

# MEZCALLES

TEMA DEL MES

ADEMÁS

**COEDITORES:** Carlos Federico Lucio, Ignacio Torres García y María Gabriela Garrett Ríos

LA PRESIÓN DE LAS TRANSNACIONALES DE LOS AGROTÓXICOS EN MÉXICO Y ESTADOS UNIDOS *Fernando Bejarano*



## EDITORIAL

# Pugnas agrarias en Santa Gertrudis

“Las palabras aquí citadas son de comuneros y comuneras de Santa Gertrudis, pero la transcripción y organización la hicieron Lorena Paz Paredes y Julio Moguel y se publicó en el libro: *Santa Gertrudis. Testimonios de una lucha campesina*, ERA, México, 1979

Para todo mal, mezcal;  
para todo bien, también.

**T**e lo tomas hasta el fondo y se lo pasas al de al lado para que yo se lo llene y él también se lo tome y así hasta que el vasito dé toda la vuelta te llegue de nuevo y te lo vuelva a llenar...

-¿Y cuántas vueltas le damos- pregunta uno de los fuereños.

-Hasta que le veamos el fondo a la botella- replica Gil- Al fin que hay más.

Se ve claro que los Ramírez nos quieren emborrachar...

Estamos en casa de Gil celebrando que el realizador canadiense Gilles Groulx va a filmar una película sobre las luchas de la comunidad oaxaqueña de Santa Gertrudis contra el cacicazgo de los Ibáñez. Y los hermanos Donato, Gil y Elpidio hijos del líder agrario Luciano Ramírez quieren que los colaboradores del director sepamos como lo mataron para que quede en la película. Pero antes nos inician en el rito del mezcal.

Habitada por cerca de 400 familias la comunidad consiguió la dotación ejidal durante el gobierno de Lázaro Cárdenas mediante una lucha en que el líder Alejandro García fue colgado y balaceado. Pero más tarde los ex hacendados lograron dividir al colectivo campesino que habían llamado El Conjunto y tras de asesinar a Luciano Ramírez quien hacía cabeza, Ernesto Ibáñez, un viejo guardia blanca de la hacienda se adueñó de la organización y de gran parte de las tierras ejidales. En 1971 los auténticos derechosos recuperaron el comisariado ejidal y solicitaron una depuración censal que resultó amañada a favor de los acaparadores. Inconformes los campesinos se movilizaron a la capital del estado se plantaron frente al palacio de gobierno y con apoyo de la Coalición Obrero Campesino Estudiantil de Oaxaca lograron que se repitiera el procedimiento y en 1972 recuperaron parte de las tierras acaparadas.

Típica historia de lucha contra la reconcentración territorial posrevolucionaria la inconformidad de Santa Gertrudis forma parte del ascenso nacional del movimiento campesino de los setenta y primeros ochenta del pasado siglo. Activismo social que 50 años después se prolonga en la hoy llamada defensa del territorio con la diferencia de que entonces el afán por la tierra era para cultivarla mientras que ahora la apropiación productiva ha perdido centralidad lo que no necesariamente es un avance. Y en aque-



Fotograma del documental Santa Gertrudis.

lla lucha hubo víctimas que no debemos olvidar. Para eso era la reunión en casa de Gil, para ir recogiendo los testimonios que tendrían que estar en la película.

Los primeros se refieren a la tortura que a mediados de los años treinta del pasado siglo sufrió Alejandro García para obligarlo a entregar el expediente del trámite agrario. El tío Gaspar que fuera su compañero cuenta:

-Cuando la lucha por la tierra ellos andaban con las escopetas echándonos bala. Pero nosotros no nos quedábamos quietos cuando venían a rodear ese corral que estaba ahí. Luego colgaron a Alejandro acá en su casa, ahí lo colgaron la primera vez. Enseguida lo trajeron a la esquina del juzgado y lo volvieron a colgar. Y luego lo llevaron al panteón haciendo para que les diera los papeles. Y dijo él que no dejaba los papeles por ninguna de las cosas y que si acaso lo mataban pues los papeles no los daba... Y no los dio.

Habla su nieto Chuy.

- Cuando pelearon la tierra mi abuelo empezó a organizar a las gentes. Y ellos hacían asambleas. Entonces el patrón se puso contra él y como tenía dinero fue a ver al gobierno y le envió soldados. Entonces mi abuelo se escondía. Dicen que envolvía tortillas en una servilleta, con sal y chile y así iba hasta México. Después él regresaba y comenzaba otra vez a hacer asambleas.

-Mi abuelo me dijo que una vez lo colgaron de un árbol que está allá arriba, por donde pasa el río, ahí lo colgaron por el cuello. Entonces las gentes del patrón le tiraron balazos. Fue para amenazarlo, no tiraron a darle porque si hubieran querido matarlo lo matan allí mismo ¿no? Y a mi abuela le decían: “Usted, vieja, vaya a traer un mecate para colgar a su marido”, y le hacían desamarrar los bueyes para con ese mecate colgarlo.

-Otro día vinieron las gentes del patrón a caballo a buscarlo a la casita que teníamos por donde está el nopal. Lo atraparon y se lo llevaron al cementerio a excavar su sepultura, allí lo iban a enterrar.

-Él fue un revolucionario. Por eso aquí en el pueblo, todas las gentes a nosotros nos respetan porque saben que nuestro abuelo fue un hombre combatiente.

Años después los ejidatarios se organizaron en lo que llamaron El Conjunto, para trabajar las tierras en colectivo. Ernesto Ibáñez, que fuera pistolero de la hacienda, empezó a dividirlos y como Luciano Ramírez, José Ramírez y Alfonso Arango se resistían les echó encima el ejército y los mataron.

Habla Elpidio, hijo de Luciano Ramírez:

-Eran una partida como de 75 hombres armados, los jefes venían a caballo. Llegaron a la casa que tenía cuatro ventanas y cuatro soldados metieron sus escopetas uno por cada ventana. Y mi papa ya no pudo escapar.

-Entonces le dijeron que ellos, el gobierno, sabían que era un hombre malo y que entregara las armas que tenía. Pero él les dice “Si me van a fusilar que sea de una vez aquí en mi casa”. “No le vamos a hacer nada, le dijeron, lo vamos a llevar al cuartel general porque el gobierno lo acusa de ser un hombre bandido”.

-Ya lo procuraron amarrar y cuando lo tuvieron amarrado salieron rumbo al cerro a donde lo fueron a fusilar.

Habla Donato, hijo de Luciano:

-Era el 22 de junio más o menos a las doce de la noche. Nosotros éramos niños. Yo tenía nueve años, pero me di cuenta porque llegaron haciendo mucho ruido. Solamente había una veladora en el altarcito que tenía mi mamá. Ahí nos juntamos y no queríamos responder. Pero ellos dijeron: “Si no abren la puerta les vamos a echar lumbre”, y metieron los rifles por las ventanas. Entonces nosotros empezamos a llorar.

-Al salir él de la casa tuvieron que amarrarlo. Lo sacaron al patio. Yo venía cogido de sus piernas, me agarraba de sus piernas. Y lloraba y les decía que no se llevaran a mi papá. “¿Qué le van a hacer a mi papá?”, les decía. Entonces me agarró uno de los soldados, porque eran soldados, y me dijo: “Ya no llores a tu papa lo vamos a llevar al cuartel para que haga una declaración”. “Mañana lo pueden ir a ver al cuartel”, así le dijo el soldado a mi mamá.

-Lo sentaron en las ancas de un caballo. Atrás lo sentaron. Pero seguramente camino al cerro lo bajaron porque cuando lo fuimos a levantar a donde estaba muerto tenía muchas espinas enterradas.

Habla la esposa de Luciano:

-Harta gente de a caballo y otros, así, caminando... Y se lo llevaron al arroyo... Puros pretextos pusieron para poder quitarle la vida. No le dejaron que se pusiera sombrero, no le dejaron que se pusiera huaraches. Nada. Le echaron un lazo y con él lo amarraron.

-Y que se lo llevan. Y allá voy atrás mero. Dieron vuelta por allí y allá voy atrás de ellos. Me apergollé a mi criatura y que me lo abrazo y que me lo llevo atrás de ellos. Entonces me dijeron: “A ver, esa vieja, nos llevamos a su marido porque el gobierno lo pide. Y regrésense si no les vamos a dar de culatazos”. “¡Ay! Dios mero” dije. Y me regresé porque si no me voy nos dan de culatazos.

-Luego me fui con mi Donato abrazado. De este lado de la loma nos fuimos, nos fuimos... nos fuimos hasta las minas hasta allí nos fuimos y no lo pudimos encontrar. Fue hasta la segunda vez que lo encon-

tramos, pero ya muy tarde, como a esta hora... Fue como a esta hora, mire, cuando lo encontramos. Se miraba clarito en una loma que estaba allí, en un como cerrito, vaya. Clarito se miraba porque estaba a lo largo... Y le dije: “Allí está tu papa”, le dije.

Ese día también mataron a José Ramírez. Su hijo lo fue a recoger al cerro:

-Yo le quité el sombrero de la cara. Ni cuero le quedaba del machetazo que tenía ahí. Entonces yo le quité el sombrero ¿ves? Se lo quité.

-Lo encontraron unos que vinieron a arar y ellos le acomodaron el sombrero. Pasaron aviso allá, que no lo buscaran en otro lado, que aquí estaba.

-Yo le quité el sombrero, vaya. Allí en esa loma, mira, allí mero en ese bordito lo vi tirado. Estaba encogido y los mecates los tenía enterrados. Y allí donde estaba tirado mi papa había un machetazo que había cortado el pasto.

-Aquí fue el sitio. Aquí mi papa estaba tirado, estaba encogido así, las rodillas así. Y tenía un machetazo en la boca. Se le hizo pedazos la boca. Como cuando se destaza a un cerdo que le quitan, le abren... así le cortaron. Así en la mera boca le dieron.

-Y le puse otra vez el sombrero en la cara porque ya estaba pegando el sol. Estaba tirado allí mi papa y le puse el sombrero en la cara para que no le pegara el sol.

La película se filmó en 1976 por los días en que un fuerte movimiento de campesinos, obreros y estudiantes obligaba a renunciar al represivo gobernador Manuel Zárate Aquino, y se llama *Santa Gertrudis. La primera pregunta sobre la felicidad*. Gilles Groulx quiso empezarla con una reunión donde algunos comuneros explicaran porque querían que se filmara. La cámara, dos o tres reflectores y el boom se acomodaron junto a la mesa donde habrían de reunirse los convocados. Las mujeres llegaron a tiempo, pero pasaban las horas y de los hombres ni sus luces. Preocupado Gilles quiso saber que ocurría. Tras algunas risitas y cuchicheos las señoras explicaron:

-Cuando me vine para acá los señores se estaban tomando unos mezcales quesque para darse valor... -

-¿Valor?

-Sí, es por lo del cine. Nos dijeron que íbamos a salir en una película y aquí no tenemos costumbre de mirarnos en el cine.

-A nosotras no nos importa, pero a ellos como que les impone y sin unos mezcales no se animan.

Finalmente se hizo la toma con las puras palabras de las mujeres. Dijo Avelina:

-Estoy de acuerdo para que la película se haga porque nosotras, las mujeres, tuvimos que ir a la cárcel cuando no teníamos ninguna culpa, ninguna razón para estar presas. Porque los caciques dieron esas falsas informaciones tuvimos que ir prisioneras. Entonces yo estoy de acuerdo que la película se haga para que las otras comunidades se perplejen al ver como hemos luchado y como hemos sufrido por defender un derecho que es legal.

Y la película se hizo. •

*A. Martha*

# Maguey y mezcal, dilemas en torno a la producción y la conservación del patrimonio biocultural

**Coeditores:** **Carlos Federico Lucio** MILPA AC, Reforestamos México AC - (MILPA AC) [carlosfedericolucio@gmail.com](mailto:carlosfedericolucio@gmail.com) **Ignacio Torres García** Escuela Nacional de Estudios Superiores, UNAM - Morelia [itorresg@ensmorelia.unam.mx](mailto:itorresg@ensmorelia.unam.mx) **María Gabriela Garrett Ríos** Universidad Intercultural del estado de Puebla [gabrielagarrett@uipep.edu.mx](mailto:gabrielagarrett@uipep.edu.mx)

**E**n este número queremos mostrar de manera integral y desde distintas perspectivas sectoriales y geográficas cómo se ha desarrollado el vertiginoso fenómeno del aprovechamiento de los agaves, la producción de destilados y aspectos socioculturales de las comunidades que han resguardado esta tradición. Partiendo de la creación de las denominaciones de origen (DO), para establecer cuáles han sido y son los patrones y tendencias de crecimiento, los avances y los dilemas entre esta industria y la conservación de la biodiversidad, las tradi-

ciones y aspectos económicos implicados en el bienestar de las sociedades involucradas en este fenómeno expansivo.

La arquitectura de esta contribución comienza con una perspectiva histórica, recapitulando hitos en su desarrollo mediante ejemplos de distintos estados del país, en distintos momentos de su inclusión en alguna DO. Continuamos ejemplificando mediante otros estudios de caso aspectos de los conflictos socioambientales que se han suscitado en distintas regiones. Para terminar con una amplia selección de experiencias desde las voces de productoras/es y manejadoras/es, asociaciones de

productoras/es, académicas/os y asociaciones civiles, con la finalidad de exponer las prioridades por atender detectadas, las fortalezas y debilidades, las alternativas y proyectos que se han construido de manera colectiva e individual y que operan en distintas regiones del país y por distintos actores preocupados por las tendencias actuales de esta industria. Teniendo como objetivo final dar a conocer estas experiencias que están enfocadas en la conservación del patrimonio biocultural que está entrelazado con los destilados de agave y el bienestar integral de las sociedades poseedoras del conocimiento. •

## Implicaciones socioambientales de las denominaciones de origen para destilados de agave en México, a 50 años de su creación

**Carlos Lucio** MILPA AC [carlosfedericolucio@gmail.com](mailto:carlosfedericolucio@gmail.com)

**M**éxico se ha vuelto un gigante agroexportador a partir de la apertura comercial experimentada en el marco de los procesos de integración económica del periodo neoliberal. En los últimos años, el tequila y el mezcal (junto con la cerveza que ocupa el primer lugar), lideran las exportaciones agroalimentarias en términos de balanza comercial, con una cifra que solo durante el primer cuatrimestre de 2022, ya supera los tres mil millones de dólares. En ese contexto, el crecimiento productivo y comercial de los destilados de agave ha sido resultado de una fase expansiva destinada a satisfacer el mercado internacional y derivada del constante aumento de la demanda.

Con todo, el éxito comercial avanza mediante la ampliación de la frontera de la extracción y genera una grave problemática socioambiental que se extiende ya por todo el territorio nacional, como puede observarse con este breve recorrido histórico que pretende analizar muy someramente las dos denominaciones más importantes para los destilados de agave en nuestro país. La primera denominación de origen mexicana se publicó en 1974 para reconocer al tequila bajo este dispositivo de protección. El problema es que cualquier análisis de las normas de calidad que han existido para esta bebida, desde la DGN. R-9-1949, la DGN. R-9-1964 y la DGN-V-7-1970, junto con la Denominación de Origen Tequi-

la (DOT) de 1974, constituyen, en realidad, un proceso bastante obvio de “adulteración de origen”, cuyo ejemplo más relevante es la posibilidad de agregar hasta el 49% de azúcares de una procedencia distinta al *Agave tequilana*.

En este marco regulatorio tomaron al “origen” como cualquier lugar de extracción del *A. tequilana*, y por eso admitieron progresivamente a varios municipios de los estados de Nayarit, Michoacán, Guanajuato y Tamaulipas. En consecuencia, ni el área geográfica, ni el insumo determinaron la calidad de este producto, como tampoco la particularidad de los recursos bióticos y cognitivos atribuidos al “origen”. A pesar de que es un instrumento de propiedad intelectual, la primera denominación no protege los conocimientos técnicos para la elaboración de un producto, ni los recursos biológicos asociados. Lo que sí protege en términos de exclusividad de uso es la captura de las ganancias, el comportamiento monopólico y el derecho de exclusión de quienes no acrediten los criterios de calidad (por más laxos que sean) que impone un organismo evaluador.

La primera denominación de origen para destilados de agave en México (DOT), pavimentó el camino que fue recorrido, 20 años después, por la Denominación de Origen Mezcal (DOM). La primera DO, aunque está confinada prácticamente en el plano territorial, al no admitir ninguna solicitud de ampliación desde el año 2000, experimentó un crecimiento gigantesco en términos “intensivos”, al superar el año pasado todos

los records históricos de la cadena, con una producción de 527 millones de litros, de los cuales 336 millones se exportaron; por el crecimiento exponencial del número de marcas y del consumo de agave, que superó las 2 millones de toneladas en 2021, más el número de productores de la materia prima que pasó de 3 mil en 2014, a 25 mil actualmente.

Mientras esta denominación crece en términos “intensivos”, la DO mezcal combina el crecimiento “extensivo” con el “intensivo” porque crece tanto en términos de superficie y extensión territorial, como en el del insumo, pues ha incorporado a nueve estados de la república, adicionales a los cinco declarados en 1994, y porque incorpora masivamente otras especies y variedades de agave al proceso de producción. Aunque cuatro de esos estados fueron impugnados por el consejo regulador, y no se encuentran vigentes en la DOM, eso no cambia nada en cuanto el crecimiento expansivo de esta denominación, pues las solicitudes fueron presentadas, admitidas y publicadas en el Diario Oficial de la Federación. Además, crece de forma intensiva porque su norma de calidad, que reconoció en 1994 a 5 agaves por su importancia económica (NOM-070-SCFI-1994), en su versión actualizada ya no presenta ninguna distinción (NOM-070-SCFI-2016), salvo que sean cosechados en el área comprendida en su demarcación y por lo tanto, inaugura el criterio de “todo está permitido” pues ha crecido el número de especies identificadas para su aprovechamiento que pasó de 5 predominantes en 1994, a 61



Cambio de uso de suelo para cultivo de *A. tequilana*. Ignacio Torres

especies actualmente, 53 de las cuales son de origen silvestre.

El problema más evidente en las distintas fases de crecimiento y expansión de las denominaciones de origen para destilados de agave, son sus implicaciones socioambientales en cuanto a su marcada incapacidad para preservar la riqueza patrimonial que representan los destilados mexicanos que tienen tan alta densidad biocultural. La abierta contradicción entre el éxito comercial del tequila y del mezcal, frente a los cada vez más problemáticos impactos socioambientales que generan, es resultado del imperativo cortoplacista del mercado que, por maximizar la tasa de ganancia, elude cualquier compromiso en cuanto a la preservación de los recursos bióticos y cognitivos asociados a la cadena de valor.

Las denominaciones de origen en México, se convirtieron así en un dispositivo jurídico que impuso derechos de uso exclusivos sobre la rentabilidad de un producto, y esos derechos de uso terminaron capturando la renta y favoreciendo comportamientos monopólicos de los órganos reguladores, pero también provocaron el abatimiento de la base material de los recursos, al ampliar constantemente la frontera de la extracción. Se da entonces una transición de la anterior apropiación

colectiva de los recursos bioculturales para producir destilados de agave, hacia su captura monopólica y corporativa, a través de la exclusividad de los derechos de uso que precisamente ponen en riesgo la preservación, tanto del patrimonio como del paisaje biocultural.

La alternativa a esos escenarios que privilegian la ganancia, a cambio de la degradación ambiental, es la creación de otros dispositivos de reconocimiento y protección, comprometidos con el cuidado y la regeneración de la diversidad biocultural, como los sistemas participativos de garantía y los sellos verdes, que pueden servir para estimular nuevas formas de apropiación colectiva *versus* la apropiación individual y corporativa, y que permitan comunicar a los consumidores valores alternativos asociados al respeto por el medio ambiente, con base en economías ecológicas y estrategias de resiliencia socioambiental. La creación de sellos verdes y biodiversos constituyen un camino alternativo a las denominaciones de origen, que procura devolver la gobernanza socioambiental y la apropiación colectiva de los recursos a las comunidades productoras de origen campesino, que son, en todo caso, la principal línea de defensa contra el avance del agonegocio y el neoextractivismo rural. •





Plantación de maguey manso o *Agave Americana* var. *subtilis*, Jiquilpan, Michoacán. Wenceslao López

## Michoacán a diez años de la Denominación de Origen Mezcal

**Emilio Vieyra Vargas** [evieyrajr@hotmail.com](mailto:evieyrajr@hotmail.com) **América Minerva Delgado Lemus** [americamezcales@gmail.com](mailto:americamezcales@gmail.com)

La solicitud de incorporación de 29 municipios de Michoacán a la Denominación de Origen Mezcal (DOM) fue sometida en 2006 por el Gobierno de Michoacán al Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI) y concedida hasta 2012. A diez años de la DOM Michoacán, ha habido diversas modificaciones a la Norma Oficial Mexicana (NOM-070-SCFI-2015) en su puesto beneficio de productores de mezcal y consumidores, por lo que parece importante hacer un recuento de la forma en que se ha instrumentado esta denominación, cómo ha influido en

cambios a las formas de organización local, en los procesos de producción de mezcal y en la composición del mezcal en sí. Cómo abrió la puerta a envasadores e intermediarios, disparando evidentes cambios metabólicos en la cadena productiva, resultando en la erosión del patrimonio biológico y cultural del mezcal.

