividad que promete y ha dado mucho. Allá, comienzan con un importante proyecto que traerá grandes beneficios económicos a la población y a los clientes en cuestión de salud- ya que están elaborando jabones, champús, pomadas y caramelos, utili-

zando como base la hoja del orégano. La cosecha es de manera natural, “raspado” le llaman y, se trata de deshojar las matas mismas que entre otras cosas, protegen sus cultivos de cítricos contra algunas plagas.

La variedad *Lippia graveolens* conocida como: orégano de monte, romerillo de monte, organillo loco, es buscado en

de Tedzidz

la industria farmacéutica por el activo demandado sobre todo para aceites esenciales, se trata del carvacrol, que según investigaciones es benéfico para la salud y utilizado contra insectos. Otro dato importante es que Tedzidz es el centro natural de dicha variedad junto con Kinchil, Tetiz y Hohuayum.

José Medina y don Gonzalo Chalé nos guían en medio de las plantaciones donde hay cítricos. Nos cuenta José que esta planta de orégano ha sido el sustento para la comunidad en general, que muchos ahí no tienen trabajo a las afueras y que se sostienen únicamente de ello. Las hojas las venden en bultos (costales), sin embargo, están con la firme idea de exportar a otros países, entrar a otros mercados. Tienen la ventaja de contar con la hoja todo el año. Todos han incorporado la planta en sus unidades de producción de cítricos. Por su parte, don Gonzalo nos comenta que cada vez tienen más conocimiento sobre la actividad lo que les permite ingresar a nuevas formas de trabajar su preciada hoja de orégano.

Manuel Silveira, extensionista, es quien acerca la enseñanza, tecnología y procesos a los productores. Asiste al terreno de cultivos, ha trabajado con ellos y nos cuenta que, como todo, el acercamiento se pudo tornar un tanto difícil, sin embargo, nos dijo: “La gente es muy amable y aceptó implementar acciones según las necesidades requeridas. El orégano fue el principal proyecto a tratar y mostrar otra técnica para el secado que ha permitido avanzar con éxito. Como todo proceso de transformación la experiencia ganada fue romper con la incredulidad y ver los productos terminados. El cambio de trabajar por años vendiendo el orégano a granel y después darle valor agregado fue gratificante para los productores, así como para el servicio del extensionismo”.

Aunque el trabajo con el extensionista es de seis meses, Manuel Silveira a estado con ellos por más tiempo. Hoy día están cambiando técnicas de trabajo como el secado para buscar la venta con la industria transformadora y por supuesto a mercados fuera de las fronteras estatales y nacionales. A pesar de que se ha ganado la confianza de los productores sabemos la dificultad a la que se enfrentan para modificar usos y costumbres en el campo, sin embargo, Manuel confía, dados los resultados, en la perseverancia y sobre todo que en el camino ellos se dan cuenta de los beneficios que logran y que cada vez van en aumento. 🌱

Izq. Manuel Silveira, Der. José Medina



Como lo diría Rius

Por Jorge Alanis Zamorano

¿Dónde nos percatamos que el sector agropecuario está vivo? Y pese a lo que la economía dicte, nunca apaga sus motores ¡No puede, no debe! Es en los mercados, en las cocinas económicas, en los restaurantes, en nuestra mesa a la hora de comer...

Todo trabajo -cualquiera que sea- ocasiona un hueco en las entrañas que debe ser llenado y más cuando estás entre tanta comida. Fue en el Turix de doña Rosa María Martín, en el mercado Lucas de Gálvez, en una de las cúpulas comerciales con tanto movimiento como en la bolsa de valores del legendario Wall Street. ¡Claro! Ofertas por todos lados, al mejor vendedor, al que grita más, al que limpia sus productos dejándolos brillantes, al que mejor los acomode y se antoje más. Al que trata de maravilla a su marchante, sus clientas, ellas que tanto saben de eso y que es difícil verles la cara con precios que no están en las pizarras, en fin... eso da hambre -dicen-.

¡Con mucho habanero! es lo que le pone el último toque al taco y comencé con dos. Pero al comerlos, ese cierto sabor a madera que deja cuando es cochinita enterrada es lo que el paladar te hace pedir otros dos.

Al terminar el ritual de los básicos cuatro taquitos bien servidos y la esperada enchilada que te despierta para no caer en sueño aturdidor (mal del puerco) me acerqué con la patrona del establecimiento, cuenta que compra la carne de puerco en las tiendas de Kekén y que en su domicilio en la "Mercedes Barrera", la prepara. Casi 30 años lleva alimentando a su clientela -cosa que me tranquilizó porque entonces llegamos a buenas manos-.



es primero



Jorge Alanis Zamorano, Braulio y doña Rosa María Martín

Doña Rosi y su hijo Braulio son los que ocasionan esa explosión culinaria y deleite casi embriagante de sabor yucateco en el paladar. Braulio es el encargado de encender la leña para después enterrarla, pero antes su señora madre hace el preparado.

