

## Maíz Chinampero, un legado en peligro



### SABIAS QUÉ?

El **maíz chinampero** es uno de los cultivos más representativos de la agricultura tradicional de la Ciudad de México. Desafortunadamente se trata de una de las variedades de maíz que se encuentra en peligro de extinción.

Esta semilla ancestral, enfrenta hoy desafíos significativos debido a diversos factores como la urbanización, el cambio climático, la falta de políticas públicas eficaces y la marginación social.

**Chinampas en Movimiento** en colaboración con productores locales de la zona trabaja a través de varias estrategias para el resguardo de dicha semilla por medio de la planeación a mediano y largo plazo de futuros ciclos agrícolas; comenzando con la selección de las mejores semillas, mismas que ya se encuentran adaptadas a las distintas condiciones que la zona chinampera de Xochimilco, pasando por la siembra con la técnica del enchapinado para garantizar altos índices de germinación y su cosecha adecuada, tanto para tener elotes, maíz para nixtamal como para resguardo de semillas.

### LA AGRICULTURA CHINAMPERA: UN LEGADO PREHISPÁNICO

El sistema chinampero tiene sus raíces en la época prehispánica, donde las comunidades Xochimilcas crearon un sistema agrícola altamente eficiente en las zonas lacustres de lo que hoy es la Ciudad de México. Este sistema se basa en la construcción de pequeños islotes o "chinampas", que se elaboran tanto con materia orgánica además de sedimento extraído del fondo del lago para formar plataformas que sobrepasan los niveles de los cuerpos de agua. En estas plataformas, se cultivan una gran variedad de productos, entre ellos, el maíz, que ha sido el cultivo central en la dieta de los pueblos de Mesoamérica durante siglos.

El maíz chinampero se distingue por su cultivo en un ambiente acuático, lo que permite un uso eficiente del agua, además de que la tierra chinampera, rica en nutrientes, favorece un crecimiento más saludable de las plantas. A través de este sistema, el maíz y otros cultivos como la calabaza, el frijol y el chile se siembran en asociación, creando un entorno agrícola diversificado conocido como Milpa.

# DESAFÍOS ACTUALES DEL MAÍZ CHINAMPERO

Aunque el sistema chinampero ha perdurado durante siglos, actualmente se enfrenta a una serie de retos que amenazan su viabilidad y sostenibilidad:

**Urbanización y Pérdida de Territorio Agrícola:** Xochimilco, al igual que otras áreas rurales cercanas a la Ciudad de México, ha experimentado una rápida urbanización que ha reducido la extensión de suelo de conservación y de tierras disponibles para la agricultura. Las chinampas se ven desplazadas por la expansión de la mancha urbana y las infraestructuras relacionadas, lo que pone en peligro tanto la producción agrícola como la preservación de la biodiversidad local.

**Contaminación del Agua:** El sistema chinampero depende de canales y cuerpos de agua para el riego de los cultivos. Sin embargo, la contaminación de estos cuerpos de agua, principalmente por lo que conlleva la presión de la urbe, ha afectado la calidad del agua disponible para la agricultura. Esto repercute en el rendimiento de los cultivos y pone en riesgo la salud de los productos, incluidos el maíz y otros alimentos.

**Erosión de Conocimientos Tradicionales:** El cultivo de maíz chinampero depende de conocimientos agrícolas que se han transmitido a través de generaciones. Sin embargo, la falta de apoyo institucional, las políticas públicas inadecuadas y el abandono de las tierras han causado una disminución en el número de chinamperos activos. Muchos jóvenes, atraídos por oportunidades en la ciudad, abandonan las prácticas agrícolas tradicionales, lo que resulta en la pérdida de saberes ancestrales.

**Economía y Mercado:** Los chinamperos enfrentan una competencia cada vez mayor con la agricultura industrializada, que produce maíz a gran escala utilizando tecnologías más modernas y métodos de cultivo intensivos. Esto hace que los productos del maíz chinampero, a menudo orgánicos y con menor rendimiento por hectárea, sean menos competitivos en el mercado.



# INICIATIVAS PARA LA PRESERVACIÓN DEL MAÍZ CHINAMPERO

A pesar de los desafíos, existen varias iniciativas en marcha para preservar el maíz chinampero y el sistema agrícola tradicional de la chinampa:

**Proyectos de Recuperación y Conservación de Chinampas:** Algunas organizaciones civiles y académicas, en colaboración con autoridades locales o la iniciativa privada, han implementado proyectos de restauración del sistema chinampero. Estos proyectos buscan recuperar áreas afectadas por la urbanización y restaurar los sistemas de canales de riego, promoviendo prácticas agrícolas sostenibles y conservacionistas.

