

EXPERIENCIA SOBRE LA MILPA EN LAS CHINAMPAS DE XOCHIMILCO

Escrito por: Wendy Pérez
19/07/2021

‘Milpa Viva en la Chinampa’ es el nombre de una serie de experiencias en Arca Tierra que conjugan campo y cocina, ideales para conocer sobre estos dos sistemas de cultivo tradicionales de México.



Más allá del nombramiento de la chinampa, en 1987, como Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO, y que la FAO la designara parte de los Sistemas Importantes del Patrimonio Agrícola Mundial, este método de cultivo ha sido el epicentro del lago de Xochimilco desde antes de 1519.

Es aquí, entre monocultivos de flores y trajineras, que está un bastión de resistencia llamado Arca Tierra, sitio donde campesinos y visitantes confluyen para ser parte de la agricultura regenerativa.

Bajo esta perspectiva es que esta iniciativa, liderada por Lucio Usobiaga, organiza una serie de experiencias de inmersión y concientización en la chinampa. Y, una de las más recientes, compagina el trabajo hecho por Rafael Mier, de Fundación Tortilla de Maíz Mexicana, y Anaís Martínez de @thecuriousmexican, con el nombre: “Milpa Viva en la Chinampa”.



Fotografía: Daniel Patlán

“Respetamos enormemente la labor de todos los involucrados, y con Lucio nació la idea de sembrar una chinampa tradicional, en este entorno ecológico muy especial que posee condiciones de humedad y salinidad perfectas para que crezcan toda clase de alimentos base de nuestra gastronomía mexicana, entre ellos el maíz”, explica Mier.

Es así como hace unos meses arrancaron el primer capítulo, dedicado a la siembra, y que recibió de invitados en cocina a [Xrysw Ruelas y Óscar Segundo](#), de Xokol Antojería, de Jalisco.

“Es indispensable que las personas reconozcan la riqueza procedente de la agricultura tradicional, por ello en aquella ocasión en una chinampa adyacente realizamos la siembra de maíz de Xochimilco, frijoles y calabazas, combinando los sistemas milpa y chinampa, los dos más importantes de Mesoamérica”, agrega el promotor e investigador.



NO SE LO PIERDAN

Ahora, este 24 de julio, la madre naturaleza nos lleva al capítulo “Los Quelites”, que igualmente estará presentado por Arca Tierra y consistirá en una experiencia que incluye una charla sobre la diversidad y la importancia de los quelites, impartida por Rafael Mier, así como actividades de identificación y cosecha de quelites en la chinampa.

Las actividades estarán coordinada por Anaís Martínez, teniendo como invitados especiales a Thalia Barrios, del restaurante oaxaqueño [Levadura de Olla](#), y a Lesterloon Sánchez, de Mucara, enclavado en Veracruz, quienes harán una comida basada en estas valiosas hierbas.

“Los quelites son ingredientes muy importantes para mí, en San Mateo Yucutindoo, de donde soy, son básicos. Me emociona mucho poder compartir esto, y yo a la vez conocer de un sistema como la chinampa que siempre leí pero que pensaba que ya casi no se reproducía”, resalta Thalia.

“Vendré acompañada de mi tía Alba, una gran cocinera, y juntas pensamos poner sobre la mesa recetas tradicionales de la sierra oaxaqueña, en especial un tamal con quelites y de maíz quebrado”.



Fotografía: Anaís Martínez

Justamente la importancia alimenticia de la que habla Barrios será el foco de guía para que Rafael Mier comparta sobre estas especies nativas mexicanas tan versátiles y nutritivas.

“Hierro y vitamina C son al menos dos de los nutrientes claves que proveen los quelites, de los que aún existen cientos, muchos silvestres, y que a pesar de la sustitución que ha existido en la cocina por hierbas y hojas europeas, cada vez el mexicano es más consciente de la riqueza de estas plantas comestibles”.

Quelite cenizo, amarantos, quintoniles y verdolagas se suman al epazote, hoja santa y chaya, por mencionar algunos

que crecen al unísono en las milpas tradicionales, fundamentales para este capítulo.

“Haremos a la par una reflexión sobre el uso de los herbicidas que amenazan los quelites comestibles, y la importancia de cuidar las semillas de estos alimentos”, adelanta Rafael.

“Milpa Viva en la Chinampa” se compondrá de al menos seis episodios que darán la oportunidad de conocer todo el proceso de evolución del maíz y otros productos en una milpa, incluyendo la floración, los elotes, la cosecha y la postcosecha.

Para ser parte de esta cita compra tus boletos en el siguiente link: <https://bit.ly/3AczGsQ>



arca tierra

Arca Tierra y Fundación Tortilla convocan
Serie: La milpa viva en la chinampa

Capítulo 2: Quelites

Actividades de esta experiencia

- Plática sobre quelites con Rafael Mier, de Fundación Tortilla
- Actividades de deshierbe y cosecha
- Brunch por Thalía Barrios, de Lavadura de Olla, y Leticia Sánchez, de Múcara
- Experiencia diseñada por The Curious Mexican

Sábado 24 de julio / 9:30 am
Embarcadero de Cuernavaca

*Evento al aire libre

Boletos:
[arcatierra.com/collection/evntos](https://bit.ly/3AczGsQ)

THE CURIOUS MEXICAN | DRINK | MÚCARA

Entradas disponibles aquí