

LA RIQUEZA DE LA CHINAMPA A TRAVÉS DE ARCA TIERRA

Escrito por: Wendy Pérez
10/08/2021

Conocer, regenerar y preservar son tres de las acciones que este proyecto en Xochimilco mantiene activas.



La chinampa es uno de los sistemas de cultivo más antiguos de México y una de las pocas intervenciones humanas que hace más vida de la que había, y bajo esta filosofía trabaja Arca Tierra, en Xochimilco.

El espacio, dirigido por Lucio Usobiaga, conecta al campo con la ciudad; al campesino con el consumidor urbano, y lo hace a través de dos vías: la agricultura regenerativa y el comercio justo.

“Queremos estrechar vínculos y poner en valor la gran labor de las familias campesinas en el cuidado del medio ambiente y que veamos que son quienes nos dan alimentos ricos y nutritivos, que nosotros ofrecemos en canastas o en experiencias rurales”, describe este hombre que se apasionó en el tema al ver el potencial existente en las chinampas, y a la par el desdén social por tan milenaria técnica.

Para Lucio, el personaje más importante es justamente el agricultor, y sobre sus conocimientos gira el camino que desde 2011 arrancó, y que hoy llega a casas y restaurantes de CDMX en las más de 200 variedades de alimentos que producen.

“Ante todo, es clave ser un ejemplo de cómo sí podemos trabajar armónicamente con los procesos de vida, entendiendo y cuidando las chinampas que, además de alimento, nos dan recreación, oxígeno y, a pesar de eso, las hemos abandonado y contaminado”, dice.



Fotografía: Brenda Islas

EN CARNE PROPIA

Arca Tierra tiene su casa y zona de cultivo en Xochimilco, pero desde hace tiempo también trabaja con campesinos de Hidalgo, Estado de México y Puebla, a quienes compra **elotes**, arroz, lácteos y huevos que van directo a las canastas o a los menús de las experiencias rurales, que ya son nueve.

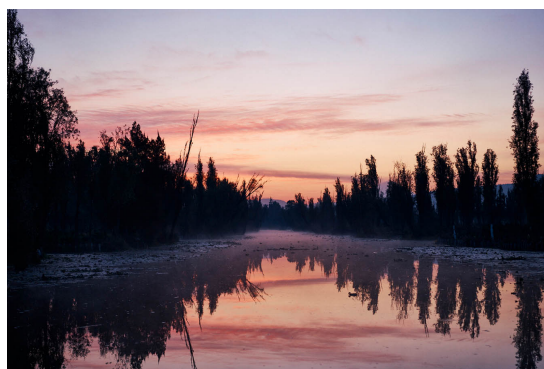
Hay toda clase de hortalizas, lechugas, acelgas, cilantros, perejiles, hinojos, mizunas o mostazas, coliflores, betabeles y dalias (la designada flor nacional) germinando en chapines, almácigos en los cuales se colocan, manualmente, semilla a semilla. Técnica artesanal y prehispánica que evita la compra de insumos como charolas de plástico y sustratos. Lucio Usobiaga define este proceso: “como micro versiones de la chinampa”.



“Con el tema del maíz colaboramos con la familia Contreras, de San Miguel Chicalco, Tlalpan, productores y procesadores de tortillas hechas a mano. Elaboran tlacoyos, gorditas, sopes y son los que comúnmente sirven en nuestras experiencias en la chinampa.

“Igualmente hacemos eventos con otros cocineros, muchos son clientes, pues les entregamos productos en sus restaurantes”.

Entre las experiencias más populares menciona una llamada “Amanecer Chinampero” que te lleva por las aguas de estos canales a ser testigo de la salida de sol, para después desayunar lo que prepara Don Francisco Contreras y su familia, que puede ir desde unas quesadillas de huitlacoche, flor de calabaza, espinaca, gorditas de chalito de cerdo, tlacoyos o chilaquiles con maíz nativo.



Fotografía: Pablo Antolí

Hace unos meses se añadió la serie “**Milpa Viva en la Chinampa**”, organizada por Arca Tierra, The Curious Mexican y Fundación Tortilla, en la que se sembró una milpa que periódicamente recibirá la visita de chefs invitados que cocinarán lo que la madre naturaleza produzca.

“Ya llevamos dos capítulos, uno que fue la siembra con Xryws Ruelas y Óscar Segundo, del tapatío Xokol Antojería; y otro con Thalia Barrios, del restaurante oaxaqueño Levadura de Olla, y Lesterloon Sánchez, de Mucara, en Veracruz, que armaron sus menús con quelites. Pronto anunciaremos los siguientes”.

REGENERAR LA TIERRA

Otro punto importante es visibilizar que la zona chinampera no sólo es Xochimilco, hay una en Tláhuac y en Mixquic, [Milpa Alta](#), y que dentro coexisten la parte ecológica y productiva con la turística.

“Arca Tierra está en la reserva ecológica de Xochimilco, que es Cuemanco... Y sabiendo que los embarcaderos se centran en experiencias de alcohol, fiesta, paseos, nosotros hacemos que puedan bajarse a una chinampa a conocer los procesos agrícolas y a las personas que están sembrando, y dejarles el mensaje que la chinampa es una tecnología prehispánica impresionante”, enfatiza Lucio.

El experto nos recuerda que estos terrenos se construyen con materia orgánica (troncos, plantas, lodo): “es como una composta, de ahí la gran riqueza, y como estamos en una cuenca que no tiene una salida de agua natural, que a lo largo de miles de años ha recibido las cenizas de los volcanes y los sedimentos de los cerros, se genera un tipo de suelo único, rico en materia orgánica”.

Ciertamente en cuanto bajas de las trajineras pisas una tierra color negro, que como explican se debe a la gran cantidad de materia orgánica que posee: hay de nueve a 11 por ciento, cuando el promedio nacional en las tierras de cultivo convencionales no llega al dos por ciento.



Fotografía: Arca Tierra

“La materia orgánica es lo que hace que exista microbiología, que las plantas puedan alimentarse bien. Debemos cuidar que nuestro suelo esté vivo porque las raíces de las plantas hacen una colaboración con hongos, bacterias que están ahí; la raíz le da azúcares a la vida del suelo y éste le ayuda a la planta a absorber los [minerales](#).”

“En agricultura orgánica hablamos de las famosas 3M: materia orgánica, minerales y microorganismo. Si tenemos esos tres elementos el suelo estará sano y, por ende, las plantas van a estar sanas”.

Entendamos entonces estos espacios como bastiones de vida, pues al igual que para el humano la medicina más importante es la alimentación preventiva, si tenemos una buena tierra y biodiversidad en ella, será difícil que las plantas enfermen o sucumban ante plagas.

“Desgraciadamente la agricultura industrial en lugar de procurar la vida toma al suelo como un sustrato inerte. Siembran monocultivo porque ése es al que le sé, pero ojo, la naturaleza en ningún lugar crece en monocultivo. Si volteamos a ver un bosque, una selva, un humedal, siempre hay variedad, hasta en un desierto, y con un monocultivo hacemos que el sistema sea frágil y que se rompa ese equilibrio”, concluye Lucio, y sugiere conocer un poco más de estos temas en textos hechos por Jairo Restrepo Rivera, el “ABC de la Agricultura Orgánica”; y por John Jeavons en “Cultivo Biointensivo de Alimentos: Más Alimentos en Menos Espacio”.

Acércate al proyecto en www.arcatiera.com y en sus redes IG: [@arca.tierra](#) y FB: [Arca Tierra](#).



Fotografía: Daniel Patlán