

¡Feliz cumpleaños!



Edición especial de 1er aniversario

Un año Girando...

Memorias por nuestro aniversario

La primer idea para crear esta red nace en junio 2018 durante una gira de aprendizaje realizada por la Red de Custodios del Archipiélago de Xalapa. Recorrimos experiencias inspiradoras dentro del Área Natural Protegida Archipiélago de Bosques y Selvas de Xalapa, que forma un cinturón verde alrededor de la ciudad. En estas visitas colectivas guiadas por las y los campesinos, participamos personas preocupas por cuidar nuestro territorio con el fin de identificar colectivamente como podemos colaborar. Conocimos cómo es trabajar el campo y la pasión por la naturaleza de muchas personas, pero también los bajos precios para sus productos que a veces obligan a vender sus tierras o a que la juventud migre a la ciudad. Identificamos conjuntamente que hacen falta espacios para poder vender los productos a un precio justo que valore el trabajo campesino. Desde esta escucha atenta, nació la idea de crear una red de economía solidaria en la cual las y los productores podrían vender directamente, sin intermediarios, y podríamos seguir creando lazos solidarios.

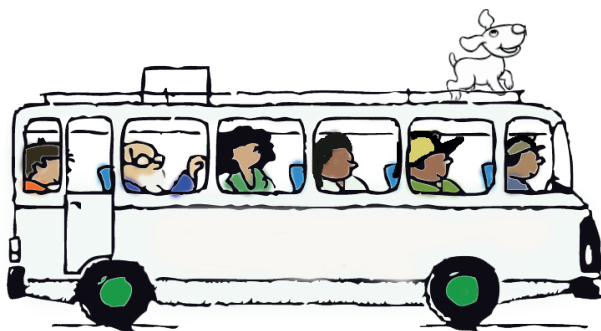
En el año que siguió esta gira, se abrieron distintos espacios de reflexión para empezar a construir, entre productores y consumidores, este sistema de economía solidaria que estábamos imaginando. Como sabíamos de la existencia de experiencias exitosas de grupos de economía solidaria que operaban a dentro y fuera de la región, decidimos acercarnos a ellos para no partir desde cero. Inspirados por estas experiencias, logramos definir el mecanismo mejor adaptado a nuestras características, y nos lanzamos a la prueba en abril 2019 creyendo que en la marcha encontraríamos la forma de seguir mejorando el sistema. Es así como se formó el grupo al cual dimos posteriormente el nombre de Red de Economía Solidaria “La Gira” en referencia al momento en el cual nació la idea.



¿Qué hemos creado con La Gira en este año? Esta red ha sido enriquecedora para nosotras(os) como comparte Minerva de la Cooperativa de Mujeres del CECOMU: “aprendemos cuando compartimos en estos vínculos bonitos con personas que también piensan distinto a lo establecido. También económicamente: somos un grupo de mujeres, una cooperativa, y nos ha motivado mucho ya que no teníamos otro sustento y así estamos resistiendo a la cultura patriarcal”. La red nos ha permitido poner nuestras propias reglas que nos benefician: 1) los precios no están sujetos a la ley de oferta y demanda sino se definen con base al costo de producción, 2) se pueden ofertar productos sin importar los volúmenes de producción y estacionalidades, y 3) se pueden vender productos que no cumplen con los estándares estéticos del mercado convencional. Las y los productores saben antes de desplazarse de su comunidad la cantidad de productos vendidos y no necesitan dedicar mucho tiempo a la comercialización. “Aquí podemos los pequeños productores vender nuestros productos y cada mes es una venta asegurada”, dice Mari, cafetalera de Pacho Viejo.

Más que ser consumidores, para Juliana, consumidora y colaboradora, somos “parte de una comunidad sensible a la naturaleza y a los humanos, dispuestas a construir otros mundos, más allá de la competencia, la ganancia y la estupidez ecocida”. Una comunidad motivada por el gusto de tener acercamientos directos a alimentos locales, frescos, de temporada, con menos empaques, y producidos de manera agroecológica, en mayor armonía con la naturaleza. En las palabras de Gialuanna, “es la construcción de comunidad en el sentido de transformación social por vías más sustentables. No podemos vivir sin las y los campesinos, ahora más que nunca son indispensables”.

La Gira ha significado para nosotras un reto y una oportunidad bella de empoderamiento, construyendo nuestros propios mercados y formas solidarias de economía, desde la amistad y la colaboración. Felicidades y gracias a todas las personas que lo hacen posible cada día.



Seguimos girando...