En un principio, el Gobierno de Michoacán formó un grupo de 30 mezcaleros para asistirlos en la certificación, sin embargo, esta iniciativa no tuvo éxito. Otros productores certificaron por su cuenta y para 2017, cinco años después, solo nueve productores

de 400 que se estimaba en aquel entonces, se habían certificado. Este proceso excluyó a pequeños productores campesinos, convirtiéndolos en una oportunidad de negocio para otros sectores ajenos a la tradición, abriéndose la puerta de par en par para los intermediarios, quienes al estar mejor capacitados para cumplir los requisitos de certificación, se establecieron dentro de la cadena productiva. Esta situación se ha intensificado en años recientes: los intermediarios no manejan un proyecto integral de abastecimiento en conjunto con el productor, buscan un buen mezcal, compran a granel a bajo precio, envasan, certifican, le ponen marbetes, lo diluyen con agua destilada o alcohol de caña y mezclan de varios

lotes, invisibilizando a los productores en la comercialización. De diez mezcales michoacanos que vienen a la mente, al menos la mitad venden a embotelladores fuera de su marca; estar certificado no quiere decir que todo el mezcal que producen pase por este proceso; de hecho, el mayor volumen que se comercializa sigue siendo venta a granel sin certificar.

Lo más preocupante de este fenómeno es que la mayoría de envasadores no se preocupan por la conservación de los magueyes y de los ambientes donde crecen, los ven como dinero; y al mezcal como un producto nada más, el cual hay que producir y venderlo a máxima escala. La intensificación de la demanda resulta en el requerimiento de mayor cantidad de magueyes en menor tiempo, de leña silvestre de encinos y de otros árboles muy longevos, así como de otros recursos como el agua, ocasionando evidentes cambios metabólicos en la cadena productiva. La DO ha propiciado erosión del patrimonio biológico, desmonte de amplias áreas de vegetación natural para el establecimiento de monocultivos cada vez más intensivos, no solo de agaves michoacanos, incluso de especies de agave introducidas de otros estados, como en el caso de plantaciones en Indaparapeo y Madero con *Agave rhodacantha*, traído de Oaxaca. No existen datos certeros de las hectáreas transformadas, lo que sí sabemos es que siguen aumentando día con día sin ninguna regulación; un caso muy parecido al fenómeno aguacatero y de las *berries* en el estado.

La intensificación en la producción de mezcal a su vez conlleva cambios en las formas tradicionales de producción, así como en la integridad biocultural de los mezcales; ejemplo de esto es la frecuencia de producción, pues ha empujado a producirlo no solo en época de secas como lo dictaba el clima y las lluvias. Ahora se produce prácticamente todo el año. También, para abastecer la alta demanda, se opta por disminuir el contenido alcohólico tradicional regional, se incentivan cambios

en las tecnologías tradicionales de producción y en muchos casos, la adulteración de los destilados, acelerando procesos y aumentando el volumen en detrimento de la calidad.

El esquema estatal de producción ha orillado a la disolución de organizaciones que existían anteriormente y que buscaban un beneficio colectivo, promoviendo la individualización para consolidar marcas propias. Esto ocurre de la misma manera que en el manejo de los territorios donde se obtienen o cultivan, erosionando los usos y costumbres que se practicaban a nivel familiar y comunitario en múltiples regiones.

Hoy en día, de los casi 400 productores tradicionales que se estima existen, solamente cerca de 10 certifican mezcales propios dentro del universo de solo alrededor de 30 marcas con mezcal certificado. Obtener la DO ha significado un beneficio mínimo para el grueso de los poseedores de la tradición, ha permitido inversiones ajenas a quienes se han instalado en la fama del mezcal michoacano y en las ganancias. Todo ello en detrimento de la conservación del maguey, las especies de encinos silvestres, de los pocos bosques que aún nos quedan y de las formas tradicionales de producción y de organización social, así como de la integridad biocultural de los mezcales.

Ahora afirmamos que lo importante es que los propios productores estén empoderados e impongan su propio ritmo a la producción y a la calidad. Nos damos cuenta de que la comercialización se puede realizar bajo otros esquemas que no son excluyentes. Resulta primordial el cuidado de nuestro patrimonio biocultural, de los montes donde alguna vez fueron muy abundantes los agaves silvestres; defender y conservar la tradición, e incentivar la colectividad social como parte de ese empoderamiento. Es importante apoyar los esfuerzos, propuestas y respuestas que permitan transitar hacia formas de manejo más amigables con la biodiversidad y con las personas implicadas. •

La intensificación en la producción de mezcal a su vez conlleva cambios en las formas tradicionales de producción, así como en la integridad biocultural de los mezcales; ejemplo de esto es la frecuencia de producción, pues ha empujado a producirlo no solo en época de secas como lo dictaba el clima y las lluvias. Ahora se produce prácticamente todo el año. También, para abastecer la alta demanda, se opta por disminuir el contenido alcohólico tradicional regional, se incentivan cambios en las tecnologías tradicionales de producción y en muchos casos, la adulteración de los destilados, acelerando procesos y aumentando el volumen en detrimento de la calidad.



Destiladores de barro de Alfonso Negrete, El Añil, Sahuayo. Ignacio Torres



# Controversias en torno de la denominación de origen raicilla

MILPA AC [facebook.com/Milpa.AsociacionCivil](https://facebook.com/Milpa.AsociacionCivil) [milpa.ac@gmail.com](mailto:milpa.ac@gmail.com)

Las denominaciones de origen para destilados de agave en México responden a un complejo entramado de luchas, retos y acomodos entre grupos de poder, como afirmó Guadalupe Rodríguez en un estudio titulado “La dimensión intangible de la legitimidad: cultura y poder en las denominaciones de origen”, en el que se analizan las dimensiones sociales y culturales que definen la geografía de la exclusividad en el proceso histórico de construcción de la denominación de origen tequila. En ese trabajo se puso de relieve la complejidad y conflictividad que caracteriza al proceso de demarcación de una denominación de origen, y se reconoció también el papel de los actores socioeconómicos para “estar continuamente construyendo y re-definiendo dicho espacio”. Esta primera denominación de origen para el tequila, marcó la ruta que después irían a seguir el mezcal y la raicilla. Bajo esa perspectiva, buscamos analizar las principales controversias y contradicciones de la Denominación de Origen Raicilla (DOR) que se presentan tanto en la justificación histórica del estudio técnico que respalda la solicitud de la DOR, como en otras implicaciones socioambientales de la Declaratoria de Protección.

La primera controversia aparece con el estudio técnico elaborado por el Consejo Mexicano Promotor de la Raicilla (CMPR) para solicitar al Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI) la declaratoria de protección con denominación de origen para esta bebida. En ese estudio se buscaba extender la demarcación territo-

rial de la denominación de origen a 80 municipios del estado de Jalisco, más uno de Nayarit, incluyendo a siete de las doce regiones de Jalisco, con argumentos más fantasiosos que reales, como señala en su página 123 cuando dice que “se considera resaltar al municipio de Zapotitlán de Vadillo, porque es en donde se localizan un mayor número de productores de vino mezcal Raicilla [sic], que se quieren asociar al consejo”. Esto ni siquiera es una confusión, es algo más simple: una mentira.

Los mezcales de Zapotitlán de Vadillo han alcanzado un prestigio nacional e internacional, y es obvio, además de vergonzoso, que en su afán expansionista, el CMPR quisiera montarse en tradiciones de producción completamente ajenas a la raicilla. Finalmente, en la solicitud, como en la declaración, publicadas en el Diario Oficial de la Federación se limitaron básicamente a los 16 municipios identificados en las reglas de uso de la marca colectiva Raicilla Jalisco, registrada en el año 2000, a los cuales solo se agregó el de Bahía de Banderas del estado de Nayarit, pero esta situación sigue manteniendo una

**Los mezcales de Zapotitlán de Vadillo han alcanzado un prestigio nacional e internacional, y es obvio, además de vergonzoso, que en su afán expansionista, el CMPR quisiera montarse en tradiciones de producción completamente ajenas a la raicilla.**



Agave maximiliana. Carlos Lucio

sería discrepancia entre lo que ellos consideran como zona de origen y zona admitida.

Los registros históricos, arqueológicos y etnolingüísticos, indican que la técnica de destilación llegó a México como resultado del tornameo en el famoso Galeón de Manila durante el siglo XVI, sobre todo por la migración filipina que eso produjo, de tal forma que el patrón de difusión es de la costa hacia el interior, y no al revés, como afirma el CMPR al tomar como zona de origen a los municipios de Sierra Occidental, donde, por cierto, se conoce a la bebida como “vino del cerro”. En la zona “admitida” incluyen a municipios de la costa que, a diferencia de la sierra, sí usan el horno de piso y el destilador filipino, mientras

que, en los municipios ubicados alrededor de la Sierra de Tapalpa como Chiquilistlán, al destilado de agave se le conoce con el nombre de “barranca”.

En cuanto al insumo, hay dos contradicciones principales que constituyen un riesgo para el medio ambiente, particularmente para el estado de conservación de los agaves silvestres (ver el artículo de Ignacio Torres en este número), empezando con la inclusión del *A. valenciana* que se encuentra en Peligro Crítico según la Lista Roja de la UICN, y por la manera en que se define a la materia prima, en la que se señalan a los agaves silvestres o cultivados de cinco especies, “entre otros”. La función concesiva que juega el conector textual “entre otros”, abre la puerta a la lógica de que “todo está permitido”, y pavimenta el camino a todo tipo de tendencias agroextractivas, justo como está ocurriendo en la Denominación de Origen Mezcal, que permite el aprovechamiento de cualquier agave siempre y cuando “su desarrollo biológico haya transcurrido en el área geográfica comprendida en su resolución”. Eso ha generado una constante incorporación de nuevas especies, sobre todo silvestres, en la elaboración de mezcal, un riesgo que puede ocurrir de la misma manera con esta denominación.

Por último, pero no menos importante, otro punto de controversia es la falta de representatividad del CMPR que tiene una mayor presencia en Sierra Occidental, pero no en las otras regiones incluidas en su denominación. La mayoría de sus productores se dedican al cultivo del *A. maximiliana* y no se tienen datos de cómo manejan o aprovechan los otros cuatro agaves que aparecen en la DOR como materia prima de la raicilla. Además, su representación se reduce a los municipios de Talpa, San Sebastián y Mascota en Sierra

Occidental, y a Cabo Corrientes y Puerto Vallarta, en la costa; pero no se tiene información sobre el resto de municipios que no parece tener miembros en el consejo promotor, y probablemente tampoco interés en formar parte de esta denominación. Cuando menos, los testimonios que nosotros hemos recogido en recorridos de campo y en reuniones realizadas en varios de los municipios que incluye esta demarcación, eso es lo que nos indican.

La cereza en el pastel, sin duda, es la copia al carbón que hicieron de las categorías utilizadas para mezcal como establece la NOM-070-SCFI-2016, que dividen la bebida en mezcal, mezcal artesanal y mezcal ancestral. Si en esa denominación dichas categorías produjeron enorme controversia, no hay ninguna justificación para utilizarlas, tal cual, en la denominación raicilla. A ningún destilado de agave en el estado de Jalisco lo califican como “ancestral”, por no mencionar que las especificaciones fisicoquímicas también se copiaron de forma literal de la NOM-070. La amenaza que constituye la creación y expansión de las denominaciones de origen para los destilados de agave sigue latente, y la principal preocupación sigue siendo el riesgo del crecimiento descontrolado del modelo de negocios basado en estas denominaciones, que ha desatado distintos procesos de incremento metabólico en todos los insumos relacionados con la producción de destilados de agave, llámese tequila, mezcal o raicilla. Nosotros insistimos en buscar otros caminos para construir alternativas de manejo, producción y comercialización que constituyan estrategias de restauración ecosistémica y del paisaje biocultural en el territorio agavero del occidente de México, como alternativa a cualquier denominación. •

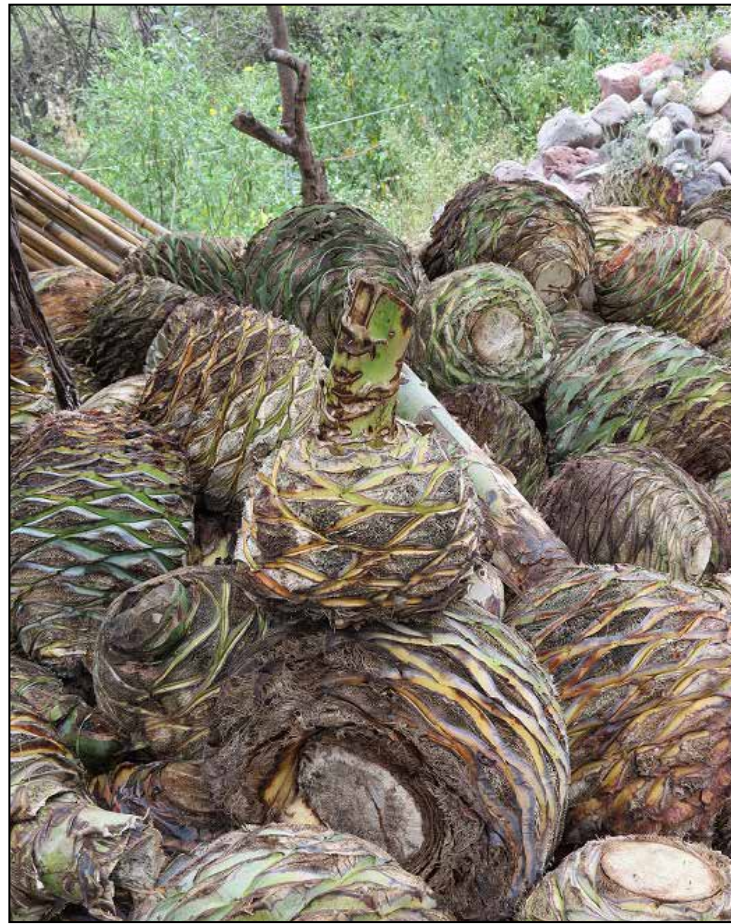


Sierra Occidental de México. Carlos Lucio





Destapando el horno con papalomé ya cocido en Teozacoalco, Nochixtlán, Oax. Felipe Palma



Piñas de papalomé, listas para hornearse en Río Las Palmas, Coixtlahuaca, Oax. Felipe Palma

## Estado de conservación de los agaves mezcaleros en Oaxaca

Felipe de Jesús Palma Cruz y Claudia López Sánchez

Tecnológico Nacional de México/Instituto Tecnológico de Oaxaca  
felipepalmacruz@gmail.com

En Oaxaca, la recolección de los agaves mezcaleros silvestres se sigue practicando de forma cotidiana, principalmente en bosques de encino-pino, selvas bajas caducifolias y matorrales xerófilos, en poco más del 80% del territorio estatal. En el último lustro, este proceso se ha incrementado desproporcionalmente dada la creciente demanda de los destilados que utilizan estas especies. Como consecuencia, las poblaciones naturales en donde se realiza actualmente la recolección, tienen diferentes grados de afectación, que van desde la eliminación total de las plantas en edad reproductiva, hasta algunas extinciones locales. Y solo en casos muy excepcionales, sobre todo en comunidades campesinas con fuertes raíces originarias, se ha iniciado el proceso de reproducción en vivero y cultivo de los agaves mezcaleros silvestres más apreciados.

En el rubro de las especies silvestres que se recolectan para la producción mezcalera, la situación ha ubicado localmente en riesgo a las ocho especies mayormente demandadas para este fin: tobalá (*Agave potatorum*), biliaá (*A. seemanniana*), papalomé (*A. nuusaviorum*), tepestate (*A. marmorata*),

maguey jabalí (*A. angustiarum*, *A. convallis*, *A. ghiesbreghtii*, y *A. kerchovei*). En el caso de los tres primeros, su presencia en los montes es cada vez más escasa porque debido a su apariencia muy semejante y su parentesco, se les recolecta demasiado y no se permite su reproducción natural; esta sobreexplotación se debe a que son utilizados para elaborar el prestigiado mezcal de tobalá (en la región zapoteca) o mezcal de papalomé (en la mixteca). Lo mismo ocurre con las cuatro últimas que también se les confunde entre sí y son las que se emplean para fabricar el recientemente afamado mezcal de jabalí. De estos ocho agaves, ninguno se reconoce en el anexo de la NOM 059 SEMARNAT 2010, a pesar de que ya se encuentran seriamente amenazados; en 2019 todos ellos aparecen en la Lista Roja de Especies Amenazadas de la UICN. Cuatro de ellos se ubican en la categoría Vulnerable (VU) y cuatro en la categoría de Preocupación menor (LC). Sin embargo, para todas se considera que están siendo fuertemente recolectados y que cada vez podemos encontrar menos plantas, y solo *Agave ghiesbreghtii* guarda un estado de conservación considerado estable, aunque han pasado ya cuatro años de esta información

Estas ocho especies de *Agave*, tienen como común denominador el que la principal forma de reproducción es por semilla, lo cual hace más difícil y tardado su cultivo intensivo. Por si fuera poco, algunos de estos agaves han dejado de ser protegidos y preservados por los pueblos, puesto que ya no son utilizados para marcar linderos entre terrenos como antaño y su reproducción se ve últimamente relegada a su distribución original en los matorrales xerófilos, mismos que son cada vez más afectados por el crecimiento de la frontera agropecuaria y los incendios. También, la voracidad provocada por el crecimiento exponencial de la producción mezcalera oaxaqueña, ha incitado que se corten para su utilización, especies que no son agaves, como el maguey pescadillo (*Furcraea longavea*) e inclusive parientes silvestres de las piñas como maguey bravo (*Hechtia* sp.), aumentando la lista

de especies que se pueden poner en grave peligro.

Las regiones en las que se concentra la actividad magueyero-mezcalera de Oaxaca comprenden gran parte del territorio de los Valles Centrales, de la Sierra Sur, y más recientemente la Mixteca, considerando también que los mezcales con características sensoriales preferidas por un gran grupo de consumidores, provienen de los distritos de Sola de Vega y Nochixtlán. Aunque los distritos que producen la mayor cantidad comercial de mezcal, siguen siendo Tlacolula, Yautepec, Ocotlán y Ejutla, en donde la materia prima en su mayoría corresponde a plantas cultivadas, y las especies silvestres utilizadas para la producción de la bebida destilada, aún se recolectan en los ecosistemas circundantes a las poblaciones productoras de mezcal, y el impacto a los bosques de pino-encino y a las selvas secas es el más drástico, lo cual perjudica fuertemente la existencia del recurso magueyero silvestre.

En las últimas décadas, se han incorporado, o tan solo se ha reconocido que muchos distritos distintos a los referidos en la “región del mezcal”, tienen una gran producción del destilado, que muchas de las veces quedan fuera del registro oficial. Sobresalen distritos como Coixtlahuaca, ETLA, Huajuapán, Mixe, Pochutla, Tehuantepec, Teotitlán, Teposcolula, y Villa Alta, solo por mencionar a los más destacados por su volumen de producción.

Y aunque la actividad mezcalera de Oaxaca tiene su propia dinámica, no se encuentra exenta de los procesos productivos globalizados y el número de marcas registradas crece exponencialmente; se calcula que existen actualmente cerca de tres mil de ellas, lo cual está íntimamente relacionado con el crecimiento también desmedido de envasadores, no solo en el territorio estatal, sino incluso en otras entidades del país. Y es evidente también que en Oaxaca se han establecido casas productoras de mezcal ajenas a la tradición oaxaqueña y con sistemas productivos que inducen a un uso desmedido de recursos naturales. Por ello la producción de *Agave* para la fabricación de mezcal viene sufriendo un marcado proceso de industrialización que ha propiciado que la mayor proporción del cultivo sea casi exclusivamente de *Agave angustifolia* (el maguey espadín), propagado asexualmente, lo que reduce su vitalidad y herencia genética y lo hace cada vez más susceptible a plagas y enfermedades. Por si fuera poco, y dado que la demanda de destilados con mejores cualidades sensoriales requiere de materia prima distinta de la cultivada, paralelamente se ha intensificado la extracción desmedida de agaves silvestres de los bosques, selvas secas y matorrales en donde se desarrollan naturalmente, sin que hasta el momento la normatividad existente o la denominación de origen, o cualquier otro mecanismo legal, regulen en verdad el fenómeno que puede conducir a la actividad mezcalera tradicional en Oaxaca a su extinción. Lo único que podemos contribuir como sociedad consumidora de la bebida destilada, es impulsar el verdadero reconocimiento de los mezcales elaborados con materia prima producida u obtenida mediante estrategias amigables con los agaves y con el ambiente. •

En el rubro de las especies silvestres que se recolectan para la producción mezcalera, la situación ha ubicado localmente en riesgo a las ocho especies mayormente demandadas para este fin: tobalá (*Agave potatorum*), biliaá (*A. seemanniana*), papalomé (*A. nuusaviorum*), tepestate (*A. marmorata*), maguey jabalí (*A. angustiarum*, *A. convallis*, *A. ghiesbreghtii*, y *A. kerchovei*).



