

UN MERCADO EN JALISCO PARA CONSUMIR SUSTENTABLE

Escrito por: Margarita Delgado Nute
23/08/2021

En la Zona Metropolitana de Guadalajara surgió hace varios años la Feria de Productores, epicentro de alimentos agroecológicos como los maíces criollos.



Para Víctor Flores, fundador de la Feria de Productores, en la Zona Metropolitana de Guadalajara, comer saludable y estar en armonía con el ambiente van de la mano.

“Quería plantar un espacio donde se promovieran procesos agrícolas más integrales y que se pudiera tener acceso a alimentos de calidad, porque cuando comenzó este mercado la oferta era muy limitada”, relata el promotor ambiental de 38 años.

Flores ha trabajado en asuntos comunitarios en el Colectivo Ecologista Jalisco, estudiando y dedicándose a la agricultura sostenible y comercio responsable, puntos de inspiración para arrancar hace ocho años la Feria de Productores, con su primera sede en el Club de Leones de GDL, en Zapopan; y la segunda ubicación un año atrás en el sur de la Zona Metropolitana, en Rancho La Luna, en Tlajomulco.

EL MAÍZ PIEZA CLAVE

Recuerda que comenzaron siendo unos 10 expositores y ahora son 60 proyectos, entre ranchos, granjas e iniciativas particulares, los que cada fin de semana se reúnen para brindar sus productos agroecológicos en ambas direcciones.



Fotografía: Feria de Productores

“La comunidad sigue creciendo, a veces por foros o encuentros, reclutamos siempre, nos contactan por redes o los encontramos de casualidad. Lo importante es que puedan vender sus productos sustentables y que quienes los compren se lleven a su casa un alimento sano y generen un contacto cercano, pues aprenden de dónde viene lo que van a comer”.

En la feria se reúnen productores jaliscienses de Zapotitlán, Ixtlahuacán de los Membrillos, Tlajomulco, Cuquio, Tala, Guadalajara, entre otros. Y como el tema ambiental y la biodiversidad son anclas, mucho de lo que se ofrece es de temporada o viene de pluricultivos como la milpa, además se favorece la conservación de semillas.

La oferta para el visitante se compone, principalmente, de hortalizas, frutas, bebidas tradicionales como pulque o agua de cacao, mieles, carnes, huevo, cereales, semillas, quesos y derivados y, por supuesto, maíces criollos.

Tres de los proyectos que se dedican al maíz son el Rancho Los Alisos, con el productor Espiridión Fuentes, a quien todos llaman “El Paye”. Este rancho en Ixtlahuacán de los Membrillos produce y fomenta la conservación de maíces criollos, resguardando cerca de 40 variedades. Además, imparte talleres de agricultura orgánica y cultivan otras hortalizas como zanahorias, lechugas y chayotes. Incluso, El Paye es colaborador en la [Red de Alternativas Sustentables Agropecuarias \(RASA\)](#), iniciativa entre campesinos para promover el resguardo de maíces nativos.



Fotografía: Feria de Productores

Otro es Granja El Ruizseñor, con el productor Efraín Velasco, en Tlajomulco. Ellos llevan productos derivados como tortilla de maíz nixtamalizado, totopos, tostadas o maíz para [pozole](#). También se enfocan a la conservación de semillas de maíz criollo.

Un tercer proyecto viene de Tuxpan y es [Tochpan](#), iniciado por Julia Velázquez y Raúl Gutiérrez, quienes fomentan la agricultura orgánica y fueron pioneros en el mercado, enfatiza Víctor.

Entre los productos de su catálogo hay pinoles, totopos, tortillas, tostadas de maíz negro criollo y ahora colaboran en eventos especiales organizados por la Feria de Productores.

A la lista se suman ranchos como el Colibrí, el de Juan Aguayo en Cuquio y Hortícola San Martín, que también brindan estos granos.



Fotografía: Feria de Productores

HACER LAZOS

Periódicamente organizan talleres de producción, justo en el mercado; visitas a parcelas y, aunque con la COVID se tuvieron que poner en pausa, se realizan ferias temáticas dedicadas al nopal, maíz, agave, cacao y chocolate. Para éstas se invitan a productores de otros estados con la finalidad de traer diferentes manifestaciones gastronómicas. Esperan retomar pronto estas experiencias.

“La Feria es un espacio de comunión social y punto de intercambio porque se conoce al productor, se convive y se crea una gran interacción, una corresponsabilidad. Al final hay un proceso educativo y vinculatorio productor -comprador”, concluye Víctor.

Las dos direcciones en Jalisco son: sábados en Rancho La Luna, Francisco I. Madero 646, Santa Anita, Tlajomulco, de 12:00 a 17:00 horas; y domingos en Club de Leones GDL, en Av. De los Leones 75, Col. Tepeyac Casino, Zapopan, de 10:30 a 14:00 horas.

Búscalos en su web <https://www.feriadeproductores.mx> y en redes IG: [@feriamx](#) y FB: [Feria de Productores](#).



Fotografía: Feria de Productores