Diariamente realizan la actividad y desde las 6 de la tarde entierran el sagrado alimento para que a las 6 de la mañana salga directo al mercado por lo que antes del mediodía debes estar ahí porque si no te quedas con las ganas. Benditos tacos que me llenan de alegría y me reafirma como mexicano que adora su panza. ¿Ah poco no? 🌮

Formaprint

IMPRESOS A GRAN FORMATO



www.formaprint.mx



Lonas

Front
Mesh
Backlight



Letreros

Letras block
Letreros luminosos
cajas de luz 1 y 2 vistas
Bastidor con lona
Corte CNC



Especiales

Canvas
Backfilm
Cartonprint
Floorgraphic
Imán
Alucobond



Viniles

Brillante
Mate
De corte
Transparente
Microperforado
Electroestático
Transparente
Rotulación vehicular

Rígidos

Coroplast
Trovicel
Estireno
MDF
Fomboard
Acrílicos

Displays

Arañas
Demostand
X-tend (Wallbanner)
Roll Up

Impresión Laser

Tarjetas de presentación
Papelería
Impresión a color en papel y cartulina
Tamaño: Carta, tabloide y tabloide ext.
Invitaciones
Etiquetas

Instalaciones

Suc. Líbano
Av. Líbano No.83 entre 15 y 17
Colonia México Norte C.P. 97128
Mérida, Yuc., Mx.

Suc. Industrial
Calle 20 No.414 x 15 y 17
Ciudad Industrial C.P. 97288
Mérida, Yuc., Mx.

Atención a clientes

Tel.(999) 946-18-49
atencionclientes@formaprint.mx



Fotografías Jorge Alanis Zamorano y Julio Leal Ortiz

Xix de res y su intenso sabor

Por Jorge Alanis Zamorano

Tení tiempo que veía en los poblados, incluso en la ciudad de Mérida donde anunciaban “Xix de res” pero desconocía su sabor. ¿De qué se trata? Me preguntaba y como no soy nada remilgoso y como dicen “si quieres conocer bien a la gente del lugar comienza por comer lo que ellos”. Fue por azares y la complicidad de la vida que me topé con la familia Lope Caamal, quienes además, son seguidores de la Revista Rural MX. Ellos amablemente me invitaron a probarlo en empanadas.

Nos trasladamos a Kanasín directo al hogar de la familia para compartir la mesa. Es el pretexto para reunirse, deleitarse, alimentarse y convivir. Todo lleva un debido proceso donde más de una persona interviene. No obstante, la espera hace que cada vez más el antojo se agudice al grado de comenzar a verse unos a otros con cara de “¡Ni te atrevas, las primeras empanadas son más!” -no sé si fui el único que hizo esa cara, espero que no-. Julio Leal Ortiz de Revista Yucatán no dejó atrás la oportunidad y se sumó a la visita.

Quien preparó casi todo fue la señora Bertha y para saber sobre el Xix, la pregunta básica ¿Qué es y cómo es que termina en el traste con todo eso que agrega? Son trozos de res que sale de los cortes (sobrantes) y con su misma grasa lo fríen con sal. Se compra desde 20 pesos el Xix. “Aquí en casa lo picamos para hacerlo más pequeño. Le agregamos rábano, cilantro, limones y preparamos la salsa de tomate. Para las empanadas mezclamos la masa de maíz con un poco de harina de trigo, agua y sal. Teniendo todo listo se hacen las empanadas se fríen y se comen”.

¿Qué les puedo decir? Es un sabor intenso a res. Tienes que estar listo a no enfrentarte a un sabor ligero, sin embargo, si eres amante de los sabores que ofrece la res puedo decir que es la suma y síntesis en trozos. ¡Me gustó! Sí lo volveré a comer, sin prejuicios, sin problemas.



paladares aventureros



La señora Bertha nos advierte que al menos ellos no lo comen seguido pues es mucha grasa tanto de las res como el aceite donde se fríe, sin embargo, no dejan pasar la oportunidad para juntarse y saborearlo. Tam-

bién me comentó que el costo es igual al de un día de comida debido a la suma de todos los ingredientes (al menos como ella lo prepara). La receta nos confesó, es de su suegra ya que ella lo comía en taco, la tradición familiar de su esposo ha logrado tener continuidad.

Agradecemos infinitamente la invitación para compartir la mesa familiar a don Moisés Lope Caamal, a su esposa Bertha María Castillo Uicab, a doña María Uicab Chan, doña María del Socorro Tun Fuentes y, por supuesto a sus dos hijitas. 🌈



Rex Irrigación del Caribe, S.A. de C.V.

