Publicado en *Coordinación General de Comunicación Social* (https://www.comsoc.udg.mx)

Festival de Maguey y Pulque analiza retos de producción orgánica de alimentos

Participan productores, artesanos, estudiantes e investigadores de Ciudad Guzmán y de la región

Con una discusión en la que participaron productores locales, artesanos, estudiantes e investigadores del Centro Universitario del Sur (CUSur), sobre los retos de la producción orgánica de alimentos, los cultivos criollos y perennes, se llevó a cabo la II edición del Festival del Maguey y el Pulque, que en esta ocasión tuvo como semilla invitada al maíz.

Las actividades tuvieron lugar en la Casa del Arte, recinto cultural de la Universidad de Guadalajara en Ciudad Guzmán, en la que se dieron cita los productores sustentables de la Costa-sur de Jalisco, los artesanos de Ciudad Guzmán, el colectivo artesanal Manos Activas, los dulces regionales del Fresnito, la pulquería A la sombra del camichín, el Palacio de la repostería, el proyecto de mermelada de jamaica endulzada con miel de agave por estudiantes de nutrición del CUSur, así como el grupo Casa Almoloyan, que produce licor de agave, de lima y de pechuga de pollo, por su proceso de elaboración a partir del agave mezcalero de Tonaya, de donde provienen.

Nadia Xochiquetzalli González Briseño, estudiante de la Maestría en Ciencias del Comportamiento, con orientación en Alimentación y Nutrición del CICAN, impartió la charla “Ocho maíces por la seguridad alimentaria, no al maíz transgénico”, en la que compartió los problemas a los que se enfrenta la semilla por las recientes amenazas del Estado para darle cabida al proyecto de maíz transgénico, que ha buscado implementar la trasnacional Monsanto en México.

González Briseño platicó sobre las 52 variedades de maíz con las que cuenta México, cómo el teosinte o teosintle, considerado la semilla de la cual se cree que evolucionó el maíz como se conoce en la actualidad, al encontrarse un hallazgo en la Sierra de Manantlán que fortalece tal hipótesis. En la charla, estudiantes y productores participaron compartiendo las semillas nativas que conocían y que poco a poco se han olvidado, como el amaranto, el huazontle, el xochohuixtle y el mezquite, entre otras tantas.

Los estudiantes de segundo semestre de Desarrollo Turístico Sustentable del CUSur, y co-organizadores del festival, presentaron su propuesta de investigación “Ruta agroalimentaria del maguey y el pulque en el Sur de Jalisco”, en la que han trabajado durante un año, con la finalidad no de comercializar los saberes pulqueros, sino de compartirlos en la publicación de un libro de viaje, que llevará al lector a conocer y valorar los saberes de familias de pulqueros sureños de Jalisco que cuidan y viven del maguey y del pulque, así como de sus derivados.

A T E N T A M E N T E
“Piensa y Trabaja”
Guadalajara, Jal., 10 de diciembre 2013

Texto y fotografía: CUSur

Etiquetas:
Festival del Maguey y el Pulque [1]

URL Fuente:
https://www.comsoc.udg.mx/noticia/festival-de-maguey-y-pulque-analiza-retos-de-produccion-organica-de-alimentos

Links
[1] https://www.comsoc.udg.mx/etiquetas/festival-del-maguey-y-el-pulque