

Terca y machacona, la realidad desmonta sin piedad la alegres cuentas oficiales.

FALLECIO FARELL



FRANCISCO OLVERA

Fue secretario de la Contraloría, del Trabajo, así como director del IMSS y de la CFE. También fue abogado de Carlos Salinas y de los involucrados en el Pemexgate

■ 12

América enfrentará a Cruz Azul y Tecos a Morelia en semifinales

■ 2a y 3a

hoy

La Jornada
EN LA ECONOMÍA

Ojarasca
o La Jornada

opinión

ARMANDO LABRA	18
IVÁN RESTREPO	18
ANA MARÍA ARAGONÉS	19
JORGE SANTIBÁÑEZ ROMELLÓN	19
JOSÉ CUELI	42
HERMANN BELLINGHAUSEN	10a
LEONARDO GARCÍA TSAO	15a

Nace mezcal zacatecano con sello de migrantes

■ ALFREDO VALADEZ RODRIGUEZ
CORRESPONSAL

MOYAHUA, ZACATECAS, 15 DE MAYO. No es tequila, pero se produce exactamente con la misma materia prima —agave azul, cuyo nombre científico es *Tequilana weberi*—, bajo procedimientos y estándares de calidad similares a los de la bebida nacional por excelencia.

No es jalisciense ni oaxaqueña, sino ciento por ciento zacatecana. Si bien aún no se produce en cantidades industriales, empresarios de

Trabajadores arriesgan sus "dolaritos" para fabricar una bebida con calidad de tequila

que en algunos momentos salieron de la entidad para laborar de jardineros, meseros, panaderos, en la industria de la construcción, así como en la pizca de algodón y tomate en California, Texas e Illinois, muchos como trabajadores indocumentados. Ahora, con sus ahorros, decidieron apostarle

embargo, en 1996, por una supuesta falta de acuerdos políticos entre el ex gobernador Arturo Romo Gutiérrez y el entonces presidente Ernesto Zedillo Ponce de León, se dejó a esta localidad fuera de la denominación de origen del tequila.

No obstante, las cualidades

cienses de tequila, sobre todo a finales de la década de los noventa y principios de 2000, cuando los cultivos de la materia prima en Jalisco sufrieron enfermedades como "el sida del maguey".

Pero eso quedó atrás. Las grandes firmas tequileras de Jalisco aplicaron un plan masivo de siembra de agave y control fitosanitario, y hoy tienen sobreproducción. El precio de la piña de agave ha descendido dramáticamente de unos 25 pesos a sólo dos o tres pesos por kilogramo.

Eso ha cerrado el mercado a centenares de productores zacatecanos, quienes ahora cultivan casi 6 mil hectáreas de agave azul, con un estimado de 450 mil toneladas que están listas para una cosecha cíclica de corte, la llamada *jima*, y su procesamiento de aquí hasta 2010. Si para agosto entrante no comienza la cosecha se perderá una inversión multimillonaria sólo en los cultivos.

Buscando salidas

Muchos migrantes zacatecanos se volvieron empresarios agrícolas al invertir "sus dolaritos" en la compra de tierras para cultivo de agave azul. Algunos lograron contratos con grandes casas tequileras de Jalisco, como Sauza, Cuervo y Orendáin. Pero se toparon con la realidad de un mercado contraído y la falta de compradores para sus cosechas.

Si no podían exportar más su materia prima a Jalisco, entonces tendrían que procesarla aquí mismo. Hace año y medio decidieron construir una fábrica de mezcal, porque "tequila" es un término prohibido por estas latitudes, aunque la bebida sea exactamente la misma en azúcares y graduación alcohólica.

A PAGINA 8



ALFREDO VALADEZ

En la futura planta mezcalera en Moyahua, algunos de los 21 trabajadores zacatecanos que invirtieron lo que ganaron como migrantes

Francia, China, Hong Kong, Japón, Estados Unidos y algunos países de Latinoamérica ya firmaron cartas de intención para adquirir la bebida.

Es el mezcal El Migrante, proyecto y sueño de 21 zacatecanos

a construir una fábrica de mezcal en el sureste de Zacatecas.

Las condiciones existen: geográfica y climatológicamente el sureste del estado cumple con condiciones suficientes para la siembra del agave azul. Sin

naturales de la región han permitido, desde entonces, que cientos de productores hayan dejado los poco rentables cultivos de maíz y frijol para dedicarlos a sembrar agave, el cual vendieron durante muchos años a fabricantes jalisco-

THE GREEN CORNER productos ORGÁNICOS Supermercados y Restaurantes

SIN
-HORMONAS -TRANSGÉNICOS
-FERTILIZANTES QUÍMICOS
-CONSERVADORES ARTIFICIALES

CONDESA
Mazatlán esquina
Montes de Oca
5286 3939

POLANCO
Homero 1210
Col Polanco 11550
3093 8290

COYOACÁN JULIO 2005
Miguel Angel de Quevedo 353