

Año 15 / Marzo 2023 / Núm 146



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

RURAL

MX

UN CAMPO PARA INVERTIR



Carne de avestruz
Consumo Sustentable



LÁMINAS Y ACEROS



Empresa certificada



PLACA



PTR



VIGAS



POLÍN



LÁMINA ACANALADA



LÁMINA ACRÍLICA



LÁMINA DE PVC



PRODEX
 AISLANTE TÉRMICO



POLICARBONATO



PANEL

 999 445 73 38
 999 290 93 87

¡FABRICAMOS A LA MEDIDA!



www.laminasyaceros.com
Atenciónclientes@laminasyaceros.com

C. 35 N. 271-D x 16 y 16-A, Col.
Santa María C.P. 97138, Mérida,
Yucatán, México.
(A media cuadra de macroplaza).


BRAVADO[®]
Agriculture

FARMTRAC[®]

LA FUERZA DE MÉXICO LLEGÓ A TUS TIERRAS.



BOSQUES Y
SELVAS
DE LA PENÍNSULA

KILÓMETRO 5.5 CARRETERA MÉRIDA-MOTUL, CONKAL, YUCATÁN. CP. 97345
Cel. 9991 934193 / Eduardo Diaz Cámara

bravado.com.mx

► Carta Editorial

Directorio

Director General

José Luis Preciado Barreto

Finanzas

Silvia Zavala Arce

Editora

Ana Laura Preciado

Relaciones Públicas

Cristian Manzanero Sarabia

Arte y Diseño Editorial

Carlos M. del Castillo Tello

Redes Sociales

Melissa I. Juárez

Colaboradores

Francisco F. Gamboa Fierro

Felipe Ahumada Vasconcelos

María Elisa Yáñez



Portada Marzo
Fotografía: Rancho Tikva

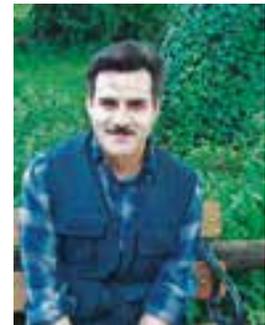
Dedicado para los que miran hacia abajo y también para aquellos que miran hacia arriba

Esta edición esta hecha para aquellos que disfrutan de mirar hacia abajo y descubrir nuevos mundos: pequeños microcosmos compuestos de fango, hojarasca, hierbas, insectos, pétalos, formas, trazos, texturas y olores.

Quizá si la tierra pudiera hablar, seguramente gritaría: ¡Mira hacia abajo!, ¡presta atención! No solamente es una superficie que la fuerza de gravedad nos obliga a pisar a diario; es un santuario para la flora, la fauna y la fuerza campesina que la trabaja. Dígame, ¿acaso esto no es suficiente para sentirnos orgullosos de la tierra y de la gente que le apasiona el campo?

Aquellos curiosos que miran hacia abajo, sumidos en una contemplación permanente y devota a los milagros de una buena siembra, siempre les rendirán los frutos más dulces.

Pero si buscas arriba, encontrarás en las copas de los árboles, en el susurro del viento, en el trinar de las aves, en el cielo, las estrellas y los astros, un nuevo nivel de contemplación, imaginación y razón, mismas que nos darán la respuesta cuando decidas mirar nuevamente hacia abajo para observar y sembrar la tierra.



José Luis Preciado B.
Director General de Rural MX
joseluispreciadob@yahoo.com.mx

Facebook: Rural MX
Twitter: @Rural_MX
Instagram: @rural_mx
Web: www.ruraltv.com.mx
Email: revistaruralmx@gmail.com
Oficinas: (999) 924-74-04
Ventas/Publicidad: ijucatan@gmail.com

Rural MX, 1450858 número de registro certificado ante el Instituto Nacional de la Propiedad Industrial. Distribuidor Govea Producciones S.A. de C.V. Calle 50 Núm. 424-A por 43 y 45 Centro, Mérida, Yucatán, México, C.P. 97000.