Bajo la lupa **El Toronjil**

Emilia Lucero, Huerteras Urbanas

Toronjil, melisa o hoja de limón (nombre científico es *Melissa Officinalis*) es una hierba. El más común es el toronjil azul que tiene un sabor a limón, mientras que el toronjil rojo es menos conocido y tiene un sabor a anís. Es una planta aromática medicinal nativa de Europa. Crece en zonas húmedas y es siempre verde. El toronjil azul tiene flor rosita y blanca. El rojo tiene flores de color rosa intenso.

Los dos son excelentes para la salud. Son relajantes, quitan la ansiedad, la depresión y la tensión nerviosa, y ayudan a dormir rico en la noche. También ayudan para problemas digestivos y alivia el dolor de estómago por gases o una mala indigestión. Además puede ayudar a tratar la gripe, el resfriado común y las alergias. Son cicatrizantes y ayudan a curar heridas externas.



Para disfrutar del rico sabor y las propiedades del toronjil, se prepara en infusión: se coloca la planta en agua hirviendo, se retira del fuego y deja reposar unos 5 minutos.

Una manera de conservar sus propiedades es secándola, pero también se puede preparar en tintura; ambas preparaciones se encuentran con las Huerteras Urbanas.

* Gracias a Don Pancho de Chiltoyac por la pregunta que nos impulsó a escribir.

Rostros de La Gira

Mari y Eusebio, Rancho El Cerro

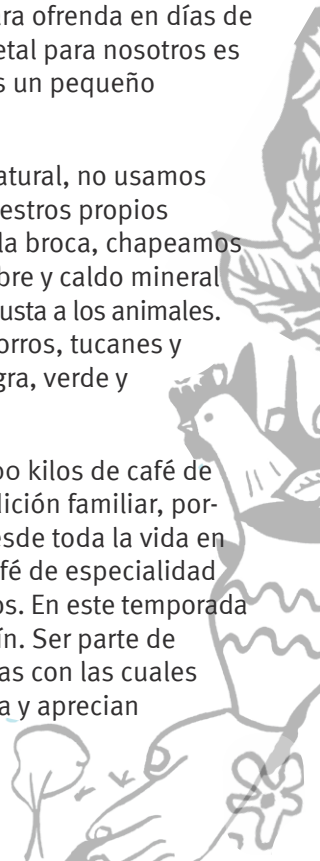


Desde el inicio de La Gira hemos participado ofreciendo a nuestro café y otros productos del cafetal cultivados desde el corazón. Nuestro cafetal bajo sombra, la Finca de la Cruz, se encuentra en el ejido de Pacho Viejo, en pleno cerro que es parte del Área Natural Protegida Archipiélago de Bosques y Selvas de Xalapa.

Cultivamos café de especialidad; las variedades de café son Borbon, Arábigo, Oro Azteca, Costa Rica y Colombia. El café crece en la sombra de una amplia variedad de árboles, como equimites, gravileas, guarumbos, tulipanes, cucharos, mangos, chalahuites, cedros, ceibas y cachichines. Aparte del café hay otros frutos como el plátano manila y largo, la maracuyá, el capulín y el cachichín; y otras plantas como la moringa, el mozote (té contra el dengue), la palma tepejilote, el tinajo (para ofrenda en días de muertos) y la flor de izote (comestible). Así que el cafetal para nosotros es alimento, medicina y tradición, además de aportarnos un pequeño ingreso económico.

Esta forma de producir en el cafetal bajo sombra es natural, no usamos fertilizantes químicos. Para las plagas preparamos nuestros propios remedios. Hacemos trampas con agua y alcohol para la broca, chapeamos para el control de la hierba y usamos oxiclورو de cobre y caldo mineral (permitido en agricultura orgánica) para la roya. Eso les gusta a los animales. Hemos visto mucho aves como pepes, marineros, cotorros, tucanes y carpinteros, y también serpientes como la culebra negra, verde y café, y tlacuaches, zorras, chuchumianes y conejos.

Producimos en media hectárea aproximadamente 1000 kilos de café de forma totalmente artesanal. Para nosotros es una tradición familiar, porque Eusebio aprendió de sus abuelos y cultivamos desde toda la vida en familia. Con gusto les compartimos de nuestro rico café de especialidad con un aroma frutal y fragancia a chocolates y caramelos. En esta temporada les invitamos también a probar nuestro licor de capulín. Ser parte de La Gira para nosotros significa interactuar con personas con las cuales estamos en la misma sintonía, que aman la naturaleza y aprecian nuestro trabajo por conservar el cafetal bajo sombra.