# Alternativas campesinas de manejo de los agaves mezcaleros



Tercer Encuentro Nacional de Manejadores de Maguey Forestal. Ignacio Torres

## Una visión colectiva desde los encuentros nacionales y regionales de manejadores de maguey forestal

### Red Nacional de Manejadores de Maguey Forestal

El primer Encuentro Nacional de Manejadores de Maguey Forestal se realizó en la Ciudad de México, en febrero 2015, y convocó, bajo la coordinación del Grupo de Estudios Ambientales (GEA AC), a productores y manejadores de maguey/mezcal de ocho estados de la república, interesados en construir y compartir estrategias de producción basadas en el manejo forestal y agroforestal del maguey para alcanzar una mayor sostenibilidad de la cadena productiva. El eje del encuentro fue dar a conocer la experiencia de manejo campesino de los agaves mezcaleros desarrollada por la comunidad de Acateyahualco, en la región Centro Montaña de Guerrero, en donde se maneja el maguey papalote (*A. cupreata*) mediante el monitoreo de sus poblaciones, con el fin de regular y mejorar su aprovechamiento. En esta primera reunión nacional se propuso la creación de la Red Nacional de Manejadores de Maguey Forestal. El encuentro tuvo como propósito central honrar y continuar el legado de Catarina Illsley†, reconocida ampliamente por su gran compromiso con el manejo comunitario y sustentable de los recursos naturales, que durante más de una década desarrolló en varias comunidades mezcaleras del estado de Guerrero, desde donde pudo advertir de forma visionaria que, a pesar de la supuesta

protección que deben proveer las denominaciones de origen para los destilados de agave, “la estructura de las indicaciones geográficas (como denominaciones de origen) podrían de hecho destruir la compleja diversidad natural y de cultivos si no se administra debidamente la explotación del mezcal”. <https://www.un-ilibrary.org/content/books/9789213615133s031-c011>

En su segunda edición, el Encuentro Nacional se realizó en agosto de 2016, también en la Ciudad de México, esta vez coordinado por el Instituto de Investigaciones en Ecosistemas y Sustentabilidad (IIES) de la UNAM, la Red Temática sobre Productos Forestales No Maderables y GEA AC, con el objetivo de consolidar un espacio de intercambio de experiencias de manejo campesino de los magueyes mezcaleros, al que acudieron asistentes de diversas regiones y organizaciones de Guerrero, Oaxaca, Michoacán, Tamaulipas, San Luis Potosí y Jalisco. En todos los procesos de reflexión colectiva se reconoció, como quedó reflejado en la declaratoria final (<http://www.iies.unam.mx/declaratoria-de-reunion-maguey/>) que, en todos los sistemas de manejo de maguey forestal, sin distinción del tipo de propiedad de la tierra ejidal, comunal o privada, existen esfuerzos de carácter asociativo que les ha permitido a estas comunidades enfrentar en mejores condiciones las recurrentes crisis

de escasez del agave y los impactos negativos que se producen en términos de mercado. El trabajo cooperativo y las distintas formas de organización colectiva producen mayores beneficios socioambientales que las iniciativas aisladas o desvinculadas. Por esta razón, consideramos que compartir las experiencias exitosas de organización social, es igualmente importante que los intercambios de tecnologías agroecológicas que le dan sustentabilidad a nuestros sistemas de manejo.

El 3er Encuentro Nacional se realizó en octubre de 2018 en Pátzcuaro, Mich., en coordina-

ción con el IIES-UNAM y la Red Temática de Productos Forestales No Maderables CONACYT. Los participantes acudieron desde Jalisco, Estado de México, Guerrero, Querétaro, Oaxaca, Michoacán y Guanajuato, buscando dar continuidad a los intercambios iniciados en la primera edición, pero incorporando en la agenda de discusión problemáticas derivadas de la estructura normativa, productiva y organizacional de la cadena maguey/mezcal, y sobre todo de algunas consecuencias de las denominaciones de origen que empezaron a cobrar relevancia por sus efectos negativos en términos sociales y ambientales, lo que nos llevó a pronunciarnos por adecuar las normas de protección de propiedad intelectual, de acuerdo a los principios de la sustentabilidad y el respeto a la diversidad cultural. Como expresamos en la Segunda Reunión, no hay un solo mezcal: cada especie, cada variedad, cada suelo, cada proceso productivo, y el saber-hacer de cada productor, otorgan características propias a las bebidas destiladas denominadas mezcales; éstas expresan una rica diversidad de productos tradicionales y artesanales. En esta reunión nacional abrimos la discusión sobre la necesidad de promover nuevos marcos regulatorios que reconozcan estos principios bioculturales, que son los que albergan estas formas de ser y de hacer. En sín-

**No hay un solo mezcal: cada especie, cada variedad, cada suelo, cada proceso productivo, y el saber-hacer de cada productor, otorgan características propias a las bebidas destiladas denominadas mezcales.**



Cuarto Encuentro Nacional de Manejadores de Maguey Forestal. Ignacio Torres

tesis, se reafirmó que la diversidad de contextos socioecológicos en la que se producen los mezcales mexicanos, es mucho más amplia que la normatividad actual con la cual se pretende protegerlos, lo cual provoca un limitado reconocimiento de las prácticas y del saber-hacer de las comunidades productoras, donde se ha preservado la tradición y los distintos esquemas de manejo basados en el conocimiento ecológico tradicional y sus técnicas ancestrales, que son el núcleo de lo que debe protegerse. <http://red-pfmm.org.mx/blog/actividades-8/post/tercera-reunion-nacional-de-manejadores-de-maguey-forestal-18>

El 4º Encuentro Nacional fue el primero que se realizó en campo, precisamente para fortalecer el eje de intercambio de experiencias y profundizar en las alternativas de manejo agroecológico y agroforestal mediante diversos talleres prácticos y mesas de trabajo. En esta ocasión, la convocatoria corrió a cargo de la Asociación Civil MILPA y Proyecto LAM, con sede en la Biblioteca Comunitaria El Rosario, impulsado, ambos, por Mezcal de los Angeles S. C. de R. L. El objetivo central fue celebrar el encuentro nacional a nivel de parcela, bajo el método de campesino a campesino, y desarrollar los talleres y la reflexión colectiva con el modelo de enseñar-haciendo, como se acostumbra en los procesos de educación popular. En esta reunión, la Red Nacional se consolidó como un espacio para analizar y resolver problemas socioambientales asociados al manejo del maguey forestal y sus productos. Los participantes de la cuarta reunión nos manifestamos por seguir trabajando en la construcción de mejores condiciones de reconocimiento para el patrimonio biocultural con mecanismos participativos, y no solo jurídicos, basados en las particularidades regionales de los distintos sistemas de manejo de maguey forestal. <https://estudiosdeldesarrollo.mx/observatoriodeldesarrollo/wp-content/uploads/2021/02/OD2410.pdf>

El 5º Encuentro Nacional a celebrarse en la parcela de la Familia Partida Rivera, en Zapotitlán de Vadillo, Jal. no pudo realizarse por la crisis sanitaria provocada por la Covid-19 y optamos por convocar a encuentros regionales más pequeños y manejables, que ya cuentan también con cuatro ediciones. El más reciente fue en mayo de 2022, entre la comunidad de Cañada del Agua, de Indaparapeo, Mich. con productores de Zapotitlán de Vadillo, cuya sede fue la taberna de Don Macario Partida de la marca Chacolo, que junto con su familia tiene una de las experiencias de manejo agroecológico y agroforestal más importantes en el Corredor Nevado de Colima - Sierra de Manantlán, y probablemente también una de las más interesantes en el país. •



# Estado de conservación de los agaves mezcaleros de origen silvestre

**Ignacio Torres-García** Escuela Nacional de Estudios Superiores, UNAM Campus Morelia MILPA A.C. [itorresg@enesmorelia.unam.mx](mailto:itorresg@enesmorelia.unam.mx)

Desde hace alrededor de una década, en boca de todos y todas está el mezcal; evidencias de esto son los nuevos centros de consumo, las ferias comerciales y concursos que promocionan la bebida, la proliferación de marcas creadas por intermediarios y envasadores, etc. En verdad hay un gran auge en la demanda, en la producción, y por lo tanto, en la extracción de agaves. Para hacer mezcal se necesitan agaves maduros justo antes de florecer; esto implica la cancelación de la principal forma de reproducción: las semillas. Un solo agave puede llegar a producir cientos de miles de semillas, las cuales se pierden al cosecharlo. El no tener un plan de manejo que integre la reproducción por esta vía mediante su germinación en vivero para promover las reforestaciones que les den mayor estabilidad a las poblaciones silvestres, puede tener implicaciones muy graves para el magüey en el monte.

Existen sectores de consumo y comercialización especializados en los mezcales de magüeyes silvestres, los cuales son catalogados como supuestamente más especiales mientras son más difíciles de conseguir y sus poblaciones son más escasas. Por ende, son más caros y codiciados. Esto se puede corroborar en las nacientes mezcalerías de múltiples ciudades de México, pero eso no es todo, el problema se intensifica porque muchos de estos mezcales se exportan. El auge mezcalero que privilegia el consumo de mezcales elaborados con agaves silvestres no acompaña el proceso de producción con evidencias de que el manejo de las poblaciones silvestres se lleve a cabo de manera planeada para permitir la regeneración, o por lo menos el equilibrio de las poblaciones. Para demostrar la creciente presión sobre las poblaciones silvestres de agave derivadas de este boom mezcalero, elaboramos un listado construido con base en revisión de literatura, foros de trabajo e investigaciones en campo, y detectamos más de 60 especies de agave que son utilizadas en la producción de destilados (Tabla

1). Nos dimos a la tarea de comparar la información de la Norma Oficial Mexicana 059-SEMARNAT-2010, con la Lista Roja de la Unión Internacional para la Conservación de la Naturaleza (IUCN) que se llevó a cabo en 2018 sobre los agaves mexicanos.

La NOM-059 solamente reconoce 18 especies de *Agave* con alguna categoría de riesgo; de éstas, solamente cuatro están dentro de nuestro listado como uso para destilados: *A. peacockii* y *A. titanota* se encuentran sujetas a protección especial (Pr), mientras que *Agave lurida* y *A. victoriae-reginae* están en peligro de extinción (P).

En la evaluación de la Lista Roja de la IUCN, de nuestro listado de 61 especies, 48 especies fueron evaluadas. En la categoría de preocupación menor (LC) se catalogaron 28 especies, y aunque para 19 de éstas se reportó que contaban con poblaciones estables, las tendencias de producción de destilados con ellas y, por tanto, la presión sobre las

poblaciones va en aumento. Tal es el caso de *A. angustifolia*, *A. horrida*, *A. inaequidens* y *A. montana*, cuya principal amenaza es la extracción para mezcal y para *A. maximiliana*, la extracción para raicilla. Las ocho especies restantes presentan poblaciones en decrecimiento: para *A. marmorata*, *A. seemanniana* se reconoce que la principal y más preocupante amenaza es la creciente demanda de mezcal y *A. palmeri* la extracción para producir bacanora.

Las especies catalogadas como vulnerables (VU), fueron nueve. Sólo para *A. bovicornuta* se reconoce que sus poblaciones son estables; seis especies tienen poblaciones reconocidas en decrecimiento, tal es el caso de *A. convallis*, *A. karwinskii*, *A. nussavium* y *A. potatorum*. Claramente se identifica que la principal y creciente amenaza es su extracción para la producción de mezcal.

Las especies catalogadas como en peligro de extinción (EN) son cuatro, y de éstas, *A. cupreata*, *A. macroacantha* y *A. titanota* tienen como amenaza principal su extracción para la producción de mezcal. Las especies en peligro crítico (CR) son cuatro; en el caso de *A. pintilla*, las poblaciones fueron diezadas en el pasado por su aprovechamiento para mezcal, *A. montium-sanctiacaroli* se ve amenazada por el incremento de la extracción para producir mezcal y *A. valenciana* por la creciente producción de raicilla.

Resulta más que evidente la necesidad de llevar a cabo una revisión y actualización de la norma mexicana, con la finalidad de influir en la regulación de su aprovechamiento, el diseño de planes de manejo y trazabilidad, o la restricción del aprovechamiento según sea el caso de cada especie. •



Magüey papalometl silvestre en el municipio Caltepec. Ignacio Torres

**TABLA 1. Especies de Agave usadas para la elaboración de destilados en México y las categorías de riesgo de acuerdo con la Lista Roja de la Unión Internacional para la Conservación de la Naturaleza y Recursos Naturales (IUCN) y la Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales (SEMARNAT).**

Especies	Nombre común	IUCN Lista Roja (2019)	Tendencia poblacional	NOM 059-SEMARNAT 2010
<i>Agave americana</i>	Pulquero, Manso	LC	estable	-
<i>Agave angustiarum</i>	Tochmezcal	LC	decreciente	-
<i>Agave angustifolia</i>	Espadín, Espadilla	LC	estable	-
<i>Agave applanata</i>	De ixtle, Socolume	LC	estable	-
<i>Agave asperrima</i>	Lamparillo, Cenizo	LC	estable	-
<i>Agave atrovirens</i>	Pulquero, Cimarrón	LC	estable	-
<i>Agave bovicornuta</i>	Lechuguilla, Saparí	VU	estable	-
<i>Agave cantala</i>		NE	-	-
<i>Agave cerulata</i>	Heme, Pita	LC	decreciente	-
<i>Agave convallis</i>	Jabalí	VU	decreciente	-
<i>Agave cupreata</i>	Papalote, Chino	EN	decreciente	-
<i>Agave desmettiana</i>		NE	-	-
<i>Agave durangensis</i>	Cenizo, Masparillo	NE	-	-
<i>Agave fourcroydes</i>	Henequén	NE	-	-
<i>Agave funkiana</i>	Amole	LC	decreciente	-
<i>Agave gigantensis</i>		LC	estable	-
<i>Agave ghiesbreghtii</i>	Jabalí	LC	estable	-
<i>Agave guadalajarana</i>	Masparillo	EN	decreciente	-
<i>Agave hookeri</i>	Pulquero	NE	-	-
<i>Agave horrida</i>	De ixtle, Cimarrón	LC	estable	-
<i>Agave inaequidens</i>	Alto, Bruto	LC	estable	-
<i>Agave jaiboli</i>	Mezcal, temechi	VU	decreciente	-
<i>Agave karwinskii</i>	Madrecuishi, Chuishe	VU	decreciente	-
<i>Agave kerchovei</i>	Cacaya, Jabalí	VU	decreciente	-
<i>Agave lechuguilla</i>	Lechuguilla	LC	estable	-
<i>Agave lophantha</i>	Lechuguilla, Estoquillo	LC	estable	-
<i>Agave lurida</i>	Tepemel	EW	no especificado	P
<i>Agave lyobaa</i>	Coyota	NE	-	-
<i>Agave macroacantha</i>	Esfacetele	EN	decreciente	-
<i>Agave mapisaga</i>	Aguamielero, Xamini	NE	-	-
<i>Agave margaritae</i>		LC	estable	-
<i>Agave marmorata</i>	Pitzometl, Tepeztate	LC	decreciente	-
<i>Agave maximiliana</i>	Lechuguilla	LC	estable	-
<i>Agave megalodonta</i>	Espumoso	NE	-	-
<i>Agave montana</i>	Chino	LC	estable	-
<i>Agave montium-sanctiacaroli</i>	Jarcia	CR	decreciente	-
<i>Agave multiflora</i>	Chauí, Mesagoli	LC	estable	-
<i>Agave murpheyi</i>		NE	-	-
<i>Agave nuusavium</i>	Papalometl, Yavi ticushi	VU	decreciente	-
<i>Agave oteroi</i>	Cachetón	NE	-	-
<i>Agave palmeri</i>		LC	decreciente	-
<i>Agave parryi</i>	Cenizo, Meke	LC	estable	-
<i>Agave peacockii</i>	Cacaya	VU	desconocido	Pr
<i>Agave pelona</i>	Magüey pelón	CR	decreciente	-
<i>Agave pintilla</i>	Pintilla	CR	decreciente	-
<i>Agave potatorum</i>	Papalometl, Tobalá	VU	decreciente	-
<i>Agave rhodacantha</i>	Mexicano, Ixtero	DD	decreciente	-
<i>Agave salmiana</i>	Pulquero	LC	estable	-
<i>Agave seemanniana</i>	Tobalá	LC	decreciente	-
<i>Agave shawii</i>		LC	decreciente	-
<i>Agave shrevei</i>	Mezcal blanco, Morao	LC	decreciente	-
<i>Agave sisalana</i>	Sisal	NE	-	-
<i>Agave sobria</i>		LC	estable	-
<i>Agave tequilana</i>	Azul, azulillo	NE	-	-
<i>Agave titanota</i>	Cachetón	EN	decreciente	Pr
<i>Agave univittata</i>	Lechuguilla	LC	estable	-
<i>Agave valenciana</i>	Relisera	CR	decreciente	-
<i>Agave victoriae-reginae</i>	Noha, Magüey de roca	LC	estable	P
<i>Agave weberi</i>		NE	-	-
<i>Agave wocomahi</i>	Cenizo, Wocomahi	LC	estable	-
<i>Agave zebra</i>		VU	desconocido	-

IUCN Lista Roja: NE: No Evaluado, DD: Datos Deficientes; LC: Preocupación Menor, VU: Vulnerable, EN: En peligro, CR: En Peligro Crítico; EW: Extinto en la naturaleza. NOM 059-SEMARNAT 2010: Pr: Sujeta a Protección Especial, P: En Peligro de Extinción, -: No incluida.





Corredor Nevado de Colima-Sierra de Manantlán. Ignacio Torres

# Alianzas estratégicas para fortalecer el manejo agroforestal del territorio agavero en Jalisco y Michoacán

**MILPA AC, Reforestamos México AC** [facebook.com/Milpa](https://facebook.com/Milpa).  
Asociación Civil [www.reforestamosmexico.org](http://www.reforestamosmexico.org) [milpa.ac@gmail.com](mailto:milpa.ac@gmail.com)  
[contacto@reforestamos.org](mailto:contacto@reforestamos.org)

La expansión de cultivos comerciales, particularmente de aguacate y *Agave tequilana* sigue siendo un factor determinante en los procesos de deforestación del occidente de México, particularmente en las zonas serranas de Michoacán y en el Corredor Nevado de Colima-Sierra de Manantlán en el sur de Jalisco. Esto provoca numerosas consecuencias socioambientales y afecta una superficie territorial cada vez más extensa que homogeneiza el paisaje con la proliferación de huertas de aguacate y monocultivos de agave.

En las últimas dos décadas las huertas aguacateras se concentraron en Michoacán y Jalisco sobre una superficie de 200 mil hectáreas, con el 82.6% (173 mil ha) y 12.5% (26 mil ha) respectivamente. Sin embargo, el crecimiento más acelerado lo ha experimentado Jalisco, que pasó

de mil hectáreas sembradas a inicios de la década del 2000, a 30 mil hectáreas recientemente, sobre todo en la región conocida como Sierra del Tigre y alrededor del Complejo Volcánico de Colima.

Este comportamiento hace tanto de Jalisco como de Michoacán, dos de los *hotspots* en materia de pérdida de cobertura forestal por cambios de uso de suelo, de acuerdo con el informe de la Comisión Nacional Forestal (Conafor) sobre la tasa bruta de deforestación 2001 - 2018. El escenario

se ha venido agravando con la expansión del *Agave tequilana* que para establecer el cultivo elimina todo remanente de vegetación con maquinaria pesada, y posterior a la siembra de los agaves, aplica herbicidas con base en glifosato para descartar cualquier posible rebrote de vegetación que le haga competencia.

La transformación del paisaje que produce la intensificación agroindustrial se ha vuelto una constante que amenaza la composición y estructura de los ecosistemas forestales, interrumpe y elimina los beneficios ambientales que estos producen, y genera innumerables afectaciones a la

agricultura campesina. Una forma de contrarrestar sus efectos es con el fortalecimiento de los sistemas agroforestales tradicionales, mediante el enriquecimiento de los componentes estructurales y funcionales del agroecosistema para mantener una interacción benéfica entre las áreas de cultivo y los relictos de vegetación original, además de la implementación de prácticas de manejo agroecológico para regular la densidad del sistema, intercalando árboles con cultivos productivos y alimentarios.

La estrategia propuesta por Milpa AC y Reforestamos México AC, se basa en el codiseño agroforestal junto con las comunidades campesinas de Zapotitlán de Vadillo, Jal. y Cañada del Agua, Mich. con el objetivo de restablecer y conservar la flora y la vegetación silvestre mediante el manejo agroforestal en los sistemas de producción de la cadena maguay-mezcal, con el fin de contribuir a la restauración integral del paisaje biocultural del corredor Nevado de Colima - Sierra de Manantlán y fortalecer la estrategia de manejo del Área Voluntaria de Conservación "Cañada del Agua" (<https://www.naturalista.mx/projects/area-voluntaria-para-la-conservacion-canada-del-agua>).

El proyecto general se desarrolla de forma participativa, mediante la identificación de las especies de vegetación natural por su nombre común, y la identificación de la estructura y composición arbórea alrededor de las parcelas, apoyados en la realización de talleres de reflexión colectiva para el registro detallado de las especies útiles, de donde se derive un mapeo del área de producción, y en el que surjan varias estrategias de enriquecimiento y diversificación del componente arbóreo de cada parcela, con el fin de fortalecer los corredores de vegetación que se comportan como zona de refugio y conectividad para la fauna silvestre. La importancia de estas islas de vegetación aumenta en el marco de la continua fragmentación del paisaje por la expansión de monocultivos de aguacate y *Agave spp.* Con este esquema de manejo agroforestal, nos interesa conectar las áreas de cultivo de las parcelas con la vegetación nativa para regenerar la conectividad biológica y la restauración del paisaje.