► Contenido

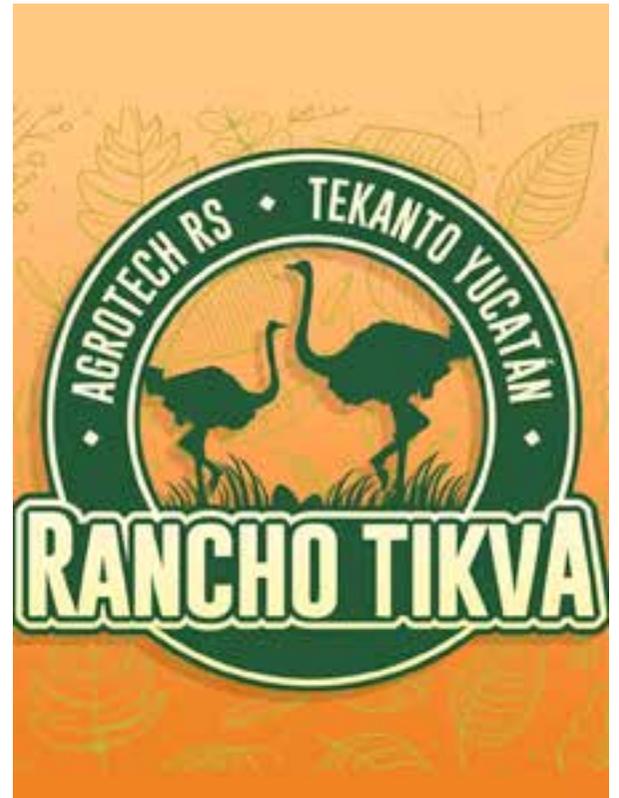
- 6.- Carne de avestruz,
consumo sustentable
- 10.- Ven a pajarear
Conoce el paisaje yucateco
con Colectivo Cardenales
- 16- Paisaje Urbano 32
- 18.- Humus de lombriz
Abono 100% orgánico
- 21.- Producción en Yucatán en
búsqueda de más miel
- 22.- La magia de una tortilla
hecha a mano
- 24.- El huerto de mi abuelo Chalío



CARNE DE AVESTRUZ, CONSUMO



MO SUSTENTABLE



Por María Elisa Yáñez

Para todos aquellos que gustan de disfrutar de un buen corte de carne, preparado al gusto y acompañado de un buen vino, ha llegado una excelente alternativa; es una carne magra, deliciosa y saludable, que para su producción requiere menos agua, menos espacio y no produce gases de efecto invernadero: Carne de avestruz.

Producida en tierras de Yucatán, donde actualmente se sitúa la granja más grande de Norteamérica en lo que a estos animales se refiere, hoy están en proceso de la certificación TIF para exportar a otros países como Alemania, España, Israel y Estados Unidos, sitios de consumo habitual de este tipo de carne y, donde a pesar de los esfuerzos, no se cuenta con las condiciones ideales para la cría de estos animales.

En entrevista para Rural MX, Samuel Ríos Sarafan, dueño de Rancho Tikva y de la empresa Agrotech, nos platica cómo por mera curiosidad decidió incursionar en este negocio:

¿Cómo empezó todo y por qué eligieron Yucatán para establecer un rancho de avestruces?

Mi papá es veterinario y cuando era chico lo acompañaba a las granjas en el estado de Nuevo León para venderles alimento. Siempre nos gustó el campo a mi hermano y a mí, y hace unos años tuvimos la oportunidad de diversificar hacia este sector, porque realmente todo el mundo necesita algo que comer toda la vida.



Empezamos a buscar terrenos en Yucatán -que hasta hace unos años eran muy económicos- y lo compramos. No queríamos tener la granjita o el ranchito que lo visitas en los primeros años y después lo olvidas, así que decidimos ponerlo a trabajar y buscar un un proyecto a largo plazo; así nació la idea de los avestruces.

¿Por qué y cuándo decidieron emprender en el mercado de carne de avestruz?

Porque nos gusta innovar; lo referente a cerdos y vacas es algo muy recurrente. Pensamos en los avestruces ya que creemos que hay mucho espacio para empezar desde cero con este proyecto. La gente no lo conoce tanto, lo cual nos ha dado muchas ventajas y hoy en día somos la granja más grande de toda Norteamérica y seguimos creciendo.

La carne es poco conocida y a las personas les da miedo, sin embargo, es una carne de buen sabor y saludable; tiene menos grasa, es más magra, suave en el corte y contiene aceites; y es más digerible; podrías comer dos hamburguesas de carne de avestruz en la noche y duermes como si nada.

Hace 6 años compramos los primeros 40 animales y hoy tenemos cerca de 2000. Esperamos para fin de año contar con aproximadamente 6500. Tenemos

poco más de setenta hectáreas en Tekantó y actualmente estamos ocupando sólo 12.

¿De dónde vienen estos animales?

De todos los municipios, empezamos desde Chihuahua, Guadalajara, León y Cuernavaca; así nos hicimos de los primeros y de ahí todo lo demás ya ha sido criado en el rancho y creciendo en la granja.

¿Los avestruces entran en el terreno del sector avícola?

No y definitivamente no es ganado, pero tampoco son aves a pesar de nacer de un huevo ya que estos pesan entre 1 y 2 kg. Si hubiese que encajarlos en alguna categoría sería en esa, no obstante, la crianza es más parecida a la del ganado por el tipo de carne, el proceso y hacia dónde vamos dirigidos.

¿Estos animales son vistos como exóticos?

Así es, pero realmente yo me atrevería a decir que va a ser la ganadería del futuro. Va a cambiar todo porque es una carne mucho más sustentable, se produce con mucho menos agua, menos tierra, requiere menos alimento y al no ser rumiantes no producen gases de efecto invernadero. Es una carne mucho más ecológica y si tú vas a la granja notarás que no está contaminada, no huele feo y los animales están libres.