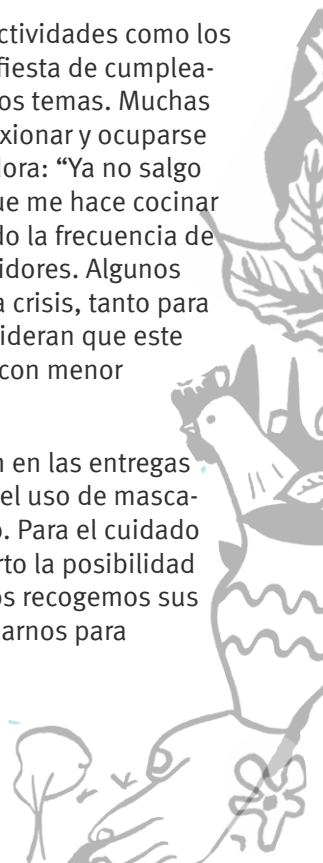
Voces del territorio

¿Cómo nos va en tiempos de pandemia?

¡Que tiempos tan extraños estamos viviendo! El mundo está parado por el COVID-19, un virus altamente contagioso que nos hace, en la medida de lo posible, quedar en casa y estar en un distanciamiento físico. En México vive 56% de la población de la economía informal según INEGI, por lo que las consecuencias socioeconómicas de esta crisis serán fuertes. “Ahora realmente todo está parado. Estamos afectados porque en un pueblo como Chiltoyac dependemos de estas ventas, aunque no debería de ser así, deberíamos tener nuestros propios medios en la comunidad, porque tenemos la tierra...”, nos cuenta Minerva de la Cooperativa de Mujeres del CECOMU de Chiltoyac. En estos tiempos, hemos vivido la importancia de las redes solidarias para poder responder a una crisis de este tipo y ser resilientes. En las palabras de Gialuanna, consumidora: “Esta crisis es inédita y muy dura para todos en muchos sentidos, pero justamente está visibilizando la importancia de esfuerzos colectivos como estos que sostienen la vida, y la esperanza.”

Si bien la pandemia nos obligó a posponer algunas actividades como los recorridos, una forma de entrega más interactiva y la fiesta de cumpleaños, también nos ha llevado a acelerar el ritmo en otros temas. Muchas personas ahora tienen más tiempo para cocinar, reflexionar y ocuparse de su consumo como comenta Karime, otra consumidora: “Ya no salgo y, por ello, ya no como en fondas y restaurantes, lo que me hace cocinar todos los días y comer más sano”. Hemos aumentando la frecuencia de las entregas e integrado a más productores y consumidores. Algunos consumidores se han acercado precisamente por esta crisis, tanto para apoyar a los productores, como también porque consideran que este sistema les garantiza el acceso a productos frescos y con menor riesgo de contagio.

También hemos incorporando medidas de precaución en las entregas como horarios diferenciados para limitar el contacto, el uso de mascarillas y guantes y la posibilidad de entrega a domicilio. Para el cuidado de las y los productores más vulnerables hemos abierto la posibilidad de obtener préstamos sin intereses y en algunos casos recogemos sus productos. Entre todas y todos hemos podido organizarnos para cuidar a nuestra salud.



En La Gira, hemos tenido la capacidad de responder a esta crisis, en parte por el sistema de nuestras entregas, pero también por ser una red solidaria y autogestiva con relaciones de confianza fuertes que se han ido generando a lo largo de dos años de trabajo colectivo, multiactoral y con contacto físico. Nos hubiera sido más complicado reinventar formas de solidaridad y cercanía humana con Sana Distancia, sin la existencia previa de vínculos afectivos entre los miembros de la red. Para varias personas productoras, las ventas en la gira han significado el único ingreso desde que iniciaron las medidas de distanciamiento social. Pero no solo eso, “ha sido maravilloso contar con La Gira para comer sanamente y seguir cultivando lazos comunitarios cuando la situación nos obliga a mantener distancia física. Además de nutrirnos físicamente, La Gira alimenta nuestro espíritu comunitario!”, como comenta Juliana.

Reconocemos que entre productores y consumidores nos necesitamos mutuamente, y que al organizarnos en redes nos volvemos independientes del mercado nacional e internacional, y nos hacemos resistentes frente a cualquier crisis que se presente. Esta pandemia puede ser una oportunidad para fortalecer nuestra red y otras iniciativas que proponen una alternativa al modelo convencional de producción industrial y compras en los supermercados. Así que sigamos construyendo y fortaleciendo esta red de economía solidaria, porque como comparte Minerva: “el estar organizando en colectivos en estos momentos nos ha llevado a reflexionar de que siempre debe ser así, que tenemos que estar preparadas para estas situaciones porque nos llegan y nos agarran con las manos en la masa, como por aquí dicen”.



Un año lleno de alegría



Hoy estrenamos nuestro logo, que representa lo que somos en La Gira. Es una síntesis de nuestros sueños y visiones de la economía solidaria. Gracias a Florencia por este regalo.