La propuesta de seguimiento consiste en un conjunto de acciones que sirvan para fomentar la conservación, recuperación y reintroducción de especies arbóreas

en la parte productiva y de vegetación natural de cada parcela, con el fin de mejorar su diseño y manejo agroforestal. Esto supone incrementar la cantidad de árboles al interior de los cultivos, en los linderos de las parcelas y en las zonas de transición de las áreas no agrícolas (cañadas, lomeríos), así como en los caminos circundantes al área de producción. Otro de los objetivos de esta propuesta es contrarrestar las tendencias hacia la intensificación productiva (monocultivo) que disminuye la vegetación arbórea, y adicionalmente, esta iniciativa se propone integrar de mejor manera las especies nativas en los sistemas agrícolas. Además de restaurar funciones ecológicas y beneficios ecosistémicos que fortalezcan la resiliencia de estos agroecosistemas y de las familias que los manejan.

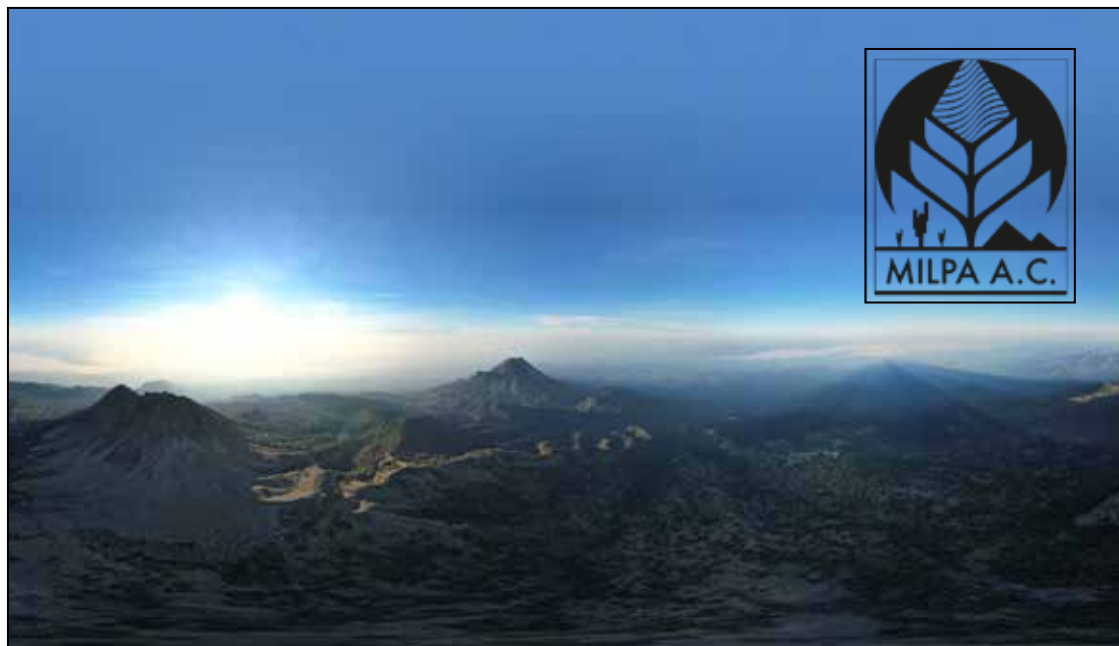
La importancia de construir alianzas estratégicas como esta, basadas en metodologías participativas que combinan investigación e incidencia, nos permite el fortalecimiento de las raíces bioculturales del sistema productivo, mientras se promueve la conservación de la biodiversidad mediante la innovación agroecológica. Consideramos que el patrimonio biocultural de los mezcales tradicionales se debe conservar y proteger reconociendo el valor y la importancia del manejo agroforestal. Por lo tanto, un objetivo complementario es el reconocimiento de un producto involucrado en prácticas de conservación y restauración ecológica, que tiene alcances ambientales más amplios en la generación de *cold spots* o zonas de enfriamiento importantes en el contexto del cambio climático. Los beneficios adicionales de este tipo de producción, que tiene un alto sentido de responsabilidad ambiental, deben ser puestos de relieve y reconocidos a lo largo de toda la cadena de valor, particularmente en el proceso de comercialización y, sobre todo, en el consumidor final.

Con esa perspectiva se busca promover certificaciones alternativas, con base en los sistemas participativos de garantía que acrediten las buenas prácticas ambientales, pero también sociales y culturales para fortalecer los sistemas de manejo agroforestal de los territorios agaveros localizados dentro del polígono del Corredor Biocultural del Occidente de México. Este propósito inicia con un proyecto piloto, impulsado por MILPA y Reforestamos, entre dos comunidades productoras de mezcales tradicionales de Jalisco y Michoacán. <https://www.reforestamosmexico.org/post/alianzas-para-el-manejo-integrado-del-paisaje-en-el-corredor-nevado-de-colima-sierra-de-manatlan> •

**La transformación del paisaje que produce la intensificación agroindustrial se ha vuelto una constante que amenaza la composición y estructura de los ecosistemas forestales, interrumpe y elimina los beneficios ambientales que estos producen, y genera innumerables afectaciones a la agricultura campesina.**



# Manifiesto por la defensa del paisaje biocultural del Corredor Nevado de Colima-Sierra de Manantlán



Complejo Volcánico de Colima. Reforestamos México AC

## Considerando

Que el Corredor biológico Nevado de Colima - Sierra de Manantlán es uno de los principales corredores biológico-culturales del occidente de México, al concentrar una amplia diversidad de ecosistemas de donde se deriva una gran riqueza florística y faunística asociada a un complejo mosaico de tipos de vegetación presentes en la región.

Es una de las áreas más importantes de ocupación territorial de larga duración, y uno de los centros de origen y domesticación del maíz, y en consecuencia, del surgimiento de la agricultura mesoamericana. Adicionalmente, los conocimientos, saberes y prácticas de manejo de los grupos humanos asentados históricamente en este lugar, caracterizados por su amplia composición étnico-cultural, mantienen una diversidad de tecnologías agrícolas y de estrategias socioecológicas que constituyen hasta la fecha un diversificado conjunto de paisajes bioculturales.

Las distintas interacciones ecológicas, sociales y culturales determinan los diferentes usos de la tierra, cuya importancia para la conservación de la biodiversidad descansa en la persistencia de los

sistemas agroforestales del Corredor, como formas de manejo del territorio que resultan clave para mantener los beneficios ecosistémicos, la soberanía alimentaria y la economía familiar.

La diversidad de especies silvestres y domesticadas con sus distintas formas de uso y manejo, configuran grandes reservorios genéticos y repertorios de prácticas de conocimiento ecológico tradicional que guardan especial relevancia para la agrobiodiversidad, y deben incorporarse en el diseño de toda política pública regional orientada a la conservación del patrimonio biocultural, como ya lo indica en sus líneas de acción la Estrategia Estatal sobre Biodiversidad de Jalisco 2030 y 4.1.3. <https://semadet.jalisco.gob.mx/sites/semadet.jalisco.gob.mx/files/07-01-2021-eebjal.pdf>

Que el **Corredor biológico Nevado de Colima - Sierra de Manantlán** es zona de convergencia de cuatro Áreas Naturales Protegidas de origen federal y estatal: El Parque Nacional Volcán Nevado de Colima, la Reserva de la Biosfera Sierra de Manantlán, el Área de Protección de Flora y Fauna "El Jabalí" y; el Parque Estatal Bosque Mesófilo Nevado de Colima, declarado por el Gobierno de Jalisco,

y es en consecuencia; una de las áreas estratégicas que se integran en el polígono del Corredor Biocultural del Centro Occidente de México, iniciativa interestatal de ocho estados del occidente (Jalisco, Nayarit, Aguascalientes, Zacatecas, San Luis Potosí, Guanajuato, Michoacán y Colima) que pretende orientar el diseño de políticas públicas sobre la gestión integral de los diversos paisajes y contribuir a la restauración y conservación del patrimonio natural y cultural del Occidente de México.

Que la participación interinstitucional, junto con las organizaciones de la sociedad civil, comunidades académicas comprometidas con el medio ambiente y los actores locales, es fundamental para revertir los procesos de degradación ambiental y las afectaciones que está provocando la expansión de la agroindustria, en materia de fragmentación del paisaje, ampliación de frontera agrícola y el impacto en suelo y agua por el uso intensivo de agroquímicos.

## Reconociendo

La importancia de este patrimonio natural y cultural para mantener la integridad territorial y paisajística del Corredor Nevado - Manantlán, además de la necesidad de fortalecer las prácticas de manejo tradicional en los sistemas agroforestales de esta región, y la importancia de promover acciones que recuperen la conectividad biológica entre el Complejo Volcánico y la Sierra de Manantlán, así como las estrategias de restauración y regeneración del paisaje para el mantenimiento y conservación de la diversidad biocultural.

Que debemos involucrar a todos los actores interesados en la protección de los dos macizos forestales y su funcionalidad ecosistémica mediante procesos de restauración y conectividad del paisaje.

Que una manera de defenderse del impacto socioambiental y agroextractivo derivado del crecimiento agroindustrial del aguacate y del *Agave tequilana*, es construyendo alternativas de manejo, producción y comercialización en las cadenas de valor que son relevantes para el fortalecimiento de los sistemas agroforestales y la diversidad biocultural del Corredor Nevado - Manantlán.

Que existen ya diversas estrategias de colaboración interinstitucional que fortalecen los esquemas de producción local con una visión de sostenibilidad, y que podemos diseñar nuevos instrumentos de manejo y aprovechamiento de los recursos naturales que favorezcan los procesos de gobernanza del Corredor.

## Los abajo firmantes de este manifiesto exponemos y reafirmamos nuestro compromiso para:

1. Proponer, en el marco de la cadena maguey-mezcal, el reconocimiento de las prácticas amigables con la biodiversidad, en la perspectiva de construir un sello verde que combine las estrategias de manejo productivo sostenible, con las de conservación y restauración ambiental.
2. Sensibilizar a los distintos actores interesados en esta problemática sobre la necesidad de construir un sello verde o distintivo-marca biodiverso, como alternativa a las denominaciones de origen para destilados de agave, que certifique las buenas prácticas de manejo agroecológico y agroforestal, con el objetivo de revertir tendencias agroextractivas y conservar la biodiversidad.

3. Promover el sello verde para los destilados de agave tradicionales (mezcales) como la vía más efectiva de reconocimiento, ante cualquier proyecto de denominación de origen en el Corredor, como se pretende hacer ahora bajo el nombre de "tuxca".
4. Fortalecer todos los componentes de manejo de los agaves mezcaleros, desde la reproducción por semilla de los agaves mezcaleros, hasta las prácticas agroecológicas y agroforestales para fortalecer la gobernanza del paisaje biocultural, con el objetivo de certificar el producto final mediante sistemas participativos de garantía.
5. Construir alternativas de reconocimiento para todos los productos bioculturales del Corredor Nevado - Manantlán, como estrategia escalable a las distintas cadenas productivas asociadas a prácticas agroecológicas y agroforestales que mejorarían la gobernanza ambiental del Corredor, para revertir las innumerables afectaciones e impactos socioambientales que ya se observan con la expansión del *Agave tequilana* y el comportamiento agroextractivo de su Denominación de Origen que, junto con el aguacate, transforma radicalmente el paisaje por la intensificación de procesos de deforestación, monocultivo y contaminación por el uso excesivo de agroquímicos, lo cual pone en riesgo extremo a los espacios remanentes de agricultura tradicional y a la biodiversidad en general.
6. Invitar a todos los interesados a participar en estrategias alternativas de reconocimiento de *productos con causa*, como ya ocurre con la "Cerveza Strix" ([https://www.instagram.com/cerveza\\_strix/](https://www.instagram.com/cerveza_strix/)) que contribuye a la reforestación del Parque Nacional Nevado de Colima y por lo tanto, a la renovación del hábitat del búho barrado mexicano (*Strix sartorii*), en la que un porcentaje de la venta se destina a la conservación de esta especie emblemática y a la protección de la biodiversidad.

ZAPOTITLÁN DE VADILLO, MAYO 2022 •

Que debemos involucrar a todos los actores interesados en la protección de los dos macizos forestales y su funcionalidad ecosistémica mediante procesos de restauración y conectividad del paisaje.

Firmantes	
Manejo Integral y Local de Productos Agroforestales, MILPA AC	Patronato del Nevado de Colima y Cuencas Adyacentes AC
Chacolo (destilado de agave), Zapotitlán de Vadillo, Jal.	Mezcal Tradicional de Zapotitlán S. de P. R. de R. L.
Comalala mezcalería, Comala, Col.	Mezcal Don Fede
Escapulario mezcalería, Morelia, Mich.	Cerveza Strix
Tianguis Mezcalero	El Camichín (destilado de agave) Zapotitlán de Vadillo, Jal.
Presiente AC	Centro de Apoyo para el Movimiento Popular de Occidente, CAMPO AC
Unión de Pueblos y Comunidades Indígenas Nahuas de Zapotitlán de Vadillo, Jal.	Cooperativa de Producción Agropecuaria Loma de Perempitz S. C. de R. L.





Cambio de uso de suelo en la RBTC. CONANP

# El Valle de Tehuacán Cuicatlán: la actual crisis mezcalera en uno de los escenarios bioculturales más diversos de México

**Fernando Reyes Flores** Reserva de la Biosfera Tehuacán-Cuicatlán.  
freyes@conanp.gob.mx

La Mixteca Poblana es uno de los sitios más emblemáticos en la producción de mezcal, principalmente en la localidad de San Luis Atlotitlán en el municipio de Caltepec, donde es muy reconocido el mezcal elaborado con maguey papalometl (*Agave potatorum*). Esta bebida es fuente de identidad, con una presencia cotidiana en la vida de los campesinos, y con mayor razón en las fiestas patronales de la comunidad.

Hace 20 años en esta región las poblaciones silvestres de maguey estaban al borde de la extinción. Su reproducción obligada por semilla, la ausencia de un manejo colectivo para su aprovechamiento y conservación, y sobre todo la desorganización social local y regional, determinaron un colapso en la producción. Debido a estos factores, y a una veda de corte de maguey establecida por autoridades ejidales en 2014, de los 15 palenques activos en 2008, para 2015 ya solo había dos funcionando intermitentemente en San Luis Atlotitlán.

En ese mismo año se incorporan 115 municipios de Puebla (más

otro en 2018) en la Denominación de Origen Mezcal (DOM), a pesar de que solo cerca de 15 municipios poseen evidencias de continuidad histórica y tradicional de producción de mezcal. Incluir más de 100 municipios sin historia mezcalera a la DOM es alarmante, y más teniendo como referencia las crisis de maguey en algunas localidades. Esto ha justificado actualmente la intensificación productiva y ha disparado procesos de extracción ilegal que ponen en alto riesgo a los territorios, a las especies de maguey silvestres y a la integridad biocultural de los mezcales tradicionales poblanos.

El Valle de Tehuacán Cuicatlán, donde se asienta la Reserva de la Biosfera Tehuacán-Cuicatlán (RBTC), es la provincia florística con mayor diversidad de especies de agave en todo el mundo. Es también una región donde existe una añeja forma del uso territorial, mediante diversos sistemas agroforestales tradicionales, en donde, entremezclados con la milpa, se conservan una gran proporción de la diversidad vegetal nativa, árboles, arbustos y herbáceas, la mayoría de ellas son plantas útiles.

Preocupantemente, 19 municipios poblanos que albergan agaves y sistemas agroforestales dentro de la RBTC, fueron incluidos en la DOM, estando a merced de los patrones de intensificación observados en cualquier otro territorio con alguna DO para destilados de agave.

La creciente y expansiva industria mezcalera ha provocado graves pérdidas ambientales por el cambio de uso de suelo en bosques conservados y sistemas

El Valle de Tehuacán Cuicatlán, donde se asienta la Reserva de la Biosfera Tehuacán-Cuicatlán (RBTC), es la provincia florística con mayor diversidad de especies de agave en todo el mundo.

agroforestales, ya que estos han sido transformados en plantaciones comerciales de agave.

En el municipio de Zapotitlán, que es uno de los reservorios más importantes de maguey pitzometl (*Agave marmorata*), durante los últimos años, los pobladores han denunciado el crecimiento desmedido de sitios de extracción ilegal, afectando al maguey cultivado y al maguey silvestre. El robo de este recurso ya no solo tiene como objetivo el maguey maduro, también el de distintas edades, principalmente hijuelos para ser vendidos y establecer monocultivos. Esto ha ocasionado ya una preocupante conflictividad socioambiental, debido al uso de violencia por parte de las cuadrillas de saqueadores a pobladores de Zapotitlán. Además de maguey pitzometl, también hay evidencias de saqueo de maguey cachitum (como se le llama localmente a *Agave karwinskii*).

Los principales destinos del maguey obtenido mediante saqueo son Santiago Coatepec y San Luis Atlotitlán. En esta última comunidad se documentó el aumento de 5 a 18 palenques en los últimos dos años. A pesar de estos patrones tan preocupantes, la estrategia de las instituciones locales fue establecer diversos eventos de promoción y concursos locales para impulsar su venta y consumo, dejando de lado el manejo y la sustentabilidad del recurso silvestre y cultivado, provocando así el incremento de una crisis de degradación de recursos y afectaciones al medio ambiente. Los testimonios de los pobladores de Zapotitlán confirman que del 100% de las poblaciones de *A. marmorata* que existían local-

mente, y debido al aumento de la actividad mezcalera, en la actualidad solo existe el 20% de las poblaciones silvestres que había en el pasado.

Esta región biogeográfica es, en términos relativos y absolutos, la zona semi-árida más biodiversa de nuestro país, además alberga una alta diversidad cultural representada por ocho pueblos originarios además de grupos mestizos. Este escenario excepcional de interacciones realmente ancestrales, lo podemos ver reflejado en las más de 2000 especies de plantas útiles y múltiples sistemas agroforestales tradicionales como evidencia de la importancia biocultural de la RBTC y el valle de Tehuacán. Sin embargo, toda esta riqueza se encuentra en grave peligro si los patrones descritos aquí continúan.

Ante este escenario, la Reserva de la Biosfera en coordinación con diversas instituciones de los tres órdenes de gobierno, ha realizado esfuerzos para la implementación de una estrategia de mitigación contra el saqueo furtivo en la región.

En este sentido, la RBTC tiene por objetivo proteger y conservar esta gran biodiversidad, atendiendo las necesidades e identidad de las comunidades, por lo que ha priorizado el desarrollo de acciones encaminadas a mantener la sustentabilidad de las especies de agave, las especies maderables y el agua, replicando las enseñanzas ancestrales de los agroecosistemas tradicionales manejados por las comunidades locales y dirigiendo los esfuerzos a su bienestar antes que a ningún otro.

Como muestra de un trabajo colectivo a nivel comunitario y con el acompañamiento de la academia y de diversas instituciones, la RBTC ha coordinado el establecimiento de parcelas agroforestales con especies maderables como el mezquite y el guaje, con magueyes nativos como el *A. potatorum*, *A. marmorata* y *A. salmiana*, con frutales como la pitaya, el garambullo y el xoconoxtle, que en conjunción con el sistema milpa, promueven la seguridad alimentaria y la revitalización del Patrimonio biocultural de esta ANP.

Estas acciones, representan alternativas productivas diversificadas, en las que se aprovecha la diversidad nativa de magueyes y se revitaliza el conocimiento ancestral de la agricultura, que representa una propuesta ante el monocultivo amenazante de magueyes exógenos a la Reserva. •



Maguey Pitzometl en Zapotitlán Salinas. Ignacio Torres



SOLA DE VEGA, OAXACA

# La sociedad de producción rural Raíces Soltecas: una alternativa de asociatividad y manejo agroforestal para la producción de mezcal tradicional

**Raymundo Martínez Jiménez** Consultor Independiente [raymundo.mtz.j@gmail.com](mailto:raymundo.mtz.j@gmail.com) **Aida Carmen Ríos Colín** Consultora Independiente [aida86372@hotmail.com](mailto:aida86372@hotmail.com) **Mariano Morales Figueroa** Presidente de la Unión de Productores de Maguey y Mezcal Raíces Soltecas SPR de RL y Presidente del Comisariado de Bienes Comunales 2022-2025 de Villa Sola de Vega [facebook.com/mezcalrajabule](https://www.facebook.com/mezcalrajabule) **Fidel Reyes García** Secretario de la Unión de Productores de Maguey y Mezcal Raíces Soltecas SPR de RL [facebook.com/fidel.reyes.3576](https://www.facebook.com/fidel.reyes.3576)

El mezcal, bebida espirituosa para algunos, un trago de cultura para otros; para los maestros mezcaleros, el amigo, un acervo biocultural, la historia de vida que cuentan cada vez que lo tomas. “Despacito se anda bastante”, cuenta don Memo; tío Quencho, a sus 83 años, decía: “siempre es bueno ir por la vida sembrando árboles, quizás nunca verás su sombra pero queda la satisfacción de haberlo sembrado”. “Suave, suave” dice Don Toño, quien fue el primer representante de la Unión de Produc-

tores de Maguey y Mezcal Raíces Soltecas, una Sociedad de Producción Rural (SPR) que surgió en Villa Sola de Vega, municipio de origen zapoteco de la región geográfica y cultural conocida como Sierra Sur del estado de Oaxaca, la cual cobijó a un grupo de campesinos mezcaleros tradicionales de seis localidades, que se han hecho escuchar y sobresalir a través de esfuerzo, perseverancia y trabajo honesto.