¿Los avestruces andan en libertad absoluta?

Más bien en libertad condicionada. Tienen corrales muy amplios y están abiertos, libres... casi podría ser libre pastoreo, pero se les alimenta y están tranquilos. Nos preocupamos mucho por el bienestar animal ya que a mayor bienestar, mejor producción. Si están libres de estrés se tienen las condiciones idóneas para producir mucho más.

¿Están buscando la certificación TIF? ¿Están controlando toda la cadena productiva, incluso en el mercado de la venta?

Sí, de hecho en Estados Unidos casi no hay granjas pero sí compradores, esto nos permite crecer, además el terreno nos ayuda y la mano de obra a la cual hemos capacitado nos ha respondido muy bien. La idea es seguir ampliando y queremos construir el rastro para exportar y vender en



supermercados.

¿Cuáles han sido las problemáticas a las que se han enfrentado al criar avestruces?

Principalmente la falta de conocimiento, no obstante, después de 6 años te puedo decir que ya no es tan difícil, hemos ido aprendiendo y mejorando.

¿Y acerca del mercado local... aún es muy pequeño?

Sí; la verdad estamos apuntándole a Guadalajara y Estados Unidos. Allá hay un desabasto por las mismas razones que te comento y no han podido crecerlo exponencialmente; la granja más grande de allá debe tener unos 3000 animales, pero los precios son 6 veces más caros que acá.

¿Has pensado en fomentar el mercado local, como por ejemplo: realizando degustaciones?

Hemos ido incursionando poco a poco en el mercado local; contamos con restaurantes donde ya hay hamburguesas, tacos y filetes, pero seguimos enfocándonos en la producción. Fuimos a Estados Unidos y les interesa comprar contenedores completos, lo cual ya estamos casi a punto de ser capaces de proveer.

También para el mercado local tenemos la certificación “Hecho en Yucatán” y hemos tomado ventaja de eso; ha servido para promocionarlo. Tenemos 3 restaurantes que van muy bien y se llaman Avestruz Gourmet Food, uno está en la Colonia Maya, otro en Acrópolis y otro en Polígono. Estamos por abrir uno en Caucel.

Hay otros restaurantes que se han animado como Rancho da Picanha y estamos viendo otras opciones de restaurantes para incluirlo en su menú.

¿Y qué tan próximo se encuentran para buscar el punto de equilibrio y tengan retorno?

Quizá el punto de equilibrio va a ser para mis hijos. Por ahora no sólo está el negocio de la carne, también está la piel que es muy manejable y es la segunda más resistente, después de la de canguro, para hacer bolsas, zapatos y cinturones. Aparte está el aceite del avestruz que tiene muchísimas propiedades en omegas para temas de la piel y cosméticos.

¿Cuál es la diferencia entre emprender y tener un negocio?

Estos otros negocios que tengo me han ayudado a mantener la empresa, el sueño es ser la granja más grande de avestruces en los próximos 4 años, pensando en llegar a producir 7000 al año a dos creces, así podríamos competir con Sudáfrica, de allí vendría la exportación y el retorno.

¿Cuántas personas de la familia participan en este negocio?

Somos 3 hermanos y mis papás, además de 60 familias de los trabajadores que tenemos en la granja. 🌈

Consulta: <https://avestruz.mx/>
Conoce más sobre el mundo de las avestruces .



Ven a pajarear



Niñas y niños de la comunidad de Dzoncauich, Yucatán, observan aves durante una pajareada en julio 2022. (Foto por Allison Russell)

Y conoce el paisaje yucateco con Colectivo Cardenales

Especial Rural MX

Es una mañana bochornosa de verano y un pequeño grupo de observadores de aves de Colectivo Cardenales deambula por las ruinas pintadas con grafitis del pueblo fantasma, Misnebalam. Mientras un pajarero llama a los demás para que vean un enorme enjambre de insectos que trepan una pared, el guía del grupo, Arturo Rosado, gira la cabeza para escuchar más de cerca un extraño sonido que viene de cerca.

“*jiik-jiik-jiik*”, se alcanza a escuchar una llamada lenta y gutural que se hace más fuerte y capta la atención de todos. Levantando los binoculares que están alrededor de sus cuellos, cada persona comienza a escanear el árbol gigante sobre sus cabezas en búsqueda de la fuente del sonido.

-*Tal vez sea un fantasma*, bromea uno de los pajareros y prosigue -*Después de todo, estamos en Misnebalam*.

Los participantes continúan escaneando el área y están inmersos en la identificación colectiva del misterioso origen de la llamada. El grupo disperso emana una intensidad silenciosa que los observadores de aves conocen bien: esperar a que un pájaro escondido repita su canto para revelar su ubicación; esto requiere entrar en un estado de alerta que sólo se encuentra en el momento presente.

