

Las Chinampas en Xochimilco aportan, además de belleza, la posibilidad de cultivos diversos. (Catalina Díaz)

Veinte minutos en lancha la separan del embarcadero de Cuemanco, se trata de una de las tres chinampas de Yolcan ha rehabilitado como parte un proyecto que contempla el rescate de la tradición agrícola de Xochimilco y una empresa sustentable que apoye la economía local.

Lucio Usobiaga y Antonio Muradencabezan un equipo de 10 personas que han hecho de la agricultura sustentable no solo un negocio, sino una herramienta para rescatar esos espacios abandonados en la zona lacustre de la ciudad.

Comandados por Noé Coquis, un chinampero de tercera generación, seis trabajadores provenientes del Estado de México, Puebla y Veracruz, se encargan de cuidar los cuatro mil 700 metros cuadrados que siembra Yolcan.

Esta pequeña empresa cultiva productos orgánicos de manera sustentable, promueve el comercio justo con los agricultores y apoya a la economía local. En parcelas de 10 metros cuadrados, crecen cebollas y coles, pero también plantas poco comunes en la dieta del mexicano como el kale, que se utiliza en ensaladas o el shizu, una hierba aromática japonesa.

En las parcelas se siembra utilizando métodos agrícolas tradicionales de Xochimilco, como los almácigos y el chapín. Para ellos se extrae el lodo de los canales, se cuadrícula y se hace un hoyo en medio con el dedo, se deposita la semilla y se espera a que crezca, para luego trasplantarla.

Rescatar las chinampas no es tarea fácil, cerca de 80 por ciento están abandonadas, eso hace pensar a Lucio que el futuro de Xochimilco está en manos de gente de fuera, no de xochimilcas.

"Es muy difícil, porque la imagen del campesino está por los suelos, es un trabajo muy duro, poco remunerado y los productores no tienen un espacio en el mercado local, no tienen dónde vender sus productos, por eso prefieren dedicarse a otra cosa", dice Lucio.

De 20 por ciento de las chinampas utilizadas, la mayoría tiene canchas de fútbol o tenis; se utiliza para realizar campamentos, se renta para eventos sociales o sirve para pastoreo. Y de este

porcentaje, solo tres por ciento se utilizan para siembra.

"Cuando hicimos la primera chinampa, fue demostrativa, queríamos que se diera un contacto positivo, que los otros productores vieran que es rentable cultivar sin agroquímicos", dice Lucio, quien asegura que con sus métodos tradicionales y ecológicos se obtiene 90 por ciento de lo cultivado.

Usobiaga recuerda que el proceso de limpiar el terreno, desherbar y preparar la tierra lo hicieron manualmente, ya que casi no existen apoyos para los pequeños agricultores de la zona.

Las únicas dependencias gubernamentales que sí tienen programas activos de apoyo para los productores son la Autoridad de la Zona Patrimonio Mundial Natural y Cultural de la Humanidad en Xochimilco, Tláhuac y Milpa Alta y la Comisión de Recursos Naturales.

Yolcan busca crear una sociedad de producción rural, para apoyar a los productores locales con talleres de agricultura orgánica y a comercializar los productos.

Recuperar la tradición ancestral de sembrar en las chinampas se enfrenta a dos problemas sustanciales: la falta de espacios para comercializar los productos y la poca rentabilidad de los cultivos.

Es por ello que Yolcan le apuesta a lo orgánico, un mercado que ha ido en aumento en los últimos años, prueba de ello es el Mercado del 100, un tianguis que reúne desde el 2010 a productores locales.

Lucio recuerda que los comienzos fueron difíciles, contactar con clientes que desearan las cosechas no fue fácil, requirió de un arduo trabajo de relaciones públicas. "Luego, el problema era tener los cultivos a tiempo, cosechar cuando las verduras se encuentran en el tamaño adecuado. Al principio fallamos un poco, pero los clientes confiaron en nosotros y ahora ya sabemos cómo hacerlo", dice.

Esos clientes son algunos de los mejores restaurantes en la ciudad: *Merotoro, Duo, Rosetta, Quintonil, Contramar, Sud777, La Excéntrica* o *Green Corner*.

Los chefs de estos restaurantes se abastecen de productos poco comunes en el mercado nacional, como minutina, brócoli romanesco o lechuga del tipo cuatro estaciones.

Come sano, come local

"Cuando compras no sabes si en verdad son hortalizas cultivadas orgánicamente", dice Lucio.

Los productos que se siembran en las chinampas de Yólcan no tienen agroquímicos, para su nutrición se utiliza un tipo de abono japonés, llamado bochasi. Para el control de plagas se utiliza el caldo - ceniza y el bacilo thuringiensis, que solo afecta a los gusanos, pero no a las plantas ni a los humanos.

"Se trata de revalorar las chinampas, de darles el valor agrícola pero también social y ecológico", dice Lucio, quien considera que proyectos como Yólcan tienen un impacto positivo en la tierra, que no pierde sus nutrientes, y en la economía local.

Yólcan está impulsando una red de consumo local. Basados en el Sistema de Agricultura Apoyado en la Comunidad (CSA por sus siglas en inglés) utilizado en Europa y EU, ofrece la entrega semanal de una canasta con los productos de temporada a cualquiera que desee obtener sus productos.

Usobiaga asegura que de esta forma existe un compromiso entre consumidor y productor. Además, este último cuenta con la certeza de que podrá colocar sus productos. "Es un sistema que ayuda muchísimo a los productores, porque se paga con anticipación, cubres tus costos productivos antes de sembrar".

Las desventajas para el consumidor son que tendrá que esperar cerca de dos meses, tiempo promedio que toma en crecer una hortaliza y el precio de los productos, ya que mientras un kilo de calabacita italiana cultivada con agroquímicos cuesta 7.60 el kilo, la orgánica puede alcanzar los 42 pesos por kilo.

14 de enero de 2014

Fuente: [Milenio](#)