Comercialización y construcción de obras hidráulicas:

- EQUIPOS DE BOMBEO
- EQUIPOS DE RIEGO
- SISTEMAS DE RIEGO



Teléfonos:
01-981-815-71-05
01-981-128-11-70

rexcaribe@yahoo.com.mx

**Av. Gobernadores No. 146C entre
114 y 114A, Santa Lucía, San Francisco
de Campeche, Campeche.**

Tecnología del mañana para las necesidades de hoy

Esponjoso y sabroso

Por Ximximbal o “Pata de perro”

Por andar del tingo al tango conoces de todo un poco. Y un buen amigo de la red quien se hace llamar “San Óscar de Plata” me hace saber algo interesante de esta manera: “No olvide pasar por su pan cubano en la panadería ‘La Mejor’. Diría mi familia: si vas a Tizimín y no traes pan cubano, no fuiste a Tizimín”. ¡No se diga más! le respondí. Preguntando su ubicación y sobre todo si era sabroso, cada persona me indicaba la dirección y afirmaba lo antes mencionado “Sí, es muy sabroso”.

Al final llegué, me presenté y solicité una charla con quien me platicara sobre el tan famoso pan cubano. Fue con Sergio Carlos Fiscal Mena quien nos explicó a qué se debe su fama. Y nace a partir de la creación de su señor abuelo Romualdo Mena. Inicia en 1950 con una panadería que se llamó “La Estrella” durante 19 años y hasta un 2 de diciembre de 1962 inauguran nuevamente como Panadería “La Mejor” y que hasta la fecha continúan en el mismo lugar.

No son polvos mágicos que encantan a la gente, pero sí deben tener un secreto ¿Cuál es?

“Es una receta un poco difícil de elaborar, requiere mayor tiempo y es delicada pues hay que tener un orden específico de ingredientes y el tiempo de batido es muy importante porque si no sale otra cosa”.

Lo que a primera vista se observa es una especie de panqué tradicional el cual se revienta por en medio como pasa con un bolillo, lo que en lo personal me dice que está sumamente esponjoso... “Sí, el pan es muy fino por dentro. Si se corta con un cuchillo de sierra prácticamente es como cortar helado. Ha venido gente que se lo lleva a Inglaterra, Alemania; mandamos a la Ciudad de México, Chiapas. El pan se mueve por muchos lugares”.

Así que ya lo sabes, si andas de viaje y por Tizimín pasas, pregunta sin pena dónde queda la Panadería “La Mejor”.

Provecho, no olvides que si vas a Tizimín y no traes pan cubano, no fuiste a Tizimín. 🌮



La simplicidad de la vida

Una misión, un momento

Por Jorge Alanis Zamorano

Don Miguel Barbosa recibe a las visitas con ganas de charlar, de empatar tu tiempo con el suyo, relajado invita a sentarte y en un principio se deja guiar por cómo eres, te observa, escucha y comienza a bajar el ritmo que uno lleva. Es como un gurú que combate al demonio de “las prisas” y lo expreso así porque es casi normal enfrascarnos en un estrés laboral del que es difícil escapar. Siempre contra el reloj, llegar a tiempo, lograr lo más posible.

Sin decir una palabra, él me acercó a la sombra de un árbol y nos sentamos. Le tomé un par de fotos, agradeció el gesto, como seña de cortesía me preguntó cómo estaba el trabajo mientras con su mano nuevamente me invitaba a sentarme.

¡Bien! le contesté, *corriendo como siempre, pero ¿qué se le hace?* Mientras me sentaba le regresé la pregunta, y... ¿A usted cómo le va don Miguel? Se quedó callado, se acomodó y comenzó su charla, lo que él tenía claro -eso creo- que debía escuchar.

“Trabajando también y como mi padre me decía, es aquí en tu tierra, donde sales adelante, el lugar donde harás dinero y no en otro lado. No necesitas irte al extranjero a trabajar si lo mismo lo puedes hacer donde naciste”.

Finalmente, obtuvo toda mi atención. “Comenzamos con una panadería que aún continua mi padre, me quedé aquí en mi tierra y hasta trabajo seguimos dando. Como somos del campo trabajé en mi propio terreno y comencé a saber más de los cultivos del suelo, pero ¿sabes algo? debes continuar aprendiendo, preguntar, investigar porque no importa si lo haces bien, debes hacerlo mejor cada vez. Yo no tuve escuela sino hasta avanzada mi edad. Casi 18 años tenía cuando un señor me dijo que no dejara la escuela así que decidí continuar”.

Mientras don Miguel su relato continuaba, logré captar ese rostro de dicha y con esa claridad de su tiempo. Intercambiamos algunas ideas y me detuve en el momento cuando tocó la incógnita de oro que muchos nos planteamos en cierta etapa de la vida: ¿cuál es la misión, a qué vine, para qué estoy? *¡Es verdad don Miguel! ¿Cuál es la respuesta, sabemos que nada nos llevaremos?* Me miró con calma y me dijo: “Es que nada nos llevaremos, la misión igual ya la cumplimos porque tal vez fue ayudar a alguien, darle un consejo, levantarlo del suelo cuando cayó, detenerlo unos minutos porque tal vez algo malo le pasaría, miles de opciones pueden ser; quizás ya cumpliste tu misión y es entonces cuando haces y continuas con lo que te gusta..., ¡Eso sí!, nunca dejes de ayudar a la gente, no les des la espalda porque puedes perder la oportunidad de cumplir tu misión, ni tampoco de hacer y seguir con lo que te gusta”.