-*Ahí está*, susurra Rosado, mientras señala con entusiasmo. Apunta directamente hacia arriba y de puntillas los demás se unen a él y estiran el cuello para mirar hacia el dosel del árbol.

Posado pacíficamente en una rama gruesa está la coa cabeza negra. Su pecho amarillo, ojos anillados de un color azul llamativo y cola blanca con negro lo convierten en un avistamiento deslumbrante, ya que los pajareros lo admiran con binoculares y practican digiscoping* para tomarle fotos.

Esta emoción de buscar y encontrar las más de 400 especies de aves residentes, migratorias y endémicas de la península de Yucatán es parte de lo que impulsa el trabajo de Arturo Rosado y Allison Russell, líderes de Colectivo Cardenales.

Cardenales es una confluencia de las pasiones de Rosado y Russell: la exploración, la educación, el activismo y el fortalecimiento de la comunidad; estos son el corazón de Colectivo Cardenales.

El grupo se formó en 2018 como Cardenales Birding Club (CBC), que fue el primer club hermano mexicano del Feminist Bird Club, con sede en EE. UU. CBC comenzó siendo un grupo pequeño y creció durante la pandemia, ya que Rosado alentó a los miembros a observar aves desde sus hogares y gradualmente organizó pequeñas salidas en los parques de Mérida. Russell se incorporó en 2021, y en enero de 2023, CBC se convirtió en CC—Colectivo Cardenales.



Allison y Arturo (Foto por Arturo Rosado)

La misión de Cardenales es acercar a la gente de todas las edades y niveles de experiencia a la observación de aves. Con esta conexión con la observación de aves, la esperanza es que las personas obtengan una experiencia de primera mano con la flora y la fauna de Yucatán, y que estas vivencias muestren la necesidad y urgencia de preservar y proteger los recursos naturales del estado.



Coa cabeza negra (Foto por Allison Russell)

Cardenales ofrece salidas gratuitas de observación de aves cada mes donde los participantes pueden acceder a binoculares, guías y el conocimiento colectivo de Rosado, Russell y sus compañeros. Cardenales brinda también una convocatoria comunitaria: un programa abierto a las comunidades de toda la península que ofrece salidas gratuitas de observación de aves a grupos comunitarios. Cardenales inició este programa en julio del 2022, en conjunto con Múuch' Xíñbal, con un viaje a Dzoncauich, Xkalakdzonot, Tihosuco, Chunhuhub y Bacalar.

Estos eventos y programas comunitarios gratuitos se sustentan a través de la venta de mercancía original de Cardenales y en los recorridos privados y grupales a destinos como Sisal, Chalmuch, Chuburná, Oxkintoc, La Costa Esmeralda y el Acuaparque de Mérida.



Las pajarreras de un tour observan aves en el Acuaparque durante un recorrido en enero 2023. (Foto por Allison Russell)

Cardenales también ofrece tours personalizados y bilingües al lugar de tu elección dentro del estado; ya sea que tengas en mente un ave específica que desees ver o un destino predilecto, Rosado y Russell diseñarán el recorrido según tus preferencias. Cada recorrido de Colectivo Cardenales incluye binoculares, transporte, snacks y refrigerios.

Hemos diseñado nuestros recorridos basados en nuestras propias aventuras en la observación de aves en todo el estado. Cada recorrido que ofrecemos está inspirado en un gran viaje de observación de aves que tuvimos y queremos compartir con otros.

El estilo de observación de aves de Cardenales es *slow birding* (la observación lenta de aves), una práctica que facilita la conexión entre el cuerpo y la mente, mientras se contemplan las aves. Nos recuerda que pajarear se trata de pájaros, pero también es sobre la aventura de estar en la naturaleza, de estar presente para recibir lo que traiga la salida y de desconectarse por un ratito de los asun-

tos estresantes de la vida. Los estudios demuestran que observar pájaros, pasar tiempo al aire libre, e incluso, escuchar el canto de las aves, tiene efectos beneficiosos en nuestra salud mental, física y emocional.

Uno de los aspectos más emocionantes de la observación de aves es que nunca sabes qué pájaros se cruzarán en tu camino. Tal vez sea un tecolote bajoño (cariñosamente llamado “tecolote precioso” entre los miembros de Cardenales), o un colibrí tijereta mexicana, o quizá unos pares de loros frente blanca, un gavián caracolero, un escurridizo rascón o un brillante cardenal. De cualquier manera, una salida o recorrido con Colectivo Cardenales siempre será memorable.

¡Sal a pajarear!, y cóncetate con Colectivo Cardenales.



www.colectivocardenales.com,

Instagram: (@colectivocardenales)

Facebook: Colectivo Cardenales

Email: hola@colectivocardenales.com. 🌿

*Digiscoping es una técnica que consiste en colocar la lente de una cámara digital en el ocular de un catalejo para tomar fotos.

