

Ciudad de México, 18 de octubre de 2018

Boletín 991

SEDEREC REÚNE EN UN SOLO LUGAR TRADICIÓN, CULTURA Y GASTRONOMÍA EN LA FERIA DE PRODUCTORES Y FESTIVAL DE CEMPASÚCHIL EN REFORMA

En el corazón de Paseo de la Reforma, confluyen tradiciones, producción agropecuaria, gastronomía y cultura, en la Feria de Productores y el Festival del Cempasúchil hasta el próximo domingo 21 de octubre en un horario de 10 a 19 horas, aseveró la secretaria de Desarrollo Rural y Equidad para las Comunidades (SEDEREC), Evangelina Hernández Duarte.

Al cortar el listón inaugural, acompañada por el Coordinador de Capacitación, Israel Martínez y el coordinador de Cadenas Cortas Agroalimentarias de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) Mauricio de la Cadena, informó que en total participan 143 personas productoras provenientes de las siete alcaldías rurales de la Ciudad de México.

Subrayó que el objetivo es impulsar la actividad productiva del agro capitalino y en consecuencia, elevar la calidad de vida de quienes se dedican a este trabajo que, además, tiene la ventaja de acercar artículos de alta calidad, cultivados con buenas prácticas agrícolas, inocuos y saludables, directamente del productor al consumidor, a precios justos.

Evangelina Hernández habló de la importancia de sembrar la tierra y del trabajo que por ocho semanas llevan a cabo los productores de cempasúchil, cuya ganancia es de seis pesos por planta.

Quienes asistan a la Feria de Productores Reforma y el Festival Flor y Tradición, situadas en ambos extremos de Paseo de la Reforma, entre la avenida Insurgentes y la glorieta de La Palma, podrán encontrar productos gourmet, hortalizas orgánicas, derivados de miel, amaranto, nopal y lácteos, truchas asadas, carne de pavo y de conejo, chocolate, café y mucho más.

En el tramo de norte a sur, están 30 expositores de flores de cempasúchil de Tláhuac y Xochimilco y 35 de diversas artesanías relacionadas con el Día de

Muertos como cartonería, cerámica, joyería y artículos decorativos, así como productos utilizados en las ofrendas como calaveritas de chocolate, amaranto, mole, inciensos, veladoras, entre otros.

Los visitantes también podrán disfrutar de diversos espectáculos artísticos y de teatro, así como talleres relacionados con la elaboración de gelatina con amaranto, la importancia de cultivar jitomate orgánico o sobre los usos y beneficios de la miel, por mencionar algunos.

Entre los participantes está Amada Sánchez, es productora de trucha de Santa Rosa Xochiac, de la Alcaldía de La Magdalena Contreras y la ofrece a los visitantes empapelada, guisada al momento para degustar ahí mismo.

Dolores García se dedica a las plantas de ornato desde hace 20 años y espera vender un total de 4 mil macetas de cempasúchil, que es la producción de este año, en media hectárea que posee a cielo abierto en el pueblo de San Luis Tlaxialtemalco, Xochimilco.

El productor Omar Peña es integrante de una cooperativa cuya marca es Lechugas Gourmet y su especialidad son los brotes o germinados de melón, betabel, chícharos y zanahorias, agradece a la SEDEREC por abrir espacios para el comercio de sus cultivos que le permiten sostener a su familia.