Probablemente más de uno debemos saber esto, de una filosofía simple pero con una profundidad y forma tal que no requiere más que regresarnos al momento en el que somos personas, con la capacidad de brindar ¿qué? Eso en el camino lo sabrás, no perdamos el tiempo y regresemos la mirada hacia nosotros como un todo; “el resto, solito llega, no te preocupes y no dejes de trabajar” me dijo don Miguel Ángel Barbosa López. 🌈





Especial Rural MX

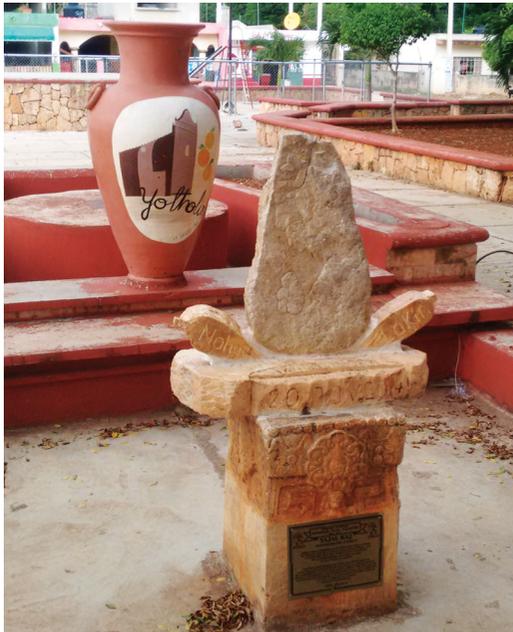
Saliendo de Ticul y casi abriendo las puertas de Oxkutzcab, nos sorprende Yotholín, ahí el tiempo se detuvo, es de esos lugares con magia donde la mano del hombre de hoy sólo debe preservar.

Todo lo que esté ahí debe ser únicamente observado, tal como una verdadera exposición de ejemplo donde el tiempo le ha perdonado pasar y además permitiéndole ese silencio capaz de atraparte para quedarte otro ratito más. ¿Te ha pasado eso en algún momento? Llegar emocionado porque es un lugar que

no habías visitado y, sin embargo, al estar ahí toda pretensión claudica cuando lo que debes hacer es sólo mirar. Sí, por supuesto que se deberán tomar las fotos -si así lo quieres-, pero no más.

Ahí en Yotholín realicé dicha parada ya que se llevaba a cabo la celebración a salud de la Virgen de la Asunción patrona del templo de San Buenaventura construido en el 1766 según lo refiere en la fachada principal, pero se conoce como iglesia San Francisco de Asís, y precisamente la fachada del recinto

Yotholín donde el tiempo se detuvo



permite dar cuenta como el color rojizo del suelo lagareño ha pigmentado sus paredes dándole ese tono

añejo y con cierto dejo de añoranza por aquellos tiempos pasados. Su gente amigable me permitió perpetuarlos como el tiempo lo hizo antes, pero yo en imágenes, recordándome que no siempre debemos intervenir y ser sólo un espectador de la belleza que ofrece el entorno por sí mismo y dejar que ellos, sus habitantes, escriban su propia historia. 🌸



Fotografías Jorge Alanis Zamorano



Talleres Peninsulares Álvarez

[f](#) Talleres Peninsulares Álvarez S.A.de C.V. www.tallerespeninsularesalvarez.com



Descubre
nuevos caminos
con total tranquilidad.

Mecánica gasolina - Motores y Cabezotes
Pintura y Carrocerías - Cajas de velocidades
Ajustes de motor - Hojalatería y Herrería
Diferenciales - Electricidad Automotriz

#SolucionesALaMedida

Ingres a nuestra fan page y conoce la promoción del mes.

■ **UMAN**
K.M 8.7 Carretera Mérida - Umán
Umán, Yucatán, México
C.P. 97390
Tels.(999) 919 04 14 y 919 22 00

■ **CAMPECHE**
Calle 20 de Noviembre SN entre Avenida Álvaro Obregon
y Calle 1A Colonia Esperanza.
Campeche, Campeche, México
Tels. (981) 82 7 45 58

■ **KANASÍN**
Calle 29 No. 592 por 6A y 6B Col. San Pedro Noh Pat, Kanasín
Mérida, Yucatán, México
Tels. (999) 212 29 92

pero pagan mejor todavía

Especial Rural MX

Accesos a los mercados con mejores precios, aumentar el volumen de producción y venta, pero siempre logrando la mejor calidad. La figura de Asociación Productiva no necesariamente con los lineamientos jurídicos para poder trabajar nos mencionó el MVZ Jorge Quintal Franco, sino más bien, encontrar el mecanismo donde la organización de pequeños productores se logre con la finalidad de estandarizar la forma de trabajo y de resultados, un mismo objetivo.