En la tierra del Mezcal Tobalá como denominan a Sola de Vega, se encuentra una de las zonas con mayor diversidad de agaves para

producir mezcal, mismos que son manejados por comunidades campesinas. Ahí, sus usos y costumbres rigen la vida; la propiedad de la tierra comunal determina que solamente dispongan de una a tres hectáreas para la agricultura, por lo que deben ser eficientes en su uso. Por ello, cultivan bajo un enfoque agroforestal, combinando maíz y otros granos básicos con maguey y otras especies forestales que aprovechan, y por tanto, conservan y diversifican en un contexto de comunalidad, siendo el sostén de su economía campesina.

La siembra de maguey y la elaboración de mezcal artesanal son de las pocas actividades que generan un ingreso económico, además, constituyen una expresión cultural y elemento de identidad para sus pobladores, que tradicionalmente se han dedicado a la actividad; no obstante, ante la

creciente demanda de mezcal en el mercado, el pequeño productor campesino de esta y de las regiones aledañas enfrenta la presión, que lo coloca en riesgo de transitar del sistema de producción tradicional familiar a uno intensivo, cambiando los métodos tradicionales culturalmente arraigados a formas de producción tecnificadas por la necesidad de incorporarse y ser competitivos en un mercado exponencialmente creciente.

En este contexto, y reconociendo la gravedad de la problemática planteada, la SPR, implementó una estrategia basada en sus valores socio-comunitarios y un esquema de organización que funciona a través de un comité directivo que les representa. La toma de decisiones se realiza a través de la asamblea de socios, con apoyo y facilitación de un equipo técnico. Este esquema de organización permite, mediante planes de acción formulados

participativamente, fortalecer su organización, generando mejoras en su proceso de producción. De esta manera implementan sistemas agroforestales, de los que se benefician obteniendo agaves, alimento y otros productos. Además, conservan diversidad biológica, manteniendo las funciones y servicios que brindan los agroecosistemas. El sustento económico de estas actividades se logra con la gestión y comercialización de sus dos marcas de mezcal, Rajabule y Andavete. Dentro de sus labores, los socios y sus familias participan de manera directa, pero también se generan empleos, priorizando en el envasado la ocupación de grupos vulnerables, beneficiando así a mujeres, jóvenes y adultos mayores.

Con la organización obtienen beneficios colectivos que difícilmente podrían generar de manera individual, como la asistencia técnica directa y permanente, el desarrollo de capacidades empresariales y gerenciales, el conocimiento de prácticas de producción agroecológicas, acceso a mercados especializados y la generación de valor agregado, que requieren una fuerte inversión económica y de tiempo; con la asociatividad, la inversión, así como los beneficios, se comparten entre los socios.

La asociatividad como estrategia no solo redundará en beneficios sociales y económicos; la demanda de una marca de mezcal en el mercado formal conlleva repercusiones ambientales importantes para tratar de satisfacerla. Al asociarse, es posible alcanzar volúmenes que satisfagan la demanda de mezcal sin producir más allá de la capacidad de carga del agroecosistema, manteniendo el proceso tradicional. A través de acuerdos colectivos, se evita que los socios migren de sistemas diversificados a sistemas de producción en monocultivo, garantizando con ello la calidad e integridad del mezcal.

Las amenazas para la SPR están presentes, como la competencia en el mercado de bebidas espirituosas, la depredación de agaves por comercializadores desleales, el marco jurídico ambiguo e incierto en materia de producción de mezcal, entre otros; sin embargo, es importante reconocer el valor organizativo de Raíces Soltecas, que ha permitido empoderar a un grupo de productores hasta un nivel empresarial. La SPR se fortalece con las experiencias adquiridas, su modelo de asociatividad los lleva a transitar de las condiciones históricas de marginación y pobreza hacia una nueva circunstancia, en donde la organización no busca el enriquecimiento de los socios, sino se vuelve un medio para alcanzar una vida digna, generando arraigo, rescatando y aprovechando su conocimiento tradicional y potenciándolo como saben hacerlo, cultivando magueyes, conservando sus agroecosistemas y produciendo mezcal de calidad. •



Familia típica de Sola de Vega. Fabien Mahet



Proceso de envasado Raíces Soltecas. Aida Carmen Ríos Colín



Sistema agroforestal típico de Sola de Vega. Raymundo Martínez Jiménez



Toma de acuerdos en asamblea de socios. Ninfa López López





Sistema silvopastoril de la cooperativa FaneKantsini. Víctor Chagoya Cerezo

## Experiencia FaneKantsini en la tradición magueyera

**Joaliné Pardo Núñez** Cátedra CONACYT del Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco A.C., [jpardo@ciatej.mx](mailto:jpardo@ciatej.mx) **Sosima Olivera Aguilar** Cooperativa de Mezcaleros Chontales Tres Colibrí SC de RL de CV [sosimaolivera@gmail.com](mailto:sosimaolivera@gmail.com) Facebook: [mezcal.fanekantsini.9](https://www.facebook.com/mezcal.fanekantsini.9) instagram: [fanekantsini](https://www.instagram.com/fanekantsini)

**F**aneKantsini surge como iniciativa de la maestra mezcalera Sosima Olivera Aguilar, originaria de San Miguel Suchiltepec, región chontal de Oaxaca, quien aprendió de su padre don Amado y de su abuela tía Minga el arte de hacer mezcal. En esa región se dice que el rey FaneKantsini asentó sus dominios a partir del cuidado de las plantas y animales. Cuatro generaciones pasaron, junto con miles de hornadas y tinas de fermentación, para que Sosima decidiera llevar el arte familiar a otras regiones del estado, llegando a Sola de Vega, rica en magueyes silvestres y en personas jóvenes buscando aprender o dar continuidad al oficio.

FaneKantsini retoma el nombre de una leyenda local de la región chontal, y retoma el principio de organización en torno al trabajo cooperativo y la preservación de los valores sociales y ambientales que dan sentido al mezcal, en el entendido de que para que éste continúe siendo una bebida tradicional, debe

de mantener las formas tradicionales de organización y de crecimiento de los magueyes. La premisa es que cuando se hable de varias generaciones en una familia mezcalera, el paisaje que rodee a su palenque debe de continuar abundante de árboles, arbustos, magueyes, animales polinizadores, insectos, y con una familia que se organice en torno al trabajo colectivo para decidir qué magueyes usar en cada hornada.

El mezcal, en este entendido, no debe de ser un producto que se elabore para el mercado ni de acuerdo con sus estándares, sino una bebida ritual que acompañe, prioritariamente, los momentos de mayor gozo, los de mayor pena y las celebraciones de la familia y de la comunidad de la que es parte. Esto sólo es posible si el mezcal es un producto estacional que convive con actividades agrícolas como la siembra, cuidado y cosecha de la milpa, permitiendo el reposo y el crecimiento de los magueyes que serán utilizados exclusivamente en temporada de secas, ya que en lluvias "se cargan" de

agua y no contienen la misma cantidad, ni calidad de azúcares.

La Cooperativa de Mezcaleros Chontales Tres Colibrí (FaneKantsini) se conformó en 2012 y siempre ha procurado transmitir y acordar esquemas de gobernanza ambiental comunitaria y las tradiciones que dan significado a los productos del campo. Desde el inicio, ha invitado a jóvenes de Sola de Vega, una región distante en geografía a la región chontal, pero hermana en biodiversidad, a ser parte del esfuerzo de mantener los paisajes mezcaleros.

Derivado del auge que ha tenido el mezcal, la expansión no atendió a producir más, sino a estar en un sitio más cercano a la ciudad de Oaxaca, pero que brindara las posibilidades de continuar la tradición mezcalera, la vida comunitaria y la formación de nuevas generaciones. La cooperativa se fijó como prioridad mantener esta tradición, el gusto histórico de los mezcales con identidad y la conservación de los magueyes endémicos, apoyándose en prácticas de conservación y de suelos, y el no uso de agroquímicos. En este andar nos dimos cuenta de que, siendo Sola de Vega una región mezcalera por excelencia, las demandas actuales del mercado ya han causado mella en la forma de trabajo;

muchas personas buscan tener su propio palenque y su propia marca, haciendo difícil el consolidar organizaciones, menos aún cooperativas. La metodología simple de cultivar sin químicos y el trabajar de forma colectiva, recuperando y respetando las formas de gobierno de la comunidad, resultaban novedosas y al mismo tiempo parecían antiguas y poco aplicables para "la modernidad" de Sola de Vega, territorio al que crecientemente llegan marcas buscando rentar tierras o comprar grandes cantidades de maguey para producir a lo largo de todo el año, aún si éste no está completamente maduro.

La forma que como colectivo encontramos para incidir, ha sido la de invitar a productores y magueyeros de la región al palenque, a caminatas y a diálogos sobre cómo cada quien concebimos la labor mezcalera; así empezamos a tocar puertas con diferentes familias, yendo a sus campos para ver la forma cómo trabajan y dialogando con ellas, dejando ver oportunidades e intercambiando opiniones, compartiendo comidas y sueños. De esta forma se desarrolló un esquema de participación cada vez más comunitario con quienes se encontró afinidad y se generó amistad. Nos hemos asociado en torno a valores comunes y formas de concebir al mezcal tradicional y sus paisajes.

No es una labor sencilla, requiere de mucha escucha y respeto, de generar acuerdos y tener paciencia para verlos florecer, pero también para entender que a veces la realidad impide un cumplimiento cabal de los mismos y que los grupos se reconstituyen pero siempre dejando en las personas semillas que tarde o temprano germinan.

Actualmente FaneKantsini no ocupa más de 15 toneladas de diferentes variedades de maguey al año, fomentados o cultivados sin agroquímicos y procurando mantener el ecosistema que les rodea. No se cosechan tiernos y se mantiene una población de magueyes para semilla de forma que predomine la reproducción sexual y, con esto, la diversificación.

Se valora de igual forma el esfuerzo de la planta, del magueyero y de quien hace el mezcal con una retribución justa, porque se apuesta al trabajo grupal, donde los magueyes conviven con el maíz, el frijol, la calabaza y el cempasúchitl, para que obtengan de esta convivencia los sabores que dan la magia al destilado, lo hagan a su paso y al mismo tiempo permitan que más generaciones de magueyes, polinizadores, arbustos y familias continúen siendo parte del mismo ecosistema. •

La Jornada del campo

Suplemento informativo de La Jornada

17 de diciembre de 2022  
Número 183 • Año XV

COMITÉ EDITORIAL

Armando Bartra  
Coordinador

Enrique Pérez S.  
Sofía Irene Medellín Urquiaga  
Milton Gabriel Hernández García  
Hernán García Crespo

CONSEJO EDITORIAL

Gustavo Ampugnani, Cristina Barros, Armando Bartra, Eckart Boege, Marco Buenrostro, Alejandro Calvillo, Beatriz Cavallotti, Fernando Celis, Susana Cruickshank, Gisela Espinosa Damián, Francisco López Bárcenas, Cati Marielle, Yolanda Massieu Trigo, Julio Moguel, Luisa Paré, Enrique Pérez S., Víctor Quintana S., Héctor Robles, Eduardo Rojo, Lourdes E. Rudiño, Adelita San Vicente Tello, Carlos Toledo, Víctor Manuel Toledo y Antonio Turrent.

Publicidad  
[jornadadelcampo@gmail.com](mailto:jornadadelcampo@gmail.com)

Diseño Hernán García Crespo **CAJA** TIPOGRÁFICA

*La Jornada del Campo*, suplemento mensual de *La Jornada*, editado por Demos, Desarrollo de Medios, SA de CV; avenida Cuauhtémoc 1236, colonia Santa Cruz Atoyac, CP 03310, alcaldía Benito Juárez, Ciudad de México. Tel: 9183-0300. Impreso en Imprenta de Medios, SA de CV; avenida Cuitláhuac 3353, colonia Ampliación Cosmopolita, alcaldía Azcapotzalco, Ciudad de México. Tel: 5355-6702. Prohibida la reproducción total o parcial del contenido de esta publicación, por cualquier medio, sin la autorización expresa de los editores. Reserva de derechos al uso exclusivo del título *La Jornada del Campo* número 04-2008-121817381700-107.

[twitter.com/jornadadelcampo](https://twitter.com/jornadadelcampo)  
[facebook.com/La Jornada del Campo](https://www.facebook.com/LaJornadaDelCampo)  
[issuu.com/la\\_jornada\\_del\\_campo](https://www.issuu.com/la_jornada_del_campo)

OPINIONES, COMENTARIOS Y DUDAS  
[jornadadelcampo@gmail.com](mailto:jornadadelcampo@gmail.com)

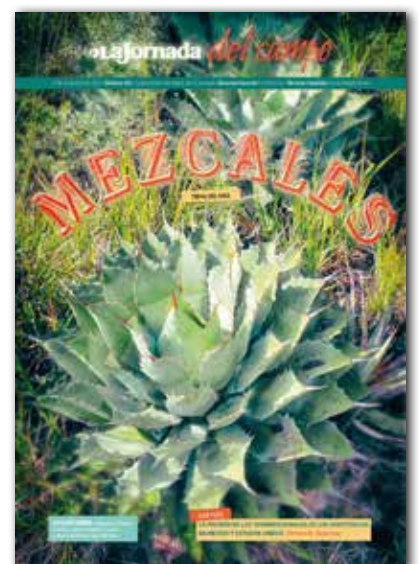


Imagen de portada: Metepantle de la cooperativa FaneKantsini. Víctor Chagoya Cerezo

FaneKantsini retoma el nombre de una leyenda local de la región chontal, y retoma el principio de organización en torno al trabajo cooperativo y la preservación de los valores sociales y ambientales que dan sentido al mezcal.



# Proyecto LAM, una propuesta de sustentabilidad desde el campo, para el campo

**Graciela C. Angeles Carreño** Proyecto LAM, Mezcal de los Angeles S. C. de R. L. [gerencia@realminero.com.mx](mailto:gerencia@realminero.com.mx) **Matías Domínguez Laso** [coatzinmdl@gmail.com](mailto:coatzinmdl@gmail.com)

A 40 kilómetros de la ciudad de Oaxaca de Juárez, en el Estado de Oaxaca, se ubica el municipio de Santa Catarina Minas. Población mestiza de no más de 2500 habitantes. La primera referencia histórica de esta comunidad data de 1580, cuando un grupo de indígenas del lugar se presentaron ante el virrey Antonio de Mendoza para presentar quejas por los malos tratos de que eran objeto en las minas del lugar.

Minas, como se le conoce en la región, es un pueblo que se ha caracterizado por la producción de mezcal, y hasta finales del siglo XX, la obtención de la materia prima para producir su mezcal provenía de una región que abarcaba una decena de municipios ubicados en los distritos de Ocotlán y Ejutla.

Aunque su existencia era casi desconocida en el pasado, Minas ha tenido una histórica tradición en la elaboración de mezcal, muy bien reconocida por los consumidores de la región, mucho antes de la moda que hoy día tiene esta

bebida. En este contexto, la producción de agave no era la especialidad de Minas, como sí lo era la producción de mezcal.

A partir de 2010, con la creciente aceptación de la bebida en la capital del país y en varias de las ciudades más importantes de Estados Unidos y de Europa, el consumo de agaves, tanto silvestres como cultivados, ha entrado en una presión cada vez mayor, produciendo algunos estragos cada día más visibles. En contraparte, el cultivo de los magueyes locales decayó considerablemente desde la década de los 80-90 del siglo pasado, tras el crecimiento de la migración y las constantes crisis y restricciones económicas impuestas a la bebida a lo largo de la historia.

Dado que el agave es una planta de ciclo muy largo (de 6 hasta 30 años según la especie), la extensión de tierra y la diversidad de hábitats en donde crece hace más complejo su manejo. Aunado a esto, la conservación de la diversidad de los mismos, implica su propagación a través de semillas, razón por la cual, la familia Angeles Carreño inició en 2018 un



Proyecto LAM pretende ser un generador de información técnica-científica sobre la diversidad de especies y sus interacciones biológicas, como una manera de formar, construir, comunicar y transferir el conocimiento de productor a productor. **Matías Domínguez Laso**

proyecto integral de conservación y manejo denominado "PROYECTO LAM", para honrar el legado del fundador de Real Minero, Don Lorenzo Angeles Mendoza (LAM), fallecido dos años antes y quien fue un hombre de campo preocupado por conservar la naturaleza y sembrar magueyes, pues como él decía: para que el maguey no se acabe, lo único que podemos hacer es sembrarlo.

Rescatando estas ideas, Proyecto LAM tiene como finalidad el rescate, conservación y propagación de agaves mezcaleros a través de semillas. Para ello, creó un espacio donde se albergan los ejemplares de las diferentes especies empleadas para la producción de mezcal en la cooperativa familiar, lo que derivó en un jardín etnobotánico conformado mayormente por agaves, aunque se han creado espacios amigables para los polinizadores y

otras especies de la región donde se les provee de alimento, refugio y espacios dignos para su resguardo. Además, ha establecido su propio Banco de Semillas de Agave, hoy día el primero en su tipo, además de integrar en su colección granos básicos de maíz, frijol, calabaza y chiles criollos.

Proyecto LAM reconoce en el trabajo campesino un conjunto de ideas, conocimientos, valores, definiciones y creencias que interactúan de forma compleja con la estructura productiva en términos socioecológicos. Las prácticas de manejo, transmitidas de forma intergeneracional, retoman estrategias provenientes de la agroecología y el manejo agroforestal para fortalecer el ciclo biológico de las plantas, su reproducción y propagación, así como las interacciones que mantiene con la biodiversidad asociada, los servicios ecosistémicos que provee, y el manejo de plagas y enfermedades bajo métodos amigables con la naturaleza, vinculando la productividad ecológica con la multifuncionalidad de la agricultura tradicional y la salvaguarda de su patrimonio biocultural.

Bajo el esquema de ser un espacio para la generación de información e impulsar la investigación no formal desde el campo, que se plantea desde distintas metodologías multidisciplinarias, estrategias de enseñanza-difusión e infraestructura propia, así como ser un proyecto autogestivo que sirva como modelo para otros proyectos de productores campesinos y cooperativas familiares, Proyecto LAM pretende ser un generador de información técnica-científica sobre la diversidad de especies y sus interacciones biológicas, transferir el conocimiento generado por medio del impulso de su "escuela de campo" como una manera de formar, construir, comunicar y transferir el conoci-

miento de productor a productor. Pues una de las limitantes más grandes en el campo, es la falta de comunicación entre productores para intercambiar experiencias, centros de formación campesina y de contar con un espacio adecuado para conservar los bienes naturales de nuestro territorio, como lo exige el manejo de las semillas sin tener que hacer gastos onerosos en infraestructura o equipamiento.

La familia Angeles Carreño, representa la cuarta generación de productores de mezcal, pero la primera en su linaje realizando acciones conscientes por la conservación de la biodiversidad, agrobiodiversidad y la educación ambiental, así mismo, a través de su cooperativa familiar Mezcal de los Angeles, y su marca Real Minero, produce sus propias plantas de maguey, cultiva sus campos donde además hace cultivos en el sistema de Maguey Intercalado con Milpa (MIM), mientras que algunas especies las cultiva bajo sistemas agroforestales, con lo cual retoma el principio de sustentabilidad, conservación y restauración de la naturaleza y del paisaje, estableciendo así el control completo de la cadena de valor, desde la materia prima hasta el producto final.

Para Mezcal de los Angeles, el territorio es la base de todo proyecto en el campo. Del equilibrio en las interacciones que ocurran en la región donde nuestros proyectos se desarrollan, dependerá la posibilidad de mantener un futuro ambientalmente resiliente. Ante un escenario donde el productor se convierte en una máquina que produce mezcal y el campo una fábrica de agaves, la necesidad de impulsar proyectos autónomos y autogestivos como Proyecto LAM crea las condiciones para construir y sostener mundos alternativos. •



Rescate, conservación y propagación de agaves mezcaleros a través de semillas propiciando la interacción con la biodiversidad que los rodea. **Matías Domínguez Laso**



# El “vino mezcal” del sur de Jalisco. Experiencia alternativa de manejo y conservación



Manejo agroforestal en la parcela de la Familia Partida. Carlos Lucio

**Familia Partida Rivera Mezcal Tradicional de Zapotitlán**  
S.P.R. de R.L. [chacolotradicional@gmail.com](mailto:chacolotradicional@gmail.com) facebook: [chacolotradicional](https://www.facebook.com/chacolotradicional)

En la región sur del estado de Jalisco, particularmente en los alrededores del Nevado de Colima, se ha producido mezcal desde hace cuando menos 500 años, como lo indica la *Relación de Zapotitlán* de 1579 en la que René Acuña manifestó que: “hay en esta provincia un árbol llamado *mexcatl*, que llaman los españoles maguey, que dél se hace vino, vinagre, miel, sogas, ropa, madera para casas” entre otras cosas, igualmente valiosas y asociadas a la gran diversidad de usos que se le han dado a esta planta. En nuestra familia, ya somos la quinta generación involucrada en la producción de un destilado de agave, al que regionalmente se le conoce como “vino mezcal”. Actualmente etiquetamos con esta categoría “destilado de agave” porque nos encontramos fuera de la Denominación de Origen (DOM), pero siempre hemos producido mezcal de forma tradicional, ahora bajo la marca Chacolo, que es en realidad el gentilicio para identificar a la gente nacida en Zapotitlán de Vadillo, Jal.