Impresión de **ETIQUETAS**

Impresas en materiales de alta calidad, de diferentes formas y tamaños, nuestras etiquetas te colocarán a la altura de presentación de las mejores marcas del mercado. **Reflejando en el exterior la calidad de tu producto, Uniprint te lleva a un nuevo nivel.**



☎ (999) 942.22.22

📍 Calle 39 No. 501 entre 60 y 62, Col. Centro, Mérida, Yucatán, Méx.

🌐 www.uniprint.com.mx 📱 Uniprint-Grupo Megamedia

Uniprint
stickers



**Energía de
alto impacto**

Tel. 999 941 0444 / agroinvic@gmail.com



Las voces que Yucatán escucha



José Luis Preciado

Joaquín López-Dóriga

Ciro Gómez Leyva

José Cárdenas

José Luis Preciado Informa

94.5 FM - 610 AM / 5:30 am a 7:30 am

Ciro Gómez Leyva

105.1 FM - 600 AM / 5:30 am a 10:00 am

López-Dóriga

94.5 FM - 650 AM / 1:30 pm a 3:30 pm



José Cárdenas Informa

94.5 FM - 650 AM / 6:00 pm a 8:00 pm

**IMPULSORA AGROQUÍMICA
DEL SURESTE S.A. DE C.V.**

**TODO LO NECESARIO PARA
LA PRODUCCIÓN
CON MÉTODOS ORGÁNICOS**

Oriente (999) 163 8791 (999) 351 8060	Suc. Tizimín (986) 863 4543	Sur de Yucatán y Q. Roo (999) 163 8793	Campeche (981) 105 0897
---------------------------------------------	--------------------------------	----------------------------------------------	----------------------------



Juntos transformemos
Yucatán
GOBIERNO DEL ESTADO

NUEVO CIRCUITO METROPOLITANO


Va-y-Ven

Sistema Metropolitano de
Movilidad Amable y Sostenible

El Gobierno del Estado sigue impulsando
la movilidad para **transformarla**, y
hacerla más **rápida y segura para ti**.



MENOS TIEMPO DE ESPERA
reduciremos los tiempos
de espera pasando de 24
minutos a 12 minutos en
promedio.



UNIDADES MODERNAS
nuevos autobuses con
accesibilidad universal
y pago con tarjeta
inteligente Va y Ven.



CONDUCTORES CAPACITADOS
en temas de **discapacidad**,
atención a **peatones**
y **ciclistas**.

**iMenos tiempo
de espera!**



**PASAJE
GRATUITO**
HASTA EL 26 DE MARZO 2023



Más información en la página:
VAYVEN.YUCATAN.GOB.MX

CONSULTA EN LA APP VA Y VEN
RECORRIDOS EN TIEMPO REAL, LLEGADAS Y PARADEROS.

Paisaje urbano 32

- Ando mirando bajo -

Texto e imágenes: Felipe Ahumada Vasconcelos

Aunque parezca increíble ocurrió dos veces; un honrado diligenciero que prestaba sus servicios en una oficina en la que yo trabajaba, en un lapso de varias semanas, encontró tiradas dos carteras con dinero, tarjetas de crédito y documentos de identificación que me entregó a mí y que le fueron devueltas a sus propietarios fácilmente localizados y, cosas del destino, en otra ocasión, la cartera perdida fue la mía. Pronto recibí una llamada, la había encontrado una buena amiga, de modo que la recuperé también.

Es la suerte de quien mira abajo, en un caminar por las calles entre el cielo y suelo, porque a la altura de las suelas de nuestros zapatos, la ciudad tiene sorpresas también: alcantarillas en las que el viento y la lluvia depositan una feria de colores.



Tapas de hierro que, además de las siglas que identifican su pertenencia, están forjadas con la sobria estética de sus formas geométricas.

Mudas expresiones que en su silente elocuencia hablan de trabajo y de progreso en cuanto ocultan un entramado de cables por donde la electricidad recorre sus caminos, o la tubería por donde el agua viaja, acudiendo a los grifos para ser recibida con indiferencia cuando abunda, o con honores de princesa cuando ha escaseado algunas horas.



A la vuelta de la esquina, un basurero que además de rutinarios desperdicios contiene largas historias de amores en venta y vidas turbulentas.