En la suma de pequeños productores -quienes quieran-, todos juntos poder ser proveedores de las industrias transformadoras de alimento, incluso poder vender sus productos al extranjero.

¿Por qué jalar cada quien para su lado? ¿Por qué no ir a una sola dirección, hacia la misma meta? Al parecer uno de los grandes retos no es quién produce más y mejor; es cuántos se organizaron y encontraron la manera de producir al unísono grandes cantidades que uno o unos pocos nunca lo lograrían. Encontrarse en la receta de que los suelos re-

sulten para un gran grupo de pequeños productores y tocar los timbres donde exigen más, pero pagan mejor todavía.

El extensionismo al parecer es un aliento en el desierto, donde dejan a su paso el conocimiento para quienes deciden recibirlo y aplicarlo, sin embargo, resulta que sigue siendo salpicado como una especie de salpullido en el mapa donde sin duda pueden encontrar el éxito, pero sólo algunos.

En el ejercicio de que se enseñara a varios grupos a organizarse para hacer las cosas del mismo modo, tendrían la llave para ganar más, el mercado ya está esperándolos. Por eso es importante crear grupos fuertes y especializados de trabajo, para el reconocimiento en el mercado y asegurar las ventas.

¿Qué tipo de ejercicio han realizado los productores de tequila? ¿Hasta dónde han llegado? Hoy están luchando por su denominación de origen, lo están haciendo unidos porque su objetivo es el mismo. ✨





**Martes
y Jueves 9AM**

por
www.radioyucatanfm.com.mx

**Conduce:
Jorge Alanis Zamorano**

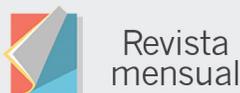
**¿Quieres anunciarte
con nosotros?**



Tu anuncio no sólo queda en la revista... ¡Llámanos!

 alanisyucatan_rural@hotmail.com

 9992 314824 / (999) 924 7404



Revista
mensual



Radio
en vivo



Página
web



Redes
sociales



Frente a la nueva ruralidad

Por Verónica Barrientos

México conforma una nación que enfrenta retos cada vez más complejos, tanto por el nivel de crecimiento entre la población como por la sobre-utilización de recursos naturales. Asimismo, en las últimas décadas del siglo XX los cambios en el medio ambiente y el entorno económico de los territorios rurales trajeron consigo profundas transformaciones en las condiciones de vida, la cultura y las actividades económicas de sus habitantes.

Ejemplo de ello es la creciente pérdida de importancia de la agricultura como motor del dinamismo de los espacios rurales y por la consecuente migración y envejecimiento de su población. Igualmente, los pequeños productores han sido los mayores afectados, puesto que el mercado les exige productos de calidad, prácticas sostenibles para el cuidado del medio ambiente y además generar un desarrollo local equilibrando equidad, eficiencia y sostenibilidad, sin tener los medios ni conocimientos necesarios.

El cómo apoyar a estos productores en esta llamada nueva ruralidad, requiere de una inversión –en el sentido extenso del término–; es decir, en donde cohabiten políticas y alternativas para el desarrollo y –en lo particular– acciones tanto educativas como formativas que permitan generar conocimientos que transformen la calidad de vida de las personas.

En Educampo, Fundación Mexicana para el Desarrollo Rural A.C., reconocemos el rescate de conocimientos como la base de nuevos aprendizajes, por lo que el fortalecimiento de habilidades y capaci-

dades son parte estructural de nuestro modelo de intervención, que tiene como propósito esencial la formación de capital humano con las competencias necesarias para responder a los retos de un medio en constante cambio.

De igual modo, nuestra estrategia de intervención reconoce entre las productoras y productores una amplia capacidad de transformación de su realidad mediante el fortalecimiento de sus capacidades, actitudes y procesos de reflexión, los cuales se hacen tangibles en proyectos productivos consolidados que impactan en sus condiciones de vida y en la economía de las regiones rurales donde intervenimos.



Dicha experiencia de 55 años la compartimos a través de cursos en línea con el fin de profesionalizar al sector y seguir contribuyendo al desarrollo rural.