Nosotros somos campesinos de nacimiento, y en la parcela continuamos el legado de nuestros padres y abuelos que nos enseñaron

a cultivar la milpa asociada con agaves mezcaleros, en un contexto en el que se benefician los agaves de los nutrientes aportados por el maíz, el frijol y la calabaza, mientras juegan un papel muy importante en la retención de suelo y humedad. Esta forma de manejo, en la que el maíz está intercalado con el agave, se hace así durante los tres primeros años de crecimiento del agave, porque después adquiere cierto tamaño, que por la extensión de sus raíces y hojas ya no permite asociarlo con la milpa,

y es cuando el cultivo intercalado se combina con el sistema de rotación, pues una vez que los agaves ya crecieron lo suficiente, es mejor dejarlos que completen su ciclo de maduración y el sistema de milpa intercalada con agave se inicia en otro lugar de la parcela, en donde los agaves maduros ya hayan sido cosechados para la destilación y liberan el espacio para renovar el proceso de cultivo intercalado.

Hemos aprendido a fortalecer este cultivo tradicional con el control biológico de plagas y enfermedades, a través de preparados orgánicos que combaten problemas fitosanitarios origina-

dos por hongos o insectos. También, preparamos biofertilizantes que sirven para la nutrición de las plantas y para devolver la salud del suelo bajo una estrategia de agricultura regenerativa, fortalecida con prácticas agroforestales que adicionalmente cumplan la función de conectar la vegetación nativa con los cultivos productivos, enriqueciendo manchones o islas de vegetación que favorecen la conectividad biológica y generan beneficios ecosistémicos, además de conservar la biodiversidad.

Dividimos la parcela en seis módulos de manejo para facilitar el proceso de cultivo intercalado con el sistema de rotación, pero también para identificar mejor las áreas donde se han introducido, tolerado y fomentado varios tipos de árboles que cumplen diversas funciones y usos; desde el coral o el nim (neem), usados como cercos vivos para delimitar el terreno o la presencia de árboles frutales, maderables, forrajeros y leñosos que enriquecen el componente agroforestal con parotas, mezquites, huamuchiles, pitayos y bonetes como especies predominantes.

Pero nada de esto es tan sencillo, como a simple vista pudiera parecer. Enfrentamos obstáculos o barreras numerosas y complejas que no ha sido fácil superar. Hemos atravesado problemas de plagas y enfermedades que nos obligaron a adoptar medidas drásticas de control biológico, combinadas con distintos procesos orgánicos de nutrición para fortalecer el crecimiento y desarrollo de los agaves. Una de las actividades centrales en el manejo de esta planta es su reproducción por semilla, para lo cual, dejamos un porcentaje de inflorescencias como semilleros para después reproducirlos en el vivero. El ciclo comienza con el manejo integral de residuos, pues el 100% del bagazo generado en la destilación

se somete a un proceso de degradación con vermicomposteo, de donde obtenemos el humus usado como sustrato. Este ciclo tiene cuatro etapas o fases que inician con la germinación de la semilla, y siguen con el crecimiento de la plántula en el vivero, para después pasarlas a un proceso de adaptación en el medio ambiente, fuera de las condiciones reguladas del invernadero, y finalmente la última etapa, con el traslado definitivo a campo para completar su ciclo biológico. Este proceso lo hemos ido mejorando y perfeccionando constantemente, y ha servido para fortalecer las prácticas agroecológicas implementadas en los módulos de manejo en que está organizada la parcela.

Todo esto no lo hemos hecho nosotros solos, la misma gente que ha venido aquí a conocer nuestro mezcal nos ha ayudado a abrirnos los ojos. Hemos recibido mucha capacitación y hemos aprendido a mejorar el cuidado de los agaves desde su germinación y hasta su transformación como bebida destilada. Por otro lado, el crecimiento agroindustrial que promueve monocultivos, a cambio de la deforestación de nuestros bosques, como pasa ahora con el *Agave tequilana* y el aguacate, nos ha hecho más conscientes de la importancia del manejo agroforestal que siempre hemos practicado. Por eso ahora, nos interesa aumentar la cantidad de árboles en la parcela, sobre todo en los linderos, para fortalecer los corredores de vegetación que se forman en las zonas que no son propicias para la agricultura, porque de las 42 especies de árboles que están presentes, predomina el uso alimenticio como el más representativo, al cual le sigue el medicinal en segundo orden de importancia, pero también los utilizamos como cerco vivo o con fines maderables o leñosos; 30 de estas especies son nativas silvestres, y en menor medida son nativas cultivadas. Este esquema de manejo agroforestal provee de numerosos beneficios ambientales y nos permite una gran diversidad de usos, mientras enriquece la biodiversidad y conecta la vegetación nativa con las áreas de cultivo para mantener la interconexión ecológica, incluso la conservación y restauración del paisaje biocultural en esta región del Complejo Volcánico de Colima. •



Don Macario Partida. Carlos Lucio

En nuestra familia, ya somos la quinta generación involucrada en la producción de un destilado de agave, al que regionalmente se le conoce como “vino mezcal”.

Actualmente etiquetamos con esta categoría (destilado de agave) porque nos encontramos fuera de la Denominación de Origen (DOM).



# Agrosilviculturas semiáridas: Sauane Katchu, entre la agavización y el abandono agrícola

**Ana Isabel Moreno-Calles** Escuela Nacional de Estudios Superiores Unidad Morelia, UNAM **Ana María Rojas Rosas** Escuela Nacional de Estudios Superiores Unidad Morelia, UNAM **Fernando Flores** Reserva de la Biosfera Tehuacán-Cuicatlán, CONANP **Yessica Angélica Romero Bautista** Escuela Nacional de Estudios Superiores Unidad Morelia, UNAM **Ignacio Torres-García** Escuela Nacional de Estudios Superiores Unidad Morelia, UNAM **Selene Rangel-Landa** Instituto Nacional de Antropología e Historia **Alexis Daniela Rivero Romero** Escuela Nacional de Estudios Superiores Unidad Morelia, UNAM

En las zonas secas de México, se han practicado las agrosilviculturas desde hace 9000 años. Agrosilviculturas se refieren a las prácticas que se realizan en las parcelas de cultivo donde se toleran, promueven o cultivan plantas silvestres como lo son los cardones, los nopales, los chichipes, los magueyes y los mezquites junto con otros cultivos anuales. Estas prácticas mantienen al 70% de la diversidad biológica que existía originalmente en la vegetación. Contribuyen a la soberanía alimentaria, pues las milpas suelen ser los cultivos principales y alrededor del cuarenta por ciento de las plantas silvestres de las parcelas agrícolas sirven como alimento (flores, frutas, semillas).

El Valle de Tehuacán Cuicatlán (VTC) es una región semiárida rica en diversidad biocultural, forma parte de la Reserva de la Biosfera Tehuacán-Cuicatlán (RBTC) y es Patrimonio Mixto de la Humanidad desde el año 2018.

Los habitantes de este lugar perciben cambios en los patrones de precipitación y temperatura; éstos desincentivan el cultivo de la milpa, las prácticas de tolerancia, fomento, trasplante y siembra de especies perennes y forestales nativas y/o útiles, así como el abandono o disminución de las prácticas de manejo de suelo y agua. Las políticas públicas han operado desde la incomprensión de las personas y los sistemas que las sostienen. Esto, ha derivado en la simplificación e intensificación de los sistemas agrosilvícolas originarios tendiendo a policultivos y monocultivos de agave (agavización), jitomate, papaya y pitayas. Tal simplificación ha ocasionado la reducción de la cobertura forestal en estas parcelas y eventualmente, en su abandono. Otras

implicaciones incluyen la pérdida de conocimiento del manejo local del agua, del suelo, de bio y agrobiodiversidad, la predicción climática y la ritualidad. A la par, el consumo de bebidas destiladas de los agaves se ha incrementado dramáticamente en los últimos 10 años. El mezcal está teniendo un auge sin precedentes, situación que ha sido aprovechada económicamente por algunos grupos, pero en detrimento para los productores y los territorios que habitan.

Para hacer frente a esta situación, se creó la organización "Sauane Katchu" ("sembradores de maguey" en *injiva*) que integra 124 agrosilvicultores de los municipios de Tehuacán, Zapotitlán y Caltepec. La gran mayoría de los integrantes provienen de comunidades con historia y organización social en la región. Los agrosilvicultores participantes son mujeres y hombres entre los treinta y sesenta años. Esta organización lleva seis años de trabajo (desde el 2016), asesorada por la Dirección de la RBTC. Como organización, estableció acuerdos para definir necesidades conjuntas, aun cuando el territorio no muestra homogeneidad ambiental y social donde se ubican parcelas. La organización, en 465 hectáreas, maneja bajo cultivo tres especies nativas de maguey "papalometl" (*Agave potatorum*), maguey "pitzometl" (*A. marmorata*) y maguey pulquero (*A. salmiana*), las dos primeras especies para producción de mezcal, y para pulque las dos últimas.

En la zona, el manejo de estas especies hasta hace 20 años era extractivo o agrosilvocultural en el caso de las especies silvestres como *pitzometl*, el cual se ha utilizado para la producción de



Conteo y separación de semillas de Maguey Pitzometl. Ignacio Torres

pulque, el empleo de los quiotes como vigas y nidos, el consumo de las *cacayas* y la elaboración de barbacoa con las pencas o como leña. En las terrazas agroforestales o agrosilvícolas ("coaxustles", *melgas*, *lama-bordo* y *apantles*), es donde se ha mantenido el cultivo de maguey *pitzometl* a través del trasplante de los hijuelos, así como las plantas que han sido dispersadas y que crecen debajo de plantas nodrizas que permanecen en estos sistemas. Recientemente este maguey ha sido utilizado para la producción de mezcal en sistemas agroforestales por los participantes del proyecto.

En los talleres con los integrantes de *Sauane Katchu*, se registraron prácticas agrosilvícolas como franjas contra la erosión y árboles aislados, relictos de vegetación, cercos vivos y barreras rompevientos, manteniendo alrededor de 45 plantas nativas silvestres. Los agrosilvicultores usan estas plantas como lujo (belleza u ornamentación de las plantas en la parcela), sombra, forraje, medicinal, comestible, combustible, leña, alimentario y hábitat de insectos comestibles, entre otros. Las parcelas de Zapotitlán Salinas de *Sauane Katchu* presentan una cobertura arbolada promedio del 59% del área de la parcela. En los montes cercanos a las parcelas agroforestales se conservan magueyes *pitzometl* en parches de bosques y matorrales. De acuerdo con los datos generados en los talleres de colecta y germinación por los integrantes de *Sauane Katchu*, un solo agave puede producir alrededor de 300,000 semillas con altas tasas de germinación

(más del 90%). No obstante, para estas plántulas es fundamental el nodricismo en los primeros años de vida desde la germinación y el establecimiento. Además, en estos sistemas se mantienen prácticas entomoagroforestales para la obtención de insectos comestibles conocidos como "condachos", gusanos de maguey y "cuchamá" asociadas a los magueyes mencionados y a leguminosas como el palo verde (*Parkinsonia praecox*). En los mezquites (*Prosopis laevigata*) habitan los "cocopaches". También incluyen el manejo de ganado caprino, equino, bovino y asnal. Este manejo se encuentra asimismo asociado a estrategias de conservación de suelo y agua con los objetivos de disminuir la degradación de los suelos, a través de prácticas de conservación de suelo y agua en las barrancas y abanicos aluviales a través de los sistemas de lama-bordo y la construcción de los "coaxustles", los cuales datan de períodos previos a la colonización. Estas prácticas se integran a un complejo manejo de la diversidad paisajística en conjunto con sistemas forestales diversos conservados y huertos familiares para aprovechar la poca precipitación a la que se puede acceder (300-500 mm en el municipio de Zapotitlán Salinas) y mantener el suelo y su fertilidad.

Como observamos, éstas son las formas en las que se ha producido en la región y se apuesta por reconocer estas relaciones de largo plazo como agrosilviculturas y como la base de las alternativas al modelo de agavización y de abandono agrícola en los territorios semiáridos y áridos de México. •



Colecta de semillas de maguey pitzometl en un taller sobre germinación. Ignacio Torres

Las políticas públicas han operado desde la incomprensión de las personas y los sistemas que las sostienen. Esto, ha derivado en la simplificación e intensificación de los sistemas agrosilvícolas originarios tendiendo a policultivos y monocultivos de agave (agavización), jitomate, papaya y pitayas.



## TESTIMONIOS

# “El mezcal es una forma de vida a través de la familia”

**José Luis Medina** Productor de mezcal en Zumpahuacán, Estado de México

**E**n las comunidades del Estado de México se producen mezcales cuando menos desde hace 150 años. Se hacen mezcales en San Gaspar, Santa Cruz Atempa, en Guadalupe Chintamalco, en Santa Ana del Poblado y aquí en Santa María la Asunción, todas ellas comunidades de Zumpahuacán. También se hace en San José Chalmita, Tenancingo. Antes se comercializaba a granel en las tienditas de Malinalco, Tenancingo, Ixtapan de la Sal y Tonatico.

En el pasado, hace muchos años, la producción de mezcal era perseguida por las autoridades, al considerarse ilegal porque no pagábamos el impuesto del timbre, conocido porque era el que se usaba para bebidas alcohólicas y destiladas, por esa razón nos destruían las fábricas, los alambiques, los destiladores, los contenedores, todo lo rompían. Debido a esa persecución, se tenían que buscar sitios cada vez más alejados para protegerse y seguir produciendo mezcal. Lugares lejanos que tuvieran agua para poder trabajar. En el tiempo de mi abuelo teníamos la fábrica en una barranca, y era más complicado hacer mezcal, no existían las mangueras, usábamos los quites cortados a la mitad como canaletas para llevar el agua. Para la destilación acarreamos el agua en botes. En ese tiempo se fermentaba en pieles de res, luego en lámina y hoy en día, se usan tinacos de plástico de grado alimenticio. Hemos venido cambiando. Hoy nuestra fábrica está al borde de la carretera, y contamos con agua.

En mi caso, comencé a producir mezcales hace 40 años, y empecé desde la edad de 7, acompañando a mi abuelo y mi padre. Me tocaba arrear los animales, llevar las cabezas del maguey a la fábrica. Nos llevaban a la fábrica para que fuéramos aprendiendo. Empecé haciendo trabajos sencillos y cada vez más, trabajos con responsabilidad. Observando y haciendo fue como aprendí a hacer mezcales. Sigo sacando agaves del monte acarreamoslos con animales, y

en ocasiones cuando hay brechas en buenas condiciones, usamos vehículos para que los animales también descansen. Nosotros tenemos maguey, pero también compramos del que esté bueno en esta zona. Este procedimiento no necesariamente se hace con dinero, sino que se trabaja a medias, con el dueño de los magueyes.

A mí me gusta esta forma de trabajo. La diferencia de nuestros mezcales con otros es nuestro proceso de fabricación; los tiempos a lo mejor no son los mismos. Nosotros no movemos nuestros fermentos, por ejemplo. Por otra parte, a nuestros magueyes los llamamos criollos: los que nacen aquí. Sabemos que tenemos *angustifolia* y *rhodantha* y que de ellas hay variedades y subvariedades. Nosotros hacemos un ensamble de todos los criollos que tenemos en la región, esa es nuestra característica principal. Aquí ninguna horneada se pa-



Destilador filipino utilizado en Zumpahuacán. Paloma Rivera

rece a otra. Una, por ejemplo, va a ser más dulce y otras son más ácidas, se siente algo diferente en el paladar. Yo en mi caso, busco guardar una línea, algo que me distinga, que siempre tenga el toque que a mí me gusta. Al final, a cada maestro le gustan los mezcales que hace y no importa que a otros maestros no, cada uno tiene sus propios gustos, es

su trabajo y tiene sus clientes. He tenido la oportunidad de trabajar piñas que han tardado 20 o 25 años en madurar y que pesan 300 o 400 kilos, es un honor hacer un mezcal con esta planta. Eso para mí es algo diferente.

Para producir mezcal, mucho tiene que ver la familia, porque al final la producción se da en torno a ella. Es decir, es parte de la economía familiar. No solo es importante el maestro mezcalero, en este caso yo, sino mi mujer y mis hijos, mi padre, mi madre que todavía viven. Mi esposa nos cuida, nos lleva de comer cuando jimamos, cuando estamos destilando. Además, colabora en otras actividades porque ya se sabe todo el proceso para hacer mezcal, al igual que uno de mis hijos. En caso de que yo faltara, mi esposa y uno de mis hijos continuarán haciendo mezcales. La familia es la que nos da ánimos, porque es un trabajo muy cansado, una horneada se tarda por lo menos un mes, hay que desvelarse, pararse

muy temprano. Ellos se hacen cargo de la destilación, del machado para que uno descance. Al final de cuentas es algo que la familia va heredando. El mezcal es una forma de vida a través de la familia.

Ahora, nuestro principal problema es el mercado, los precios locales son muy bajos. Empezamos con los nuevos pesos cuando era joven y nos lo pagaban muy barato, apenas para ir comiendo y no alcanzaba para poder invertir en la fábrica. Cuando se acabaron los nuevos pesos, lo comenzamos a dar a \$ 30 pesos el litro y así fue aumentando a \$40, \$50, hasta hace como 10 años el mezcal nos lo pagaban a \$80 el litro. Hoy en día ha mejorado el precio. El futuro para mí es preservar la manera y la calidad de cómo se hace mi mezcal, tener el cuidado, que no nos gane la avaricia. No hacer cosas que no estén acordes a lo que siempre hemos hecho. No echar a perder lo que tengo de herencia, sino mejorarlo. •



José Luis Medina presentando su botella. Paloma Rivera

**Para producir mezcal, mucho tiene que ver la familia, porque al final la producción se da en torno a ella. Es decir, es parte de la economía familiar. No solo es importante el maestro mezcalero, en este caso yo, sino mi mujer y mis hijos, mi padre, mi madre que todavía viven. Mi esposa nos cuida, nos lleva de comer cuando jimamos, cuando estamos destilando.**



# El camino al infierno está lleno de buenas intenciones: tendencias actuales del cultivo de agaves mezcaleros en Morelos

**José Blancas** Centro de Investigación en Biodiversidad y Conservación (CIByC) – Universidad Autónoma del Estado de Morelos [jose.blancas@uaem.mx](mailto:jose.blancas@uaem.mx) **Itzel Abad-Fitz** Doctorado en Ciencias Naturales – Universidad Autónoma del Estado de Morelos [itzel.abadft@uaem.edu.mx](mailto:itzel.abadft@uaem.edu.mx) **Shaid García-Romero** Facultad de Ciencias Biológicas – Universidad Autónoma del Estado de Morelos [odon.garcia@uaem.edu.mx](mailto:odon.garcia@uaem.edu.mx) **Fabiola Mena Jiménez** Doctorado en Ciencias Naturales – Universidad Autónoma del Estado de Morelos [fmj1492@hotmail.com](mailto:fmj1492@hotmail.com)

En México, el uso y manejo de los agaves ha sido una actividad milenaria, principalmente para la obtención de fibras, materiales de construcción, elaboración de bebidas fermentadas y destiladas. Actualmente, el auge de los destilados de agave (tequila y mezcal principalmente), ha generado una gran presión para obtener la mayor cantidad de materia prima en el menor tiempo posible. Lo anterior ha derivado en el establecimiento de monocultivos de agave, como única forma para abastecer las cadenas de suministro. Sin embargo, diversos estudios han mostrado que los monocultivos de agave pueden impactar de forma negativa la diversidad ecológica y cultural, así como los beneficios ambientales y de provisión de la vegetación natural en que éstos se distribuyen. Particularmente, en los últimos diez años existe en nuestro país

un importante movimiento de especies y variedades de maguey tequilero y mezcalero fuera de sus áreas de distribución natural. Este fenómeno puede generar el desplazamiento de variedades locales, aumento de la deforestación para el establecimiento de plantaciones, contaminación por uso excesivo de agroquímicos, entre otros.

En este sentido, el estado de Morelos no ha sido ajeno a esta situación y actualmente existen diversos programas de gobierno, tanto a nivel estatal y federal, que promueven el cultivo de agaves como una forma de diversificación de las actividades agrícolas. Este propósito, aparentemente loable, encierra diversos peligros y amenazas a la diversidad biológica y cultural del estado. En primer lugar, la introducción de especies y variedades de agaves que no se distribuyen en el estado de forma natural, puede generar la introducción de plagas, mismas que se pueden extender

a las especies silvestres. En segundo lugar, el establecimiento de monocultivos de agaves en Morelos parte del supuesto de que esta es una forma eficiente y productiva de manejar la tierra. Nada más alejado de la realidad, ya que el monocultivo es una forma de agricultura que consume grandes cantidades de energía, desde agroquímicos hasta combustibles fósiles. Esta supuesta productividad se ve opacada por la gran inversión monetaria que requiere, por la contaminación que genera y por la deforestación que provoca en los ecosistemas. En tercer lugar, erosiona los conocimientos tradicionales locales, ya que busca imponer modelos homogéneos para el cultivo de agaves, sin tomar en cuenta las especificidades regionales, la idiosincracia y tecnología local o los valores estéticos y espirituales propios de una comunidad.