**Educación y Formación de Nuevas Generaciones:** Existen esfuerzos por promover la educación en prácticas agrícolas tradicionales a través de programas de capacitación para jóvenes y nuevos agricultores. De esta manera, se busca revitalizar el sistema chinampero, enseñando tanto la técnica de cultivo como la importancia cultural y ambiental de este sistema agrícola.

**Mercados Alternativos y Comercio Justo:** Algunos chinamperos han logrado asociarse para comercializar sus productos de manera directa en mercados locales y ferias agrícolas. Estos mercados se centran en productos orgánicos y locales, lo que les permite acceder a un nicho de consumidores interesados en alimentos frescos, saludables y con un valor cultural. La venta directa también mejora la rentabilidad de los chinamperos y reduce su dependencia de los intermediarios.

**Reconocimiento del Maíz Chinampero como Patrimonio Cultural:** A través de diversas campañas, el maíz chinampero ha sido reconocido como parte de la herencia cultural de la ciudad de México. Este reconocimiento contribuye a la visibilidad del sistema chinampero, fomentando su protección tanto desde un punto de vista cultural como ambiental.

**Innovación Tecnológica y Agricultura Sostenible:** Algunas iniciativas han comenzado a incorporar tecnologías innovadoras en la agricultura chinampera. Esto incluye el uso de sensores para medir la calidad del agua, técnicas de manejo agroecológico para evitar el uso de químicos y la implementación de prácticas de cultivo más eficientes que respeten los principios tradicionales.

Información brindada por Calos Armando Sierra del equipo Chinampas.

# APOYO A AGRICULTORES



## EL MAÍZ CHINAMPERO: HISTORIA, RETOS Y FUTURO DESDE LA PERSPECTIVA DE UN AGRICULTOR DE XOCHIMILCO

ENTREVISTA CON RENATO FLORES GONZÁLEZ / CHINAMPERO

### EL SIGNIFICADO DEL MAÍZ CHINAMPERO

El maíz chinampero es mucho más que un alimento en Xochimilco: es un símbolo de identidad y patrimonio. Para los agricultores locales, representa una conexión con la historia alimentaria de la región, que está en riesgo de desaparecer debido a los cambios en el cultivo y la falta de apoyo.

La preservación del maíz chinampero requiere prácticas tradicionales como el barbecho profundo, el uso de materia orgánica y un cuidadoso manejo del agua y la salinidad. Su capacidad de adaptarse al entorno húmedo y salino de las chinampas lo hace único entre los maíces criollos de México.

### SISTEMA DE MILPA EN LAS CHINAMPAS

El sistema agrícola de la milpa, clave para el cultivo del maíz, enfrenta retos debido a la pérdida de canales y el bajo nivel del agua, que dificulta el uso de maquinaria y desalienta a los agricultores. Aun así, la riqueza de las chinampas, tanto en agua como en nutrientes, sigue siendo fundamental para la producción agroecológica.

Es esencial que los consumidores conozcan el origen de los alimentos y apoyen la producción local, comprando directamente a los agricultores chinamperos. Además, es importante valorar los beneficios ecosistémicos que aportan las chinampas, como la producción de oxígeno, la filtración de agua y el ecoturismo.

### RETOS Y FUTURO DE LA AGRICULTURA CHINAMPERA

*"La sociedad no está preparada para pagar un extra por productos chinamperos y orgánicos",* dice Renato Flores, nuestro chinampero. Además, persiste la creencia de que la producción local está contaminada. Para él, es clave que las instituciones promuevan Xochimilco no solo como una zona agrícola, sino como un espacio vital para el ecoturismo, la generación de oxígeno y la filtración del agua.

*"Si no valoramos la herencia de los antiguos xochimilcas, perderemos no solo la producción de alimentos, sino también los servicios ecosistémicos y el conocimiento ancestral",* advierte. También señala la urgencia de mejorar el tratamiento de aguas residuales para evitar una crisis en los canales.

Renato hace un llamado a la sociedad: *"Consumir local y apoyar la producción agroecológica es fundamental. Sin este respaldo, las chinampas y su legado podrían desaparecer".*





## MAÍZ CHINAMPERO / MAÍZ TRANSGÉNICO

Además de los retos que enfrenta la agricultura chinampera, la introducción del maíz transgénico representa una **amenaza** latente para la preservación de esta semilla ancestral. A través de la polinización cruzada, los transgenes pueden contaminar las variedades nativas, poniendo en riesgo su diversidad genética y su adaptación única al ecosistema de Xochimilco. La presión de la agroindustria y los acuerdos comerciales favorecen el uso de semillas modificadas, desplazando a los pequeños productores y debilitando la agricultura tradicional. Sin estrategias de protección y un compromiso real con la agroecología, el maíz chinampero corre el riesgo de desaparecer, llevándose consigo siglos de conocimiento y un sistema agrícola sostenible e irremplazable.