Educampo, Fundación Mexicana para el Desarrollo Rural A.C., asociación civil sin fines de lucro que contribuye al combate de la pobreza rural en México a través del impulso de la productividad y el desarrollo humano de los productores. 🦋

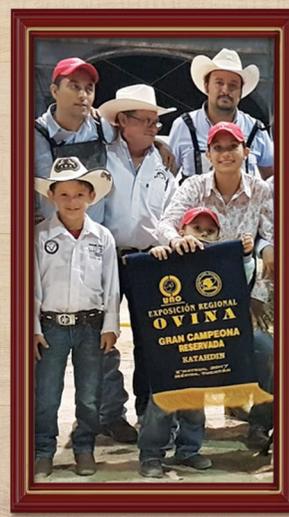
Contacto: Facebook/ Twitter/ Instagram: @EducampoMX

**Come natural
al alcance
de tu plato**



Calle 32 No. 180
x 41 y 43 col. Santa Ana
Valladolid, Yucatán
985-105-2073

**HUEVO
ORGÁNICO
100% NATURAL**



Rancho Camino Real
Criadores de
ovinos katahdin
de registro



Contacto:
Cel: 9993 225933
Correo: ovinosranchocaminoreal@hotmail.com



**FERROTLAPALERÍA
"HNOS. NOVELO"**

Con nosotros todo es garantía
La Ferrotlapalería más surtida al Sur del Estado



Tel: (01 997) 975 0204, Correo: hermanos_novelo@hotmail.com
Estamos a espaldas del Mercado Municipal Oxkutzcab, Yucatán. ¡No te pierdas!

Talleres Almalosa

**"Fabricamos equipos apícolas
de acero inoxidable"**
Excelente inversión en equipos
para uso rudo ¡Llámanos!

Tel. 01 (99) 982 27 67
Correo: talleralmalosa@hotmail.com



Avicer

Equipos para aves (pollos, gallinas y pavos),
cerdos, carneros y conejos

Contamos con los mejores equipos
en la Península a precios de mayoreo

Contacto:
Cels. 999-919-1112
999-919-1113, 999-919-1114



SALGAX®

**"Abono de alga marina
100% natural"**

Para productores orgánicos
y convencionales

Contacto: Cel: 9993715107
Correo: salgaxventas@hotmail.com



Xuna'an T'u'ul

Crianza y producción de conejo

En canal o ya transformado en paté,
chorizo, guisados en pibil, mole y más

Contacto: Lic. Consuelo Ramírez
Cel: 9999007556
Correo:
granja.cunicula.xt@gmail.com



¿Vendes tu terreno?