En Morelos, el establecimiento de monocultivo de agaves para producir bebidas destiladas es una actividad reciente, ya que por mucho tiempo la materia prima se obtenía de la recolección de agaves silvestres, provenientes de los bosques aledaños a las comunidades productoras. Alternativamente, también se cultivaban en sistemas de cultivo diversificados, también llamados sistemas agroforestales, en donde los agaves son un elemento adicional al cultivo de maíz (*Zea mays*), sorgo (*Sorghum bicolor*), ciruelas (*Spondias sp.*), copales (*Bursera sp.*), guajes (*Leucaena sp.*), pitayas (*Stenocercus stellatus*), entre otras especies. La recolección y el cultivo de agaves en sistemas agroforestales posee una racionalidad ecológica que tiende al mantenimiento de la diversidad y a la resiliencia de los sistemas de producción. Esta racionalidad se basaba en el consumo local de los destilados y en la comercialización a pequeña escala. Y precisamente esta forma de producción se ve trastocada a fines de la década de los noventa del siglo XX por la irrupción de intereses comerciales, primeramente



Cultivo de maguey criollo (*Agave angustifolia*) en sistemas agroforestales de Morelos, donde además se cultivan y toleran diversas especies de árboles del Bosque Tropical Caducifolio como ciruelas (*Spondias sp.*) y copales (*Bursera sp.*). José Blancas

por representantes de la industria tequilera, quienes promueven el cultivo de agave azul (*Agave tequilana*) fuera de la Denominación de Origen (DO) del tequila. Posteriormente, en el 2018 con la inclusión del estado de Morelos en la DO del mezcal y la incorporación del agave criollo (*Agave angustifolia*) y otras variedades de esta especie a la paleta vegetal del programa gubernamental “Sembrando vida”, el panorama para la conservación biocultural en Morelos se complica.

En la zona sur y poniente de Morelos tradicionalmente se ha producido mezcal desde hace más de un siglo, con tecnologías de bajo impacto ambiental y ligadas a la cultura local. Actualmente coexisten ambos sistemas de manejo para los agaves utilizados en la elaboración de destilados, sin embargo, la tendencia hacia los monocultivos es clara y creciente. Las plantaciones de agave se multiplican en detrimento del bosque tropical caducifolio, de las milpas y de las huertas frutícolas, lo cual, de no detenerse, impactará directamente en la diversidad ecológica y en la soberanía alimentaria. Además, esta tendencia se ve alimentada por la falta de empleo en la región, el escaso apoyo a los produc-

tores para acceder a mercados alternativos, bajos precios de los productos del campo y la inseguridad creciente debido al crimen organizado. En este contexto de alta incertidumbre, esta forma de producción se presenta como viable para una población carente de oportunidades.

Por lo anterior, resulta impostergable promover y visibilizar las formas de manejo tradicional de los agaves en Morelos, mismas que son el resultado de complejos procesos adaptativos de larga data, tanto a los entornos ecológicos como a los socioculturales. También se requiere sensibilizar a los consumidores de mezcal y tequila para que valoren el trabajo de las personas del campo y privilegiar el consumo de destilados provenientes de formas de manejo sostenibles. A su vez, es necesario desterrar la idea de que los monocultivos de agave constituyen un “paisaje cultural”, como eufemísticamente se les pretende llamar a estos verdaderos desiertos azules y verdes. Nuestra relación con los agaves, también pasa por repensar nuestra relación con el entorno, a fin de hacer compatible la conservación ambiental y el mantenimiento de los medios de vida de las personas en el campo. •



Producción de mezcal en Morelos a partir de maguey criollo (*Agave angustifolia*). José Blancas



La extensión de los desiertos azules en Morelos se ha intensificado de la mano de los intereses comerciales y de algunas políticas públicas. José Blancas



# El mezcal en Tamaulipas: pasado, presente y futuro en el contexto nacional y global



Piñas usadas en la elaboración de mezcal. Al frente diversas piñas de amole. Cuauhtémoc Jacques



Alambique tipo "moonshine" empleado solo en Tamaulipas. Cuauhtémoc Jacques

**Cuauhtémoc Jacques Hernández** Centro de Biotecnología Genómica del Instituto Politécnico Nacional [cjacques@ipn.mx](mailto:cjacques@ipn.mx)

La producción de mezcal en Tamaulipas se remonta al origen del Nuevo Santander en el siglo XVIII y se desarrolló en dos regiones; la sierra de San Carlos (SSC) y el altiplano Tamaulipeco (AT), antiguamente 4° Distrito. En la primera tuvo más arraigo, primero debido a su actividad minera y segundo a su cercanía a los EUA que con la prohibición alcohólica de los años 30's del siglo XX, estimuló la producción de vino-mezcal llegando a documentar más de 60 fábricas llamadas localmente

"rancho de vino", y cuyos métodos evolucionaron de la fermentación en odres de cuero, el machacado en tronco de madera y la destilación con ollas superpuestas documentadas por Luis Berlandier (década de los 30's del siglo XIX), a la fermentación en pilas de madera a ras de suelo, a la molienda en trapiche de madera y a la destilación con alambique "moonshine" introducidos por los contrabandistas americanos y que sobreviven hasta la actualidad.

En Tamaulipas se desarrollan de manera silvestre siete especies de

agave, cada una con un estatus y problemática particular acorde a su ecorregión. Por el origen mestizo de la entidad, las variantes de agave no tienen un nombre como en Oaxaca. En la SSC los agaves grandes solo son llamados maguey; *Agave americana*, *A. americana* ssp. *protoamericana* y *A. asperrima*, los agaves chicos son llamados amole o lechuguilla; *A. funkiana* y *A. univittata*, mientras que un agave mediano es llamado jarcia; *A. montium-sancticaroli*. En esta región, las especies se desarrollan sin especificidad altitudinal y se distribuyen en toda el área, teniendo una época reproductiva común entre febrero y julio, lo que se traduce en una alta hibridación interespecífica, principalmente entre los magueyes, pero también entre los magueyes y la jarcia y entre la jarcia y las lechuguillas. Así, existen poblaciones de agaves con integridad en la morfología que las identifica y al menos seis variantes híbridas con caracteres morfológicos compartidos. Por el contrario, en el AT las especies de agave se desarrollan en una altitud determinada y su época de floración acontece sin traslape entre especie, no obstante, las poblaciones nativas de *A. asperrima* son poco abundantes o la superficie de su desarrollo endémico es limitado como el caso de *A. gentryi*, y más, como *A. montana* que se distribuye por encima de los 2700 msnm, que presenta al menos tres

variantes morfológicas, que si bien existen importantes poblaciones, cuenta solo con la reproducción sexual como única alternativa de sobrevivencia.

Hace ya casi dos décadas (el 3 de marzo del 2003) del reconocimiento que se hizo del mezcal tamaulipeco cuando fue incluido en el territorio de la Denominación de Origen Mezcal (DOM), y lo que representó una oportunidad para el desarrollo de este agronegocio y en consecuencia a las regiones incluidas bien merece una reflexión.

La producción de mezcal se realiza solo en la Sierra de San Carlos, donde el número de fábricas pasó solo de cuatro a ocho en ese tiempo, la producción tuvo un importante crecimiento al pasar de 6000 l/año a más de 40000 l/año, y las marcas comerciales pasaron de 3 a las 15 actuales, mostrando el interés por comerciar el mezcal Tamaulipeco fuera del estado. Mientras que en el altiplano Tamaulipeco solo existe un productor y comercializador que comercia mezcal elaborado en San Nicolás (SSC) pero que intentó por explotar el *Agave montana* propio de esa región que inclusive está en el interés de productores de Oaxaca quienes ya han colectado semilla de ese agave.

En cuanto a la explotación de maguey, la producción de mezcal

en la Sierra de San Carlos, que antes de la obtención de la DO se realizaba solo de poblaciones silvestres, y ahora depende casi exclusivamente de la superficie de cultivo de maguey plantaciones que fueron establecidas entre 1998-2002 por Conaza, aunque el mayor productor de mezcal no emplea maguey local pues elabora un mezcal diferente al típico mezcal San Carlos debido a su modelo de negocio, toda vez que la NOM 070 le permite emplear agaves de otros estados. De la superficie establecida en el mencionado programa solo sobreviven aproximadamente 250 hectáreas en un solo ejido, cuando fueron establecidas en los ejidos más importantes de la sierra de San Carlos, pero el constante avance del matorral espinoso Tamaulipeco (la vegetación típica de la región) sobre las poblaciones de agave, ya sea en cultivo o silvestre, ha causado su pérdida, además del hecho de que no se instalaron las fábricas en esos poblados que el programa consideraba.

Esas plantaciones de magueyes se realizaron sin criterio alguno de selección de variedades, además de que excluyeron otras especies importantes en la elaboración del mezcal San Carlos: la jarcia y los amoles, lo que ahora no garantiza una producción de mezcal a mayor escala y de buena calidad. Es imperativo crear una verdadera cultura en el cultivo del agave, por lo anterior es necesaria la conjunción del interés de agricultores, mezcaleros, envasadores y políticas públicas adecuadas que estimulen y mejoren la cadena productiva, a través del cultivo de todas las especies de agave, privilegiando su manejo como recurso forestal no maderable para no repetir los escenarios agroextractivos como está ocurriendo en otras partes del país. •

**En Tamaulipas se desarrollan de manera silvestre siete especies de agave, cada una con un estatus y problemática particular acorde a su ecorregión.**



Trapiche de madera empleado para el prensado del mezcal. Cuauhtémoc Jacques





Horno tradicional.



Pedro Guerrero y Ángel Guerrero. Maestros mezcalicultores.

## Principales características de los mezcales ancestrales

- Son 100% de maguey maduro.
- La cocción es en hornos de tierra, recubiertos con piedra o en autoclaves de gas.
- Limpieza de la materia prima.
- Maceración en depósitos de piedra o madera preferentemente.
- Fermentación en recipientes de piel de res, o madera que no desprenda resinas.
- Fermentación separada de pencas y cocos del maguey.
- Desarrollo espontáneo de levaduras.
- Separación de ixtles antes de la destilación.
- Destilación en ollas de barro y condensadores de cobre.
- Doble o triple destilación.
- Abocado desde su destilación o en frío con gusanito cuando el mezcal presente defectos leves.
- De 45 a 55 grados G. L. a 20 grados centígrados.
- Perla correspondiente a los grados de alcohol.
- Color cristalino aun añejado.
- Madurado en vidrio, nunca en barrica.
- Su producción es limitada.
- Maestros mezcalicultores con ética y conocimiento práctico.
- Requiere certificación de autoridades tradicionales o fedatario público.
- El consumidor puede observar el proceso de principio a fin.

# Mezcales ancestrales de las mixtecas: hacia una denominación de origen regional

**Pedro Donaciano Guerrero Cruz** Agrónomo especialista en desarrollo regional. Mezcalicultor Presidente de "Defensa y Desarrollo de los Mezcales Ancestrales de las Mixtecas A.C. Promotor de la Brigada de Educación para el Desarrollo Rural No. 15 dependiente de la SEP [mezcal\\_organico@hotmail.com](mailto:mezcal_organico@hotmail.com) **Cuauhtémoc Guerrero Rivera** Sociólogo y Maestrante del Posgrado en Desarrollo Rural en la Universidad Autónoma Metropolitana, Unidad Xochimilco. Mezcalicultor en "Casa Guerrero" [cuauhgr@gmail.com](mailto:cuauhgr@gmail.com)

## ¿Qué son los mezcales ancestrales?

Los mezcales ancestrales de las mixtecas son **bebidas alcohólicas espirituosas, aperitivas y digestivas** elaborados artesanalmente por doble o triple destilación, de los mostos 100% de magueyes orgánicos maduros, recolectados o cultivados, previamente cocidos y macerados. Su fermentación espontánea se da en recipientes orgánicos y su destilación se obtiene gota a gota, en ollas de barro. Su riqueza alcohólica es de 45 a 55 grados Gay Lussac, a 20°C de temperatura y su respectivo perlado, su color es cristalino aun añejado, pudiendo ser abocado únicamente desde su destilación. Se madura en penumbra en garrafones de vidrio forrados o semienterrados. Sus características organolépticas presentan cuerpo y personalidad originales e imperecederas, resaltando con el tiempo el balance entre aromas y sabores de los magueyes y recipientes con los que fueron elaborados. Son parte de la diversidad de mezcales ancestrales de los pueblos de México.

## Contexto socio histórico

La ciencia no ha logrado determinar el origen de los mezcales ancestrales. Pero, igual que la milenaria cultura productiva de las grandes civilizaciones, como el cultivo de "la milpa" en Mesoamérica, esta bebida es producto

de cientos de años de prácticas, sometidas a observaciones bajo métodos de ensayo y error de manera cíclica. Es probable que lo hayan iniciado algunos hacendados españoles que se asentaron en esta región durante las primeras décadas del periodo colonial en la Nueva España; aprovechando la diversidad de magueyes silvestres de la que disponían y el conocimiento sobre la destilación que aprendieron de los árabes. No es casual que la proliferación de talleres de destilación conocidos como "palenques" fuera en mayor medida en los territorios ocupados por haciendas, los cuales, fueron recuperados en la Revolución Mexicana por los acasillados, quienes continuaron elaborando "vino mezcal", pero ante la falta de alambiques y condensadores de cobre, incorporaron utensilios que tenían a la mano, como las ollas de barro, mejorando la calidad del mezcal.

En el periodo colonial fue tanta la preferencia del "vino mezcal" que afectó al mercado de vinos y de aguardientes de caña en Europa y atrajo la atención de los mejores botánicos de la época que vinieron a estudiar los magueyes de la mixteca. Destacan Carl Lineo que dio al maguey el nombre de "Agave" que significa admirable; y Joseph G. Zuccarini quien clasificó varias especies de agaves de la mixteca, destacando la especie *potatorum* Zuccarini Tehuacanensis, conocida localmente como papalomé, vocablo distorsionado del náhuatl que significa planta con alas de papalota.

De acuerdo con el doctor Abisai García, del Instituto de Biología de la UNAM; de las 214 especies de magueyes en el mundo, 113 son endémicas de México, de las cuales 41 se encuentran en Oaxaca, 25 en Puebla y 15 en Guerrero. De esas **81 especies, 74 (91%), son endémicas de las mixtecas oaxaqueña, poblana y guerrerense**. En ese sentido, se deduce que las mixtecas son origen de los mezcales ancestrales.

## Expectativas

Aunque no hay problemas con la comercialización, los mezcales ancestrales de las mixtecas están en peligro de extinción. El boom del mezcal, que es un aumento

acelerado de la demanda en el mercado nacional e internacional, ha generado consecuencias negativas en los territorios donde se elabora de manera genuina esta bebida. En las Mixtecas, fue el abandono de la actividad y el aumento de la migración hacia los Estados Unidos; en los mejores casos los mezcalicultores tuvieron que transitar de la producción ancestral guiada por lo que Cornelio Pérez llama el gusto histórico, hacia uno semi-industrial guiado por la demanda del mercado para asegurar la sobrevivencia familiar.

De tal modo, es necesario organizar a los mezcalicultores y solicitar al Ejecutivo Federal, la creación de una **denominación de origen regional**, la **norma oficial de los mezcales ancestrales de las Mixtecas** y la constitución del **Consejo Regulador** de su calidad, quien deberá centrar su mezcalinomía en el proceso productivo y mejorar la cultura de los consumidores para diferenciar los olores y sabores de los auténticos mezcales ancestrales. De ese modo, se tendría una alternativa frente a las determinaciones del Consejo Mexicano de la Calidad del Mezcal que suelen responder a intereses monopólicos. En las Mixtecas, territorios propicios para el cultivo de maguey, alimentos y otras especies, una denominación de origen regional de los mezcales ancestrales, daría oportunidad a su población de mejorar sus deplorables condiciones de vida para elevar su bienestar. •

En el periodo colonial fue tanta la preferencia del "vino mezcal" que afectó al mercado de vinos y de aguardientes de caña en Europa y atrajo la atención de los mejores botánicos de la época que vinieron a estudiar los magueyes de la mixteca.



Perlado del mezcal.



# La presión de las transnacionales de los agrotóxicos en México y Estados Unidos frente a la soberanía alimentaria

Fernando Bejarano G. RAPAM



Las empresas transnacionales que dominan el mercado de los plaguicidas y semillas presionan en México y Estados Unidos para impedir se cumpla el decreto presidencial de prohibición del glifosato para el 2024 y el maíz transgénico; y se oponen a la propuesta de crear un Programa Nacional de prohibición gradual de plaguicidas altamente peligrosos y apoyo a bioinsumos, que está pendiente de dictamen en el Senado de la República.

En ambos países las transnacionales se alían con la élite del agronegocio exportador y presionan a las autoridades federales agrícolas y senadores que acaban defendiendo sus intereses. Cuatro transnacionales agrupadas en CropLife controlan el 62% del mercado de plaguicidas en el mundo: Bayer, Corteva, Grupo Syngenta y BASF

(ETC 2022). Y casi una tercera parte de sus ventas mundiales son plaguicidas altamente peligrosos, como el glifosato, ligada a la expansión de los cultivos transgénicos (Public Eye 2020).

En Estados Unidos, la representante de Syngenta Mary Kay Thatcher, de Iowa, fue muy clara el primero de noviembre del 2022 al dirigirse a los agricultores de maíz transgénico y señalar que si

se permite que México prohíba el glifosato y maíz transgénico sentaría un precedente peligroso y podría incluir en el futuro a la soya transgénica u otros plaguicidas como clorpirifos o atrazina. Por ello tenía que aumentar la presión al presidente Biden para que “vaya con el presidente de México y le diga: ‘esto tiene que terminar’”, según un reportero presente en la reunión. Poco después, dos senadores republicanos de Iowa pedían a la representante comercial estadounidense que solicitara el establecimiento de un panel de solución de controversias por violaciones del gobierno de México al Tratado de Libre Comercio T-MEC, invocando las pérdidas económicas que ocasionaría el no seguir exportando maíz transgénico, según estudio pagado por organizaciones del agronegocio y la industria de plaguicidas de Estados Unidos y México, incluida CropLife America y Procyt.

En México las transnacionales de CropLife están representadas por Protección de Cultivos, Ciencia y Tecnología (Procyt), que es parte del Consejo Nacional Agropecuario (CNA). El vínculo es muy cercano, pues la directora de Comunicación, Asuntos Públicos, Ciencia y Sustentabilidad para Bayer es también la Vicepresidenta de Comunicación del CNA y



Cuestionan el uso de glifosato como pesticida en las labores agrícolas. Pixabay

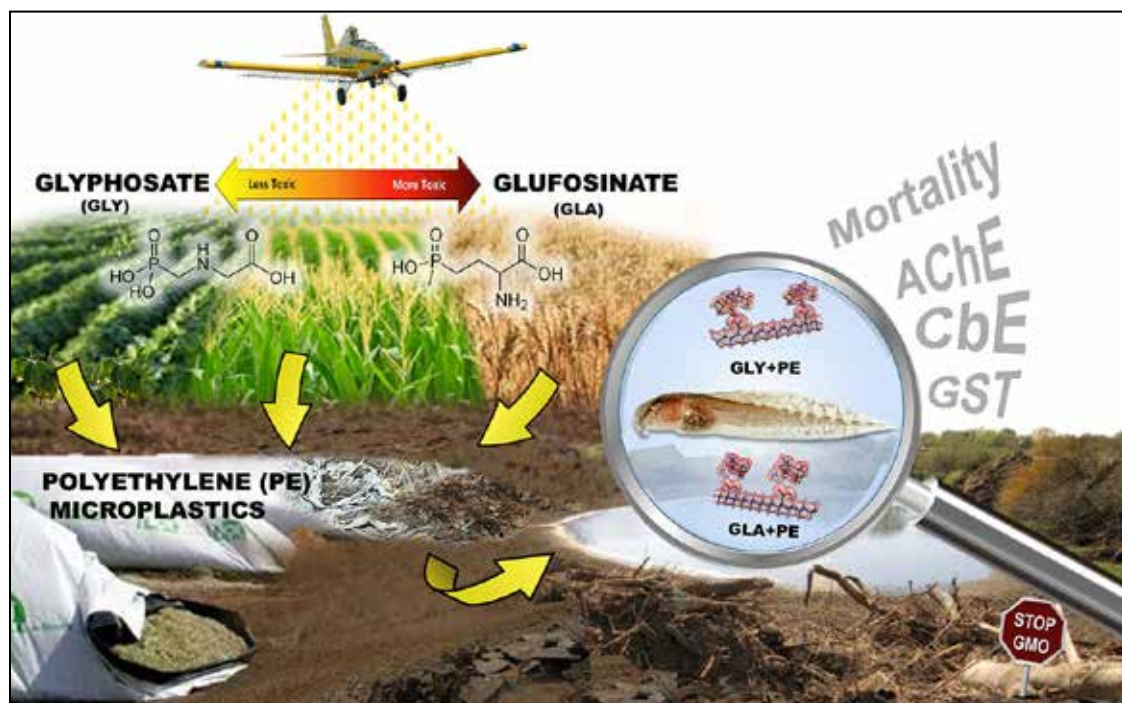
Presidenta de la Comisión de Inclusión y Diversidad del Consejo Coordinador Empresarial. Monsanto, propiedad de Bayer, continúa litigando contra la decisión gubernamental de negar permisos de siembra de maíz transgénico. Bayer sigue afirmando que el glifosato es inocuo a pesar de la evidencia científica en su contra compilada por Conacyt. El problema no es solo que sea probable carcinógeno en humanos, sino que como perturbador hormonal en dosis muy bajas puede provocar efectos dañinos sistémicos en el ser humano.