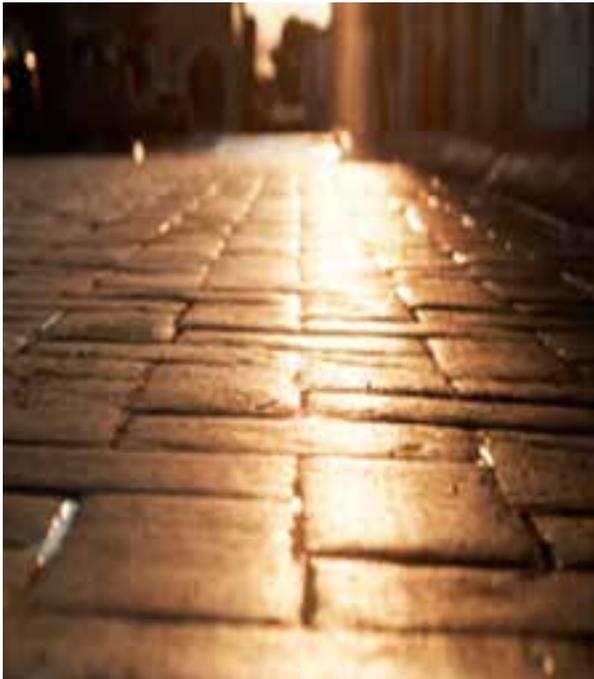
Juguetes despreciados, sustituidos sin añoranzas ni remordimientos.



A veces, el asfalto se cubre de un dorado que evoca cuentos de hadas y hace más lenta la marcha, ofreciendo una caricia que agradecen los pies cansados.



Otras veces, el color del oro que derraman los rayos de sol sobre los adoquines, imita los pesados lingotes que resguardan los bancos en sus oscuras bóvedas.



De pronto los pétalos de una flor, entre hojas secas, hay vagos indicios de lo que un día fue esplendor y hoy es ausencia.



Las raíces de los árboles al ras del suelo inventan formas que la vista convierte en fantasías, caudalosos ríos, esbeltos cuerpos humanos en reposo, temibles serpientes al acecho, difíciles acantilados, sólo basta mirar hacia abajo imaginando lo que miran los insectos, las pequeñas arañas, las horribles moscas verdes y las hormigas.



Muy a tono cuaresmal, de vuelta al polvo, en las antiguas iglesias y en la catedral, en el solemne ambiente presidido por estatuas de santos y reliquias, la mirada baja descubre las viejas lápidas desgastadas por el paso de los fieles y los años, nombres y fechas apenas descifrables, mientras el atrio se puebla de palomas.



Mirar abajo es tan antiguo como el "Árbol de la Vida" de los mayas, que hunde sus raíces en los misterios del inframundo.

Mirar abajo ofrece recompensas más valiosas que una pequeña moneda o una cartera: colores, recuerdos, fantasías, paisajes mínimos que son tan nuestros como la amplitud de la mirada cuando baja del cielo. ✨



22/02/2023





HUMUS DE

Por María Elisa Yáñez

En un mundo que nos empuja cada vez más hacia la conciencia ecológica, es importante contar con alternativas que nos ayuden a rescatar la tierra de cultivo. El uso de fertilizantes químicos poco a poco ha desgastado las tierras que nos alimentan, y hoy más que nunca es necesario volver a lo básico.

El humus de lombriz es considerado el abono orgánico por excelencia. Conversamos con Antonio Montes, creador de Abonos Maya, quien a través de la lombricultura o vermicultura, nos demuestra que es posible volver a las prácticas que desde los antiguos egipcios se utilizaban para devolver

la fertilidad a la tierra.

Antonio nos platicó que el humus de lombriz es 100% orgánico y se produce con una composta de diferentes sustratos; ellos utilizan estiércol de ganado, de bovino, de caballo, resto de frutas y verduras o poda de pasto y árbol. Este revoltijo se mezcla y elabora una composta: es una degradación y tiene que degradarse. Esto al final se convierte en tierra y retorna a la misma a través de esa descomposición.

Es importante que sea un proceso anaerobio porque



LOMBRIZ, ABONO 100% ORGÁNICO

necesita oxígeno y agua. Para esto hay que mezclarlo dándole vueltas para que tenga oxígeno y mojarlo para que esté húmedo, que tenga cierta humedad sin que se haga lodo, porque en vez de descomponerse, va a haber putrefacción y no debe de haberla. Este es un proceso térmico que llega hasta 50° o 52°, en esa descomposición en la que todos los agentes microbianos están participando. Al generarse calor, toda la fauna nociva que puede haber dentro de estos productos es eliminada.

Una vez finalizada esa fase térmica, la temperatura baja y se controla el pH; es muy importante que el pH esté siempre entre 7 y 7.2 para que no sea ni alcalino ni ácido, y una vez que se termina de componer y enfría, esta composta sirve para dar de comer a la lombriz.

La lombriz es roja californiana, como se le conoce comúnmente. Esta lombriz lo que hace es comer toda esa materia orgánica y digerirla; en este proceso digestivo es cuando se le agrega millones de microorganismos benéficos para la tierra. Por lo tanto, el humus de lombriz o lombr-





composta resulta tan beneficioso para la tierra. En un suelo contaminado, todo este humus trabaja para descontaminar la tierra y volverla fértil.

Ahondando un poco más entre la diferencia en la composta que hace uno –como por ejemplo: tirar una cáscara de plátano–, y la composta de lombriz, Antonio recalca que, aunque la composta casera es buena para los residuos de la casa, la lombriz aporta sus millones de microorganismos convirtiéndola en una mezcla ya bien elaborada que trabaja perfectamente en la tierra.