**¡Anúncialo con nosotros,
seguro lo vendes!**

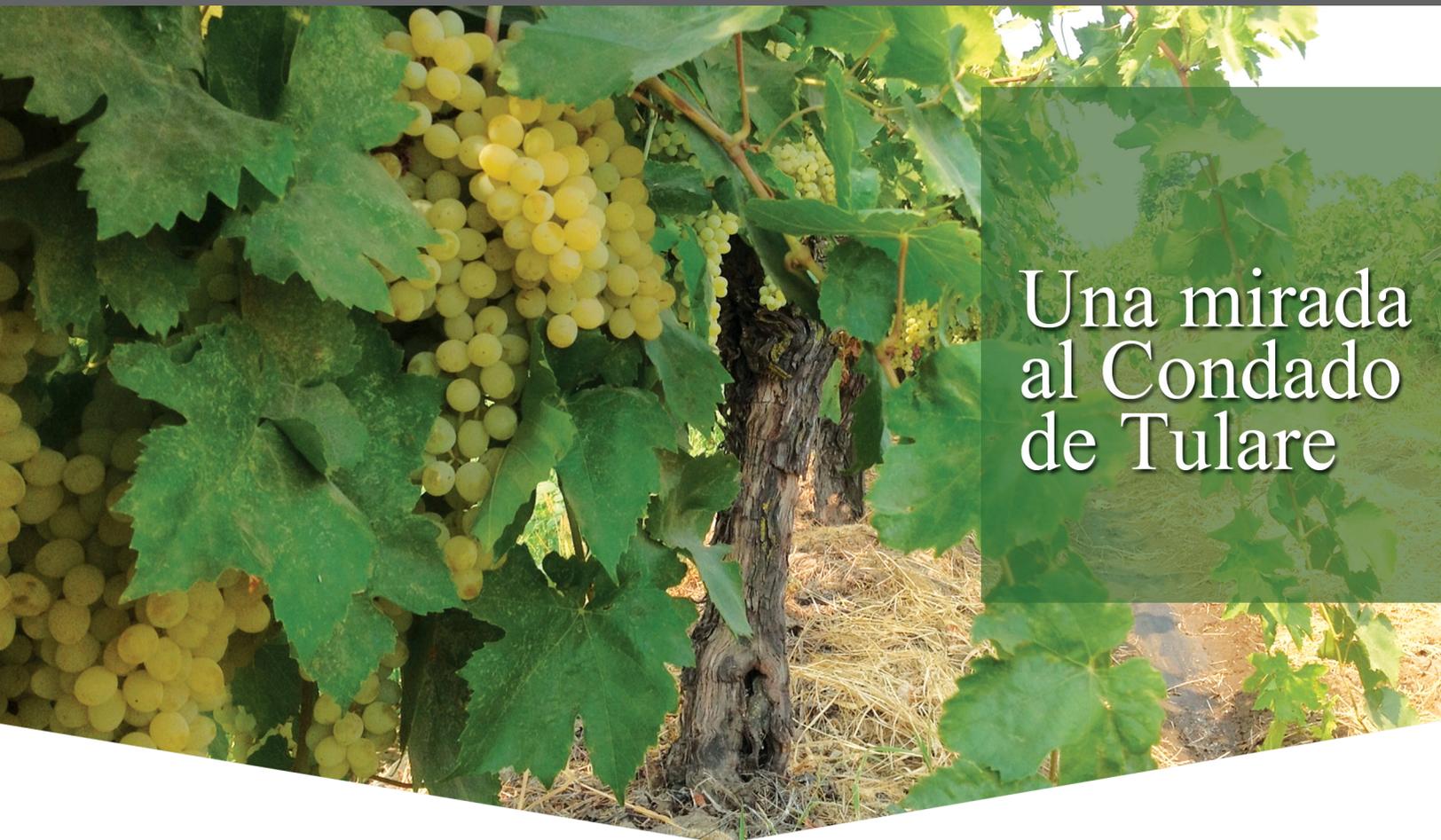


Contacto:

Cel: 9992314824

Correo:

alanisyucatan_rural@hotmail.com



Una mirada al Condado de Tulare

“Cada vez que nos sentemos a disfrutar las frutas, granos y verduras de nuestra buena tierra, recordemos que provienen de la labor de hombres, mujeres y niños que han sido explotados por generaciones.” (César Chávez, Cofundador, Campesinos Unidos (UFW))

Por José Luis Preciado

No hay de otra, siempre será mejor el norte que México

He vuelto a Cutler, lugar donde viví varios meses allá por 1990. Lo encontré irreconocible, transformado en una enorme huerta cargada de frutas y vegetales, amén de las grandes empacadoras que le dan valor agregado al producto rumbo a los grandes mercados de EU y del mundo, “aquí se produce a lo bestia”, no hallé otra expresión para definir el ritmo y frenesí con el que se trabaja a destajo en estos campos del condado de Tulare. Regresé a Cutler, cerca de Visalia, Valle de San Joaquín en California, al casorio de mi hermana María Preciado. ¡Qué bonita experiencia el reencuentro familiar y la bonanza de esta tierra!

Aquí se viene a trabajar

Los campos de California exudan laboriosas jornadas, trabajadores, equipo y maquinaria se tienden sobre los “files”, o campos agrícolas para arrancar cosechas históricas en el Valle de San Joaquín que no deja de parir la vianda que come el mundo. En esos campos está nuestra gente tendida sobre los surcos en actitud sufrida, después del servicio

doméstico, estos peones son los peores pagados en los Estados Unidos, según cifras conservadoras un trabajador promedio gana alrededor de once mil pesos al mes.

“En México sería un buen salario, sin embargo, aquí la renta no baja de 12 mil pesos mensuales y eso, de arrimado en alguna casa donde ya no cabe nadie más”, me compartió Joaquín Zamora, uno de los recién llegados del sur. “Lo único que nos queda en ‘dobletear’ turnos, por ejemplo, yo trabajo en la noche en una taquera”, -puesto rodante de tacos mexicanos-. Es común que los recién llegados hagan cuentas convirtiendo el dólar en peso, así saben la diferencia, pero una vez que se acostumbran y les empieza a ir mejor, entonces sólo ya piensan en dólares. En comida y música nunca dejan de pensar en el sur, hasta que poco a poco las nuevas generaciones van dejando atrás las costumbres, origen e incluso el idioma.

El Valle Central de California, es un gran llano que se sustenta la mayoría de las producciones agroindustriales. Se extiende por cerca de 600 km en su tramo norte-sur; la parte norte se conoce como el Valle de Sacramento y la parte sur como el Valle de San

de California

Joaquín. Las dos partes se unen en el delta de los ríos Sacramento y San Joaquín.



Quinta o sexta economía del mundo

California es el Estado más rico de los Estados Unidos, se dice que sería la quinta o sexta economía del mundo, por ello California se ha constituido en santuario para migrantes, aquí lo más lógico es que no sean tocados por la migra, una vez que ya ingresaron, no importa si son ilegales. California es el mayor desafío político para el gobierno republicano de Donald Trump, su gobernador demócrata Jerry Brown es

una figura política muy destacada y querida en toda la unión, se dice que podría lanzarse como opositor a la Casa Blanca, su labor ha sido incansable en la acción de evitar dañar y separar a las familias latinas que van para allá, Brown lo sabe muy bien, en el 2015, por primera vez, el número de hispanos sobrepasó al de anglosajones en California es sinónimo del sueño americano.