## RECETA DE ADELA FLORES

### Temporada de Maíz Chinampero

#### PROCEDIMIENTO

1. En una sartén con un poco de aceite caliente, saltea los granos de elote hasta que estén ligeramente dorados.
2. Incorpora los nopales previamente cocidos con sal, junto con hojas de laurel, cebolla y ajo para realzar el sabor
3. Agrega trocitos de chile guajillo para sazonar, mezclando bien los ingredientes.
4. Finalmente, añade unas ramas de epazote, cocina por un par de minutos más y retira del fuego.

## ¡RECETA DE TEMPORADA!

### MAÍZ CON NOPALITOS (COMO GUARNICIÓN)

#### Ingredientes:

- Granos de elote rebanados
- Nopal
- Cebolla
- Hoja de laurel
- Ajo
- Chile guajillo
- Epazote
- Aceite
- Sal

# TURISMO DE CONCIENCIA



## EXPERIENCIA CULINARIA EN CHINAMPA

Por Adela Flores y Carlos Armando Sierra

### ¿EN QUÉ CONSISTE?

La experiencia inicia en el Club Alemán de Regatas Antares, donde se aborda un cayuco (embarcación más pequeña que una canoa, de base plana, impulsado a través de remos) en el muelle para llegar a la chinampa en donde la familia local de chinamperos da una explicación sobre el sistema de cultivo de la chinampa. Tras haber recolectado una serie de ingredientes cultivados en la chinampa, los visitantes, guiados por Adela, cocinera tradicional y el guía Carlos, se preparan distintas recetas tradicionales de la zona, con las técnicas y utensilios ancestrales. Se lleva a cabo la degustación de los platillos preparados por todos, en convivencia entre visitantes, agricultores y anfitriones. Finalmente se regresa en cayuco por los canales al muelle del Club Antares.

En esta experiencia, el turismo actúa como fuente de inversión para la **manutencción y conservación** del sistema agrícola chinampero de Xochimilco.

Se **promueve** el valor humano aportado por el agricultor.

Se promueve el uso de técnicas y utensilios tradicionales. Se explica la **conexión** entre la comida elaborada y la agricultura chinampera. Se promueve respetar y contribuir a la mejora del **ecosistema**.

Con los recursos que se recaban, se **contribuye** a un fondo para programas **educativos** destinado a las escuelas de nivel secundaria en la zona, con el fin de tener un impacto en las siguientes generaciones.

¡Para más información sobre nuestras experiencias visita nuestra página web! [Chinampasenmovimiento.com](http://Chinampasenmovimiento.com)



## EXPERIENCIAS DE NUESTROS VISITANTES

★ 5.0 (91 evaluaciones)

*"¡Tuvimos algunas experiencias diferentes mientras estábamos en México y esta fue, con diferencia, nuestra favorita! Esperaba un divertido paseo en barco y una clase de cocina sencilla. ¡Lo que me sorprendió! Aprendimos mucho y la historia de México, los habitantes originales de esta tierra y la comida que comieron. Nunca esperé irme con un cambio fundamental de perspectiva. Si todo lo que quieres es un agradable paseo en barco, esto es mucho mejor y más respetuoso que los barcos de fiesta que son populares. Si solo quieres algo de comida, un chef maravilloso que te guía de forma experta durante todo el proceso. Si quieres aprender, siento que esto me enseñó más que cualquiera de los museos. Ponlo todo junto y tienes una forma increíble de pasar un día."*

**-Lucus, noviembre 2024.**

*"Martín, Carlos, Adela y el equipo fueron guías increíbles y nos dieron un alivio muy necesario del ajetreo y el bullicio de la Ciudad de México. Un grupo apasionado de personas que hacen un gran trabajo. ¡Nuestro viaje habría estado incompleto sin esta experiencia!"*

**-Blaise, abril 2024.**

<https://www.airbnb.mx/experiences/4269905?modal=REVIEWS>

# EQUIPO CHINAMPAS EN MOVIMIENTO



## ¡CONOCE A ADELA!

### Adela Flores

**Cocina mexicana / sabores de Xochimilco**

Adela una gran Mayora experimentada y mujer devota a su familia, dedicada a preservar las ricas tradiciones culinarias de México. Conocida por su dominio de las técnicas de cocina tradicionales, honra las recetas transmitidas de generación en generación por las mujeres de su familia, asegurándose de que los sabores y las historias de su herencia permanezcan vivos en cada plato que ejecuta.

A través de su cocina, Adela no solo nutre a su familia, sino que también contribuye a la preservación continua del patrimonio culinario de México.