La producción de humus de lombriz se realiza en una granja de lombricomposta que se encuentra sobre la calle 50 por 215. El establecimiento tiene 12 años trabajando y en esta granja tienen la capacidad de producir hasta 18 toneladas mensuales.

Con respecto al uso de la composta en el pasto, Antonio utiliza medio kilo por hectárea. Entonces si la cantidad es suficiente y aunque pueden llegar a producir más, el problema que enfrentan es la recopilación de los sustratos. Por consiguiente, hoy cuentan con el apoyo de un grupo de agrónomos que están trabajando en comunidades y le están llevando el producto; ellos están aprendiendo a hacer la composta.

Un aspecto que salió a relucir durante la conversación es que durante el proceso hay unos escurrimientos que son

conocidos como lixiviados; el lixiviado viene siendo la composta líquida. *A mí no me gusta vender lixiviado porque es parte del proceso, no es el resultado final. Ellos lo usan para regar en mis pilas, pero faltan las lombrices, por eso solo lo utilizo una vez,* enfatiza Antonio

En Abonos Maya existe también el intercambio académico; una alumna del Tecnológico de Mérida, de la carrera de Ingeniería Ambiental, realizó la tesis con ellos porque querían sacar un té de lombricomposta que tenga los mismos nutrientes que el sólido. Estuvieron trabajando a prueba y error cierta cantidad de humus en cantidad de agua y el tiempo de disolución para que obtuvieran los mismos parámetros, hasta que dieron con el resultado. Por lo tanto, también cuentan con un té de lombricomposta, con los mismos nutrientes que el sólido, que se puede usar para exfoliar en hojas en cayo; o en riego por goteo para grandes extensiones de riego.

Otro tema que se platicó fue el tiempo de elaboración de la composta, el cual toma entre 45 y 52 días aproximadamente, un tiempo bastante razonable para obtener un producto que asegura la fertilidad de los suelos. *El humus de lombriz es la nueva alternativa,* finaliza Antonio.

Encuentra el humus de lombriz en la mayoría de los viveros de la ciudad. Además proporcionan servicio a domicilio, contacta los teléfonos: 9991049690 o el 9835903 para mayor información u orientación.





Producción en Yucatán en búsqueda de más miel

Especial Rural MX

Yucatán fortalece la producción de miel con el impulso del Gobernador Mauricio Vila Dosal, a través de los Centros de Producción de Abejas Reina, con los que se ha logrado distribuir más de 38,000 ejemplares de alta calidad genética en todo el estado para mejorar el estatus del dulce y fomentar su comercialización, en beneficio de las y los apicultores.

La actual administración busca que este sector tenga un mayor rendimiento en su labor, apreciada en el mercado nacional y extranjero y, por lo tanto, en su economía familiar con mayores ingresos. En esta ocasión, hombres y mujeres dedicados a esta actividad, de los municipios de Izamal, Tixkokob, Muna, Teabo y Yaxcabá recibieron más de 100 de estos insectos.

Un habitante de la comisaría de Santa María, Yaxcabá, Epifanio Dzul Mazón, agradeció este apoyo del Gobernador y señaló que: *Nos ayuda bastante porque con los Centros de Producción hay manera de conseguir abejas muy buenas, fuertes y muy rendidoras para nuestras colmenas.*

Estoy muy contento y agradecido con el Gobernador, porque está tomando en cuenta a los apicultores y hasta a los campesinos de la milpa, ya que, con su ayuda, podemos salir adelante, expresó al recibir su dotación.

José Alfredo Dzul Uicab, de Yokdzonot Ku, en la misma demarcación, con arriba de 30 años en el ramo, indicó que

el respaldo del Gobierno del Estado les permite asegurar trabajo. *Primera vez que recibo esta genética y estoy seguro que me ayudará a crecer, al hacer el cambio de insectos, así como aumentar las nuevas divisiones que ya tengo preparadas,* platicó.

Al realizar la entrega, el representante de la Secretaría de Desarrollo Rural (Seder), subsecretario Luis Martín Oroza, recordó que cada paquete consiste en una abeja reina y 9 nodrizas; agregó que los Centros han sido bien recibidos, pues respaldan directamente al sector y le garantiza ingresos mejores.

Con este significativo respaldo hacia las y los apicultores yucatecos se refrenda el compromiso de impulsar las actividades que representen beneficios para las familias, sobre todo del interior del estado, para fortalecer su producción y la economía local. 🐝





Por Ana Laura Preciado

Ni el atípico comal, ni el solar amplio y prolífico, ni la orquesta natural de las hojas rozando la tierra y los pájaros cantores, fueron tan impresionantes como la inesperada naturalidad de las tortillas de maíz torteadas a mano por María Ofelia, para inflarse cual globo hinchado con helio.