Feliz con el paseo

Gracias a toda la familia que me acompañó en los recorridos por los campos del condado: Álvaro Medina, Claudia Verónica Medina y su esposo Arturo Holguín, directivo de la cerveza artesanal Stone y a Megan Medina. 🌈



Productos Porcícolas y Avícolas

- Lámparas Infrarrojas - Cortinas - Huacales - Bebederos - Comederos - Tinacos
- Ventiladores - Mallas Pajareras - Cajas de Plástico - Tarimas de Plástico

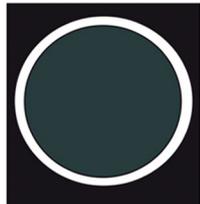


Precios a mayoreo

Calle 19 No. 370 Amp. Cd. Industrial Km. 8 Carr. Mérida-Umán, Umán, Yucatán

Tel (999) 919-11-12 al 14 avicer@prodigy.net.mx / Facebook: Distribuciones Avicer

AGROline



Sistemas de Riego y Equipo de Bombeo

Creamos proyectos de primer nivel para el sector primario

Contacto: 946-4517 / 946-4497 / 946-4648 / agroline@prodigy.net.mx

A la fiesta de María, -la mía-, nadie llega con las manos vacías

Elotes, duraznos, membrillos,
granadas, uvas, vino y cerveza
llegaron en cariñosa carga
a la anunciada fiesta.

Por José Luis Preciado

Una misa sin el reclamo de los que callan para siempre, luego la orquesta se acomodaba en el ensayo mientras los gatos huían en bandada ante un violín desafinado.

Carlos y José el dueto más viejo de California, sabe pulsar la nostalgia y se arrancó con currucú le cantaba al Palomito, esta vieja canción aceleró el corazón de los bailadores y los expulsó a la pista empolvada a sacudir la edad. Una fiesta de nuestros pueblos sureños, sin recato.

María, -la mía-, enrolló el vestido blanco y darle duro al zangoloteo. Otros se animaron y la fiesta se transformó en sudores y pachanga pura y artesanal, quedó fuera el traje pomposo, la gala estorbosa y los zapatos de brillo o tacón alto. El dueto de Carlos y José de por allá, más el grupo de los Winduris se encargaron de alimentar la danza, hasta surgió un “Chalino Sánchez”, que nos había prometido sólo una a capela y se quedó toda la noche a cantar y libar con singular alegría.

Hasta los niños nacidos allá, descubrieron que su alma late a ritmo de banda, rancho y norteño, allí estaban con su ternura “gringa” intentando bailar de a cachetito y por ratos se miraban montandos a caballo o bañándose en el río del Palmar. 🌈



Mobil Delvac™, la nueva referencia de lubricantes para motores a diésel de servicio pesado.

La familia Mobil Delvac™ ha sido rediseñada y cuenta con una amplia gama de productos que ayudan a proteger su motor y maximizar el tiempo de funcionamiento de sus flotas. Proveen protección avanzada más allá de las recomendaciones de los fabricantes de equipo original en periodos extendidos de drenado de aceite, haciendo su negocio más eficiente y su vida más sencilla. Encuentre cuál de nuestros productos es el indicado para su vehículo en mobildelvac.com.mx

La energía vive aquí™



Mobil Delvac™

Desempeño ExxonMobil



© 2018 ExxonMobil. Todas las marcas registradas utilizadas aquí, son marcas registradas de ExxonMobil Corporation o de alguna de sus subsidiarias.



elicamp

Semilla de Soya

Certificada Variedad Huasteca

Huasteca 200

- Ciclo: 122 días
- Florece: 53 días
- Altura: 84 cm
- Rendimiento: 2,900 kg/ha

Huasteca 300

- Ciclo: 116 días
- Florece: 41 días
- Altura: 78 cm
- Rendimiento: 3,700 kg/ha

Huasteca 400

- Ciclo: 111 días
- Florece: 46 días
- Altura: 80 cm
- Rendimiento: 3,300 kg/ha

Huasteca 500 (Tamesí)

- Ciclo: 117 días
- Florece: 43 días
- Altura: 66 cm
- Rendimiento: 2,602 kg/ha



Más de **40,000** hectáreas en México avalan nuestro éxito

Fondos de Aseguramiento / Seguros Agrícolas / Servicio de Asesoría Técnica



Más de **16,000 Has.** cosechadas en la Península nos respaldan

C-50 #67 x 29 y 33 Fracc. Francisco de Montejó Mérida, Yuc.
Tel. (999) 195 1116 / Email: ventas@elicamp.com.mx



megamak

CASE IH

AGRICULTURE



Bepensa
Motriz

 /MegamakMx

www.megamak.com.mx

Anillo Periférico Km. 16 Tablaje Catastral 13622 S/N
Col. Vergel IV. Entre carretera Kanasín y Cancún

Tel: (999) 980 01 40