Por lo que Adela nos comparte su experiencia dentro de este proyecto de restauración y su pasión por la cocina sustentable.

#### **Ser parte de Chinampas en Movimiento**

*"Formar parte de este proyecto ha sido una experiencia enriquecedora. He aprendido mucho sobre la agroecología y la economía local, y cómo ambas pueden coexistir de manera armoniosa."*

#### **Cocinar y compartir con los turistas**

*"Cuando recibimos a los visitantes, les enseño a cocinar de manera más saludable, utilizando ingredientes frescos y locales, sin necesidad de grasas en exceso. La idea es aprovechar lo que nos brinda el entorno de manera natural."*

#### **La conservación de las chinampas**

*"Para mí, conservar las chinampas significa una mejor calidad de vida, una alimentación más saludable y, sobre todo, un futuro sostenible para las próximas generaciones."*

#### **El placer de cocinar en la chinampa**

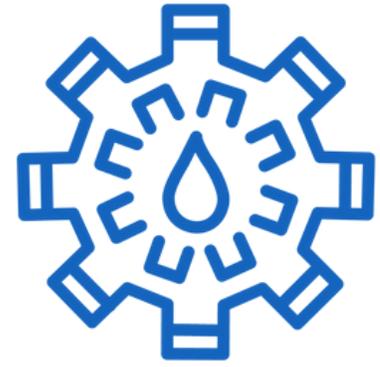
*"Lo que más disfruto es compartir con los demás una experiencia auténtica, algo nuevo y único. Pero, sin duda, lo mejor es el sabor que se llevan."*

Adela nos invita a todos a consumir productos locales, aquellos que no han sido manipulados con químicos, y a valorar las chinampas como el gran pulmón de la Ciudad de México. *"Es una forma de apoyar la economía sustentable y, lo más importante, de cuidar nuestro ecosistema."*

Si quieres vivir esta experiencia y conocer más sobre el proyecto, ¡te esperamos en Chinampas en Movimiento!



# INNOVACIÓN



## BAÑO SECO UNA ALTERNATIVA SOSTENIBLE PARA EL SANEAMIENTO

En Chinampas en Movimiento, la implementación de ecotecnologías es esencial, ya que refleja y fortalece nuestros valores fundamentales.

### ¿QUÉ ES UN BAÑO SECO?

Los baños secos han existido a lo largo de la historia de la humanidad, desde civilizaciones antiguas hasta en la actualidad, siendo una alternativa sostenible y respetuosa con el medio ambiente para el tratamiento de residuos humanos.

Un baño seco es un sistema de eliminación de residuos humanos que no utiliza agua para el arrastre de excrementos. En lugar de agua, emplee materiales como aserrín, compost o cal para facilitar el procesamiento y neutralizar olores. Este enfoque se basa en procesos naturales de compostaje o deshidratación, transformando los desechos en abono orgánico seguro para el medio ambiente. (Miogas | Biogás al alcance de todos)

### COMPONENTES PRINCIPALES

- Inodoro seco: Diseñado para facilitar la deposición de desechos sin agua.
- Cámara de saneamiento: Espacio donde los desechos se descomponen o deshidratan.
- Sistema de ventilación: Elimina olores y facilita la descomposición aeróbica.
- Sistema de infiltración: Maneja la orina separada, permitiendo su infiltración segura en el suelo.

En la chinampa utilizamos el baño seco con desviación de orina, como su nombre lo indica, separa la orina de los excrementos, facilitando su tratamiento y reutilización.

### BENEFICIOS

- Conservación del agua: Al no utilizar agua en el proceso de eliminación de desechos, los baños secos ayudan a conservar este recurso vital.
- Producción de abono orgánico: Los desechos se convierten en composta, un fertilizante natural que mejora la calidad del suelo y favorece la agricultura sostenible.
- Reducción de costos operativos: Sin necesidad de infraestructura de alcantarillado ni tratamiento de aguas, los baños secos ofrecen una solución económica, reduciendo los costos asociados al saneamiento y promoviendo un manejo más eficiente de los recursos.

Esta alternativa no solo beneficia la economía local, sino que también apoya la conservación de los recursos naturales en Xochimilco.

"Sistemas de saneamiento y reutilización Baño Seco". Sistema Sanitario Sustentable. Consultado el 13 de enero de 2025.



# ¡De febrero a mayo tenemos los eventos ideales para ti!

## MARZO

### Temporada de siembra

Consulta actividades en nuestras redes sociales.

## ABRIL

### Temporada de siembra

Consulta actividades en nuestras redes sociales.

## MAYO

### Talleres y voluntariado

Consulta actividades en nuestras redes sociales.