-Se antojan para unos ricos panuchos, pensé para mis adentros. Otra voz más, en el fondo, meditó en voz alta: -Qué ganas de hacerlas rollitos y agregarles sal y salsita.

Así funciona la magia de las tortillas hechas a mano, un arte que no cualquiera domina pero que, sin embargo, María Ofelia Narváez, integrante de la cooperativa Kii Waaj conformada por 12 mujeres y ubicada en la subcomisaría de Mérida, Dzoyaxché, nos demostró con excelsa maestría.

María Ofelia, quien desde pequeña la ponían a nixtamalizar, con mucha paciencia ha compartido sus conocimientos a su familia. Ahora, acompañada de sus hijas, sobrinas y cuñadas: Elidé, Rosenda, Lidia, Yuliana, Mihoara,



Concepción, Lulú y Francisca se encontraban enfrascadas en su quehacer cotidiano mientras preparaban, nixtamalizaban, torteaban y calentaban las tortillas, siguiendo un proceso cuidadoso y prolijo.

Ellas se manifiestan contentas de trabajar desde hace más de 12 años en su hogar, en Dzoyaxché, para así evitar las idas y vueltas a Mérida.

La cadena de producción y suministro erigida y conformada por estas 12 mujeres es rápida y eficiente elaborando hasta más de 1,000 tortillas al día. -Y eso que antes de la pandemia sacábamos más de 120 paquetes de 30 piezas, expresó María Ofelia.

Aunque trabajar con la tortilla les ha brindado de cierta independencia financiera, el ingreso sigue siendo insuficiente, por lo que, ante los ojos de María Ofelia: *Las ganancias son regulares, sólo hay un poquito más para gastar porque antes ni había.*

A ti, que nos lees, continúa consumiendo local, apoyando el trabajo de cooperativas y agrupaciones comunitarias como Kii Waaj, en Dzoyaxché; disfrutando de los sabores de la región e impresionándote con aquellas acolchonadas tortillas hechas a mano que sólo podrás encontrar en Mérida y en el interior del estado.

Son perfectas para preparar panuchos, salbutes, papadzules, tacos, empanadas o cualquier otro antojito que se te ocurra, sólo te sugiero dejar volar tu imaginación... y paladar 🌮



Porque el campo tiene voz y nosotros la hacemos escuchar

Martes

de 6:00 a 7:00 de la noche



FACEBOOK LIVE
Radio Yucatán FM.com.mx



EN DIRECTO EN
www.radioyucatanfm.com.mx



El huerto del abuelo Chalío



Por José Luis Preciado

En Jalisco hubo una vez un huerto donde se cosechaban los frutos y las hortalizas más ricas y nutritivas de toda esa zona. Allí nunca faltaba nada: cilantro, rábano, lechuga, tomate, zanahoria, chile habanero y dulce, calabacitas, frijol y maíz... había de todo, sólo bastaba estirar la mano para que nuestra mesa estuviera bien puesta.

Aquel edén era el huerto de mi abuelo Chalío; él siempre pensó que su pequeña contribución era esa: cultivar la tierra. Gracias a su gesto noble y desprendido, varias mesas de la comarca tenían comida fresca. Fue la misma tierra quien cobró la factura, pues se lo llevó varios años después.

Nadie quiso seguir la tradición, uno a uno nos fuimos deshojando de la mata principal, la mala hierba volvió a cubrir la tierra y no quedó ni rastro del huerto. La modernidad cedió paso a las grandes cadenas de supermercados que llegaron de otros países, alguien descubrió que el maíz no sirve únicamente para hacer tortillas, sino que también se

le puede sacar etanol; en breve ya no se cotizaría por tonelada, sino por barril.

Y ni qué decir de la caña de azúcar, el dulce otrora despreciado vuelve a colocarse en el mercado por el mismo motivo: se vende como energía alternativa.

Ahora los productos del campo suben tanto de precio, que nos veremos obligados a hacer lo mismo que el abuelo: cultivar un huerto familiar. En las comunidades y profundidades de la península de Yucatán ya existen varios ejemplos de producciones familiares, que, ante cualquier seductora venta en masa o exportación, priorizan la soberanía alimentaria.

La gente ha vuelto a abrir los ojos y realizan que, antes de llevar sus cultivos a otras latitudes, la alimentación de su gente es primero; tal como la ideología que el abuelo Chalío predicaba.

Más de **200 millones**
de pesos en
repavimentación de calles

MEJORAMOS 60 KM
EN 80 DIFERENTES
COLONIAS DE LA CIUDAD

Más seguridad y mejor movilidad

#CrecemosParejo



 **Dimasur**[®]

FUERZA POTENCIA Y PRECISIÓN



CONTACTO
romellonmauricio@dimasur.com.mx
☎ (999) 994 56 77

SUCURSALES
CAMPECHE | MÉRIDA | TIZIMÍN

 AGRICULTURE DRONE



JOHN DEERE