El presidente Andrés Manuel López Obrador ha dicho que la salud de los mexicanos es primero, en respuesta a las presiones de las transnacionales y del Secretario de Agricultura de los Estados Unidos, y que no permitirá la entrada de maíz transgénico para consumo humano, pues somos autosuficientes en maíz blanco; pero abre la posibilidad de que continúe la importación de maíz amarillo transgénico para el ganado, en caso de que la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (Cofepris), asegure que no es dañino para la salud y se logre un acuerdo con su contraparte de Estados Unidos, la FDA, de conocida postura protransgénica. El maíz amarillo importado se destina principalmente para la engorda del ganado que se exporta y para la agroindustria. Pero nada garantiza que si continúa esta importación no se mezcle con el maíz blanco de las tortillas o se use en alimentos procesados y termine con residuos de glifosato, como se demostró en estudio de la UNAM en 2017.

Hay que considerar además que las tolerancias de residuos de glifosato en granos para el ganado en Estados Unidos pueden ser hasta 100 veces mayores que las autorizadas para consumo humano. Los efectos del consumo crónico de maíz transgénico, como cáncer, daños en los órganos y muertes prematuras, fue demostrado por Seralini. Esto y la exposición a mezclas de residuos de plaguicidas en el maíz importado (Ej.: a glifosato, dicamba, glufosinato, quizalofop y 2,4-D en MON 87429 en proceso de autorización) debería ser evaluado por Cofepris.

Por otra parte, en el Senado la presión del CNA, Procyt y la asociación de la industria de genéricos de plaguicidas (UMFFAAC), en alianza con Rafael Espino presidente de la Comisión de Asuntos Legislativos y Nancy Sánchez presidenta de la Comisión de Agricultura, con apoyo del senador Monreal, lograron frenar el dictamen de reforma a la Ley General de Salud para el programa nacional de prohibición gradual de plaguicidas altamente peligrosos y apoyo a bioinsumos. Aunque la Comisión de Agricultura elaborará el dictamen, su orientación dependerá en gran parte de la opinión que envíe la Secretaría de Economía, el Jurídico de Presidencia y la Secretaría de Gobernación, quienes tienen como prioridad resolver la negociación con Estados Unidos en cuanto al glifosato y maíz amarillo.

México debe defender su soberanía y poner en primer lugar la salud de los mexicanos y en su política de autosuficiencia alimentaria apoyar a los productores en la transición agroecológica hacia una agricultura sustentable. •



En ambos países las transnacionales se alían con la élite del agronegocio exportador y presionan a las autoridades federales agrícolas y senadores que acaban defendiendo sus intereses. Cuatro transnacionales agrupadas en CropLife controlan el 62% del mercado de plaguicidas en el mundo.



# El nuevo agrarismo viene y nadie lo detiene

Carlos García Jiménez

A casi un año de haberse realizado la Segunda Convención Agrarista de Guerrero (Zumpango, 8 de diciembre del 2021), a la que asistieron más de mil 500 campesinos y 750 comisariados ejidales y comunales (de un total de mil 255 reconocidos en la entidad), así como agraristas de otras 12 entidades del país, sus resoluciones se diseminaron ampliamente, y ya empezaron a germinar en más de la mitad de las entidades del país.

En este 2022, retomando la experiencia organizativa de la Coordinadora de Comisariados de Guerrero (consistente en reuniones regionales, primero, y luego la Convención estatal), y los resoluciones de su Segunda Convención (resumidos en nueve ejes temáticos), se iniciaron acciones organizativas en Morelos, Ciudad de México, Estado de México, Querétaro, Puebla, Oaxaca, Veracruz, Yucatán, Chiapas, Campeche, Sinaloa, Coahuila, Zacatecas, entre otras entidades.

Bajo la consigna “¡el nuevo agrarismo viene... y nadie lo detiene!”, el pasado 7 de octubre cristalizó la Primera Convención Agrarista del Estado de Querétaro, el 19 de noviembre la del Estado de México, y el 26 tuvo lugar la de Veracruz en el emblemático municipio Úrsulo Galván. De esta manera, antes del próximo 10 de abril, fecha conmemorativa del asesinato del agrarista Emiliano Zapata, la recién constituida Coordinadora Nacional de Comisariados,

impulsará que cada entidad del país realice su propia convención agrarista. En esa fecha histórica, el nuevo agrarismo realizará la Primera Convención Agrarista Nacional, y luego ocupará la Plaza de la Constitución, con el mismo espíritu transformador que motivó al atila del sur y al centauro del norte en 1914. En el corazón de la República darán a conocer el nuevo Plan de Ayala, y las acciones campesinas subsiguientes que garantizarán su cumplimiento.

## El nuevo agrarismo en Guerrero

El 10 de abril del 2018, una comisión de guerrerenses del entonces Movimiento Campesino Plan de Ayala Siglo XXI (MCPASXXI) -formado por una amplia gama de líderes sociales, comisarios municipales y comisariados ejidales y comunales-, participó en la firma del Plan de Ayala Siglo XXI, en Jerez, Zacatecas con el entonces candidato presidencial de la alianza político-electoral “Juntos haremos historia”. De este modo, se

sumó a la promoción del voto campesino, mismo que se volcó masivamente a favor de la causa transformadora. Mientras que en 2015 el campo registró un total de 256 mil 668 votos, en 2018 la participación se disparó a 704 mil 497 votos; consiguientemente, la preferencia hacia la alianza transformadora se disparó, de escasos 21 mil 347 votos en 2015, a 424 mil 592 en 2018.

Tras el triunfo electoral del 1 de julio, durante la consulta para la elaboración del plan del nuevo gobierno (realizada entre el 1 de julio a 1 de diciembre del 2018), se realizaron asambleas en muchas comunidades rurales para la elaboración de planes de Desarrollo Comunitario y la integración de Comités Comunitarios. En este ejercicio emergieron como nuevos actores sociales las autoridades comunitarias (Comisariados y Comisarios municipales). Lamentablemente sus propuestas no fueron consideradas en el Plan del Gobierno Federal. Y su labor fue suplantada por los improvisados “servidores de la nación” quienes desde su origen hasta la fecha operan al margen de las autoridades locales, sin profesionalismo institucional, y generalmente con un claro estilo clientelar y paternalista; muy alejados del rol de “promotores de la participación ciudadana en los Centros Integradores de Desarrollo” que los documentos fundacionales les asignaba.

Una vez instaurado el llamado gobierno de la Cuarta Transformación (1 de diciembre del 2018), la inercia organizativa de los Comisariados ejidales y comunales se canalizó hacia los temas agrarios, uno de los más esenciales enarbolados por el ya decaído MCPASXXI. De este modo, aprovechando la sensibilidad de los funcionarios federales del sector agrario, se organizaron diversas reuniones regionales y estatales que culminaron el 21 de diciembre del 2019 en la primera Convención Agrarista Estatal. Para entonces, se había logrado que el Registro Agrario Nacional (RAN) agilizará, en pocos días, muchos de los trámites agrarios que antes duraban más de tres meses; y que entregara públicamente documentos que por años permanecieron archivados en bóveda, tales como: carpetas básicas de núcleos agrarios, actas y credenciales de órganos de representación, certificados agrarios, entre otros.

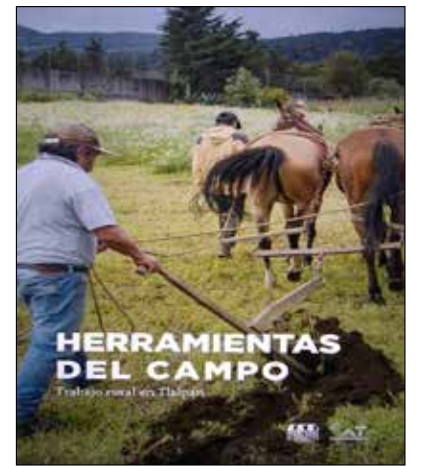
Con estos logros en el tema agrario, en la primera Convención Agrarista (cuya sede fue el ejido de Petaquillas, Chilpancingo), el mayor interés de los comisariados se centró en resolver las deficiencias del Programa de Fertilizantes que en ese año había sido un desastre en virtud de la inexperiencia y corrupción de los operadores de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (SADER) y los servidores de la nación. Con este propósito, la Coordinadora de Comisariados ahí nombrada, tomó las riendas de este tema, y mediante denuncias públicas, movilizaciones locales, y cabildeo con los titulares de SADER y de la dirección general de Programas Sociales, logró que en el 2020 se iniciara en asambleas ejidales y comunales convocadas con el aval de la PA, y el RAN- la depuración de los padrones del fertilizante, lo que prácticamente permitió la inclusión al Programa de muchos productores que no recibían el insumo, y que éste se entregara al inicio del ciclo de siembras.

En 2020 y 2021, la Coordinadora impulsó, infructuosamente, la mejora continua del Programa de Fertilizante y su reorientación hace el enfoque de Fertilidad y Manejo Agroecológico de Suelos (Fertimas); lamentablemente este planteamiento chocó con el muro neoliberal incrustado en la SADER, reducto de la agricultura comercial dependiente de insumos externos.

Retomando diversas propuestas campesinas surgidas de asambleas municipales y regionales, la Coordinadora de Comisariados llega a su segunda Convención Estatal, el 8 de diciembre del 2021. Esta se desarrolló con base en nueve ejes temáticos: Nuevo Agrarismo, Agua y Medio Ambiente, Producción Agroecológica, Economía Social y Mercado Justo, Bienestar Social y Centros Integradores, Gobierno comunitario, Territorios de Paz, Gobernanza e incidencia en políticas públicas y Movimiento Agrarista Nacional. En cada uno de estos ejes se definen propuestas, y acciones-fuerza para concretarlas, que fueron resumidas en el acuerdo político para impulsar el nuevo agrarismo, el desarrollo rural y la gobernanza a ras de tierra, suscrito por una representación de comisariados de las siete regiones de la entidad, así como por los agraristas venidos de otras entidades del país.

“Para que los postulados de esta convención se conviertan en acción es preciso que se extiendan a todas las entidades del país”, se advierte en ese acuerdo político, que, como una chispa en la pradera, ya se extendió imparable en todo el territorio nacional. •

## AGENDA RURAL



La Convención campesina de Veracruz, quedó integrada por la Coordinadora de Ejidos y Comunidades en el estado, se realizó el 26 de noviembre, en la casa Ejidal Úrsulo Galván. Arturo García





Decenas de familias indígenas del municipio de Tlapa de Comonfort, Guerrero, partieron ayer en 14 camiones rumbo a los campos agrícolas de Sinaloa y Guanajuato, donde laborarán medio año. Tlachinollan

## La política pública del combate al trabajo infantil indígena en México

**Abelardo Rodríguez** Investigador y consultante independiente [rabelardo@gmail.com](mailto:rabelardo@gmail.com)

**Sergio Ocampo, La Jornada del 7 de noviembre 2022, escribe que unos 800 indígenas de la comunidad de Ayotzinapa, municipio de Tlapa de Comonfort, en la región de la Montaña alta de Guerrero, partieron al mediodía de este domingo rumbo a los campos agrícolas de los estados de Sinaloa y Guanajuato, donde trabajarán durante los próximos seis meses.**

“... los indígenas jornaleros que parten de diversos municipios de la Montaña alta de Guerrero son los más olvidados, abandonados y explotados, porque aparte de que están en condiciones muy precarias, es muy alto el índice de analfabetismo. Son familias completas, o a veces nada más van las madres que hacen de jefas de familia con sus hijos, porque fueron abandonadas por sus esposos, explicó un defensor de derechos humanos.”

“... la situación se torna más dramática porque ninguna instancia del gobierno, ni el federal, el estatal o el municipal, se encarga de darles atención básica; en cada autobús viajan unas 60 personas, incluyendo los niños a quienes colocan en los pasillos, y

si tienen menos de 13 o 14 años, al menos tres ocupan un asiento, y no les dan boletos; por eso cuando hay accidentes ninguna empresa responde.”

La situación de los niños indígenas en 1997 era todavía más precaria que aquella de los niños no indígenas. Datos de la Encuesta Nacional de Empleo en Zonas Indígenas (ENEZI) mostraban que había 194,000 niños y niñas entre 6 y 14 años, 2/3 niños y 1/3 niñas. Los niños y niñas entre 6 y 11 años en el mercado laboral 45% eran indígenas y 33% no indígenas. Usando el marco muestral del ENEZI se aplicó el Módulo de Trabajo Infantil (MTI) Indígena en 1999 para caracterizar el trabajo indígena infantil para bienes y servicios para el mercado

y el autoconsumo. Desde entonces no existe información que permita determinar si la brecha laboral infantil indígena-no indígena ha cambiado.

El Distintivo Empresa Agrícola Libre de Trabajo Infantil (DEALTI) nace en 2010 como una política pública del gobierno federal implementada por la Secretaría del Trabajo y Previsión Social (STPS) para combatir y abolir el trabajo de niñas, niños y adolescentes (NNyA) jornaleros.

El DEALTI incentiva a las empresas agrícolas que contratan trabajadores del campo a: 1) demostrar el cumplimiento de las leyes y normas laborales vigentes, 2) establecer una política de cuidado y protección infantil que

permita contar con reglas, guías y criterios para la realización de acciones en beneficio de los hijos de familias jornaleras; incorporar medidas para verificar y asegurar la no contratación de mano de obra infantil en ninguna de sus áreas y procesos, y 3) evidenciar prácticas de responsabilidad social en el cuidado y protección infantil. <https://rb.gy/o5xyil>

Hasta 2017 la STPS reportaba 649 centros de trabajo con DEALTI en 23 estados beneficiando a 265,297 personas, 35% mujeres y 65% hombres, contribuyendo al posicionamiento de la cultura de responsabilidad social dirigida a la no utilización de mano de obra infantil, el cuidado y la protección de los menores hijos de los trabajadores del campo. Además, se ha logrado el establecimiento de procesos para el desarrollo integral de las familias de los trabajadores agrícolas, con particular atención a menores. El DEALTI aún no se ha evaluado.

La estrategia del DEALTI es de corresponsabilidad social del gobierno que estipula normas y estándares para que las empresas modifiquen su infraestructura y el manejo de la población jorna-

lera que llega a sus instalaciones, enfatizando acciones y cuidado infantil (Glockner 2018, Despolitización del trabajo infantil jornalero y la privatización del bienestar de niños migrantes internos, IBERO). La autora critica que la STPS en su *protocolo de inspección del trabajo en materia de erradicación del trabajo infantil y protección al trabajo adolescente permitido* no defina al trabajo infantil como un fenómeno con profundas raíces históricas de carácter social, político y económico.

Es preocupante, según Glockner, que la desincorporación del trabajo infantil agrícola y el cumplimiento de los derechos de los NNyA jornaleros (alimentación, salud y educación) estén limitados a alianzas público-privadas, incluyendo el apoyo internacional. El estudio de Escobar y colaboradores 2019, *Trabajo Agrícola y la Industria Exportadora de Productos Agrícolas de México* (CIESAS-Wilson Center) no menciona al DEALTI ni el análisis de Glockner.

El Estándar DEAR (Distintivo de Empresa Agrícola Responsable T-MEC) es un esquema de Certificación que la Alianza Hortofrutícola Internacional para el Fomento de la Responsabilidad Social, A.C. (<https://ahifores.com/>) que pone a disposición del sector agrícola para el cumplimiento de los compromisos laborales que México firmó bajo el T-MEC para cumplir con las Reformas Laborales 2019 y 2021, así como las normas internacionales. Parece que el Estándar DEAR T-MEC es resultado del DEALTI.

Se ha avanzado, en 2007 el 27% del trabajo infantil agrícola en México era para la exportación, el 42% con infantes entre 6 y 14 años, y 58% con menores entre 15 y 17 años. De acuerdo con el MTI, INEGI 2018 el trabajo infantil no permitido disminuyó de 3.5 millones en 2007 a 2.1 millones en 2017. Sin embargo, es necesaria una postura clara de la STPS acerca de la reducción del trabajo infantil no solo en los productos agrícolas exportables sino también en los productos de consumo doméstico, para los cuales parece no haber política o alianza pública-privada. Si se reconoce que los NNyA jornaleros indígenas son más vulnerables que los NNyA no indígenas, entonces cuales son las políticas enfocadas a que esos infantes o menores de edad no tengan la necesidad de migrar y trabajar. •

**Se ha avanzado, en 2007 el 27% del trabajo infantil agrícola en México era para la exportación, el 42% con infantes entre 6 y 14 años, y 58% con menores entre 15 y 17 años. De acuerdo con el MTI, INEGI 2018 el trabajo infantil no permitido disminuyó de 3.5 millones en 2007 a 2.1 millones en 2017.**





Reforestación 2021.



Brigada Comunitaria Tlalcuapan 2022.

## Problemas socioambientales en la Matlalcueyetl, Tlaxcala

**Comunidades Unidas en Defensa de la Matlalcuéyetl** Colectivo “4 de octubre”, San Francisco Tetlanohcan / Brigada “San Pedrito” por la Matlalcueyetl, San Pedro Muñoztla / Colectivo de Saneamiento y Restauración de la Malintzi, San Pedro Tlalcuapan

**Las comunidades de la Matlalcueyetl en Tlaxcala (volcán también conocido como La Malinche), son pueblos originarios de México. Su existencia es la muestra viviente de la resistencia a la colonia y la modernidad; su vida está totalmente permeada por el volcán, la madre tierra y el bosque. La montaña los acoge y los pobladores la cuidan y respetan.**

**D**urante siglos, las comunidades de la montaña han proporcionado diversos servicios naturales a la ciudad de Tlaxcala; a cambio, han sido relegadas y olvidadas. A pesar de este desequilibrio de intercambios, las comunidades de las faldas de la montaña son personas que, ante la falta de respuesta gubernamental, han tenido que enfrentar por ellos mismos la tala ilegal, el saqueo y la delincuencia que se ha desatado en la Matlalcueyetl.

Desafortunadamente, a causa del desarrollo industrial, el aumento de la temperatura, la contaminación y la presión hídrica, en 2019 las poblaciones del escarabajo descortezador proliferaron al grado de dañar vastas superficies de la montaña, causando la muerte en un gran número de la principal especie arbórea con la que cuenta el volcán, incrementando y evidenciando la problemática socioambiental en dicho territorio.

Ante la emergencia de la plaga, las comunidades de la Malintzi y la montaña misma no recibieron atención adecuada por parte de las autoridades municipales, estatales y federales. Al contrario, desestimaron las solicitudes y su

abordaje ha sido ecocida, destructor, mercantilista, unilateral y sin respeto para la estructura organizativa de las comunidades, proponiendo soluciones no acordes a la realidad y cosmovisión comunitaria.

A raíz de ello, en 2021 se unieron 12 comunidades (en su mayoría originarias), para la protección del bosque. Exigen a autoridades federales el reconocimiento de sus

sistemas normativos tradicionales y la participación en la toma de decisiones sobre su territorio, buscando un trabajo coordinado y en conjunto. Al mismo tiempo, las comunidades han fortalecido su organización, se capacitan y desarrollan actividades de saneamiento, restauración y protección de la montaña, además de fortalecer actividades sobre la identidad cultural y normativa interna.

En el presente año 2022, las autoridades han violado los acuerdos establecidos, entrando al territorio sin previa autorización, intentando arrollar a dos vecinos de la comunidad, a quienes ya conocían y resultando en un desencuentro que fue mediado por la autoridad comunitaria de San Pedro Tlalcuapan. Fruto de esta negociación fue el acuerdo de respeto mutuo entre

las comunidades de la montaña y las autoridades municipales, estatales y federales.

Desafortunadamente, las muestras de abuso de poder y la falta de respeto a los guardianes del territorio y a las autoridades comunitarias continúan sobre las comunidades, lo que se evidencia en las siguientes acciones:

- El 14 de julio de 2022 se dio la detención arbitraria de dos defensores del territorio: el presidente de comunidad y un Tiaxca, originarios de San Pedro Tlalcuapan, aduciendo que participaron en un linchamiento. Sin embargo, las evidencias señalan que los encarcelados no estuvieron presentes en tan lamentable suceso. A partir de ese momento, la violencia e intimidación incrementó hacia la comunidad de manera física y psicológica y se evidencia la distorsión de información a través de los medios de comunicación
- En agosto de 2022, autoridades federales, estatales y municipales hicieron pública la intención de impulsar un “Plan de Desarrollo integral para los pueblos indígenas Na-

hua y Otomí de Tlaxcala” en el que una vez más, la gente de los pueblos es ignorada y no es llamada a participar. Esto violenta de nuevo los derechos colectivos, ya que de acuerdo al Convenio 169 de la OIT, las acciones realizadas en el territorio de las comunidades deben aprobarse por medio consultas libres, previas e informadas y desarrollarse en colaboración con los habitantes.

Ante esta situación, las comunidades de San Pedro Tlalcuapan, San Pedro Muñoztla y pobladores de San Francisco Tetlanohcan, se unieron buscando la defensa, el cuidado, restauración y revitalización de su cultura, territorio y bosque. Consideran que los problemas del escarabajo descortezador y el saqueo de la montaña solo pueden detenerse con la unidad de las comunidades. Por ello, exigen el respeto a las comunidades, al territorio, a los derechos individuales, colectivos y a las normatividades internas. El no hacerlo es una agresión a los pueblos, Tiaxcas y ancestros. Estando a favor de la vida y en contra de la injusticia hacia personas inocentes y líderes indígenas, seguimos diciendo: ¡Hasta que la dignidad se haga justicia! •



Mural sobre la cosmovisión de los pueblos en la Matlalcueyetl. CSRM, Tlalcuapan