

Fecha 17.07.2023	Sección Carpeta de Investigación	Página PP-4-5
----------------------------	--	-------------------------

Devora mancha urbana cultivo de nopal en Milpa Alta; productores son desplazados por Morelos



SEGUNDO PRODUCTOR NACIONAL Busca Milpa Alta conservar calidad en producción de nopal

PATRICIA CARRASCO

María Esther y Aremi Lara recuerdan con nostalgia que Milpa Alta era conocida por ser la cuna de este cactáceo

Las hermanas María Esther y Aremi Lara forman parte de los 5 mil 300 productores de nopal en la Alcaldía Milpa Alta. Ellas desde muy temprana hora, en compañía de su familia cortan los nopales y los acomodan en grandes cajas, de acuerdo al tamaño de la cactácea, para al mediodía bajar a venderlos en el Centro de Acopio de Nopal-Verdura de esa alcaldía.

Ambas heredaron de sus padres el terreno donde cultivan esa verdura que es tan querida por los mexicanos en tacos, en jugos, ensaladas, en guisos. Son oriundas de San Lorenzo Tlacoyucan y gracias a este cultivo se mantienen sus familias.

Recuerdan con nostalgia que Milpa Alta era conocida por ser la cuna del nopal y hasta hace algunos años era la principal productora del país, sin embargo fue desplazada por el estado de Morelos a tal grado que hasta el propio Centro de Acopio de Nopal-Verdura de la alcaldía se vende la verdura cultivadas en las tierras de aquella entidad.

A la fecha, los miles de productores de esta alcaldía luchan por cultivar los mejores nopales, con más calidad y sabor, ya

que muchos de los parajes de siembra de nopal, lamentablemente, los está devorando la marcha urbana.

En 2007, Milpa Alta contaba con 4 mil 327 hectáreas sembradas de esa verdura, con una producción de 294 mil 757 toneladas. A la fecha sólo en cerca de 2 mil 300 hectáreas, con una producción de 209, 539 toneladas anuales, y una derrama económica de \$605 mil 440 millones, de acuerdo con datos del SIAP del 2022.

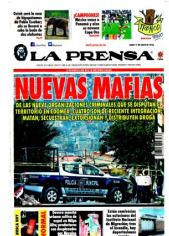
Según una encuesta, el 75% vende en el Centro de Acopio con espina, un 5% vende en tianguis su producción, el resto va a la Central de Abasto, a los Mercado de Sonora, Jamaica y otros puntos de venta, informó Eduardo de la Rosa García, técnico productivo de la Corenard del programa Altépetl Bienestar.

María Esther comenzó a los 15 años a cortar nopales y quitar la yerba. Lleva 35 años como productora de nopal verdura, en esta tierra productiva del sur de la Ciudad de México. Corta cada tercer día para permitir que crezcan nuevos. Su jornada inicia a las 6 de la mañana y al mediodía baja a vender su producto.

En un recorrido de La Prensa por el campo nopalero, con funcionarios de la Comisión de Recursos Naturales y Desarrollo Rural (Corenard), María resaltó lo noble del cultivo, la cual crece rápido sobre todo en época de calor, la producción es mayor. Y también tienen que cuidar que no les salgan bichos y plagas.

Aunque reconoce que el precio de los

Continúa en siguiente hoja



Página 1 de 5
\$ 96336.00
Tam: 1338 cm2

Fecha 17.07.2023	Sección Carpeta de Investigación	Página PP-4-5
----------------------------	--	-------------------------

nopales a veces está muy castigado, ya que en temporada de calor una caja de 200 nopales se las compra en 30 pesos; cuando hace frío el alimento se encarece. El valor agregado que le da a su producto es que miércoles y domingo vende los nopales en escabeche en un mercado de Ecatepec.

Aremi Lara produce nopal desde hace 15 años, con lo cual se mantiene su familia 4 personas, sus dos hijos la apoyan en el cultivo, al igual que su hermana y decenas de productores van a Centro de Acopio a vender sus nopales, pero también vende en un tianguis, donde tienen gran demanda los nopales cambray.

Los precios de cambray (nopal pequeño) están en 220 la caja con 500 piezas. La caja con 200 nopales se las compran en 130 pesos o 120 pesos; la de 300 150, la de 400 en 150 pesos. El grande está 100 pesos, precisó.

La señora Aremi y su familia desplazan 60 cajas a la semana. No cortan a diario en su hectárea de tierra que tienen en San Lorenzo.

Comentó que recibe apoyo de Corenadr y lo utilizan para comprar abono, herramientas, para pagar a las personas que les ayudan a desyerbar. Los técnicos les dicen cómo combatir plagas, quitar el chahuistle.

En una entrevista con Eduardo de la Rosa García, técnico productivo de la Corenadr, informó que trabaja en el poblado San Lorenzo Tlacoyucán, con 4 grupos de Comunidades de Aprendizaje Campesinas (CAC), en el Paraje la Telera, ofrece asistencia y capacitación a los productores, tanto en sus parcelas como en las aulas y en una parcela aula.

Ahí les enseñan al control de plagas o enfermedades con productos orgánicos que ellos mismos pueden elaborar, como el caldo Sulfocálcico para la Grana, caldo Bordelés para la marcha negra, extractos vegetales a base de alcohol para la tijerilla y se promueve las plantas que atraen polinizadores como la lavanda, para que se tenga mejor polinización en árboles frutales.

"Se evita el uso de agroquímicos, control de yerba manual, se les enseña a mejorar la producción, talleres de transfor-

mación, en la parcela escuela a realizar aprenderán hacer tortillas de nopal". En esa zona hay 115 productores de nopal y 5 pecuarios de borregos, son 50 hectáreas de nopales, detalló.

Anunció que la titular de Corenadr, Columna López, en el Centro de Acopio está realizando un Centro de Transformación, el cual se ha trabajado desde hace dos años y está a punto de concluir, "ahí la idea es captar el nopal cuando hay sobreproducción para transformarlo en diferentes productos y venderse más caro.

Lo que hacen los productores cuando no logran vender sus nopales es una poda de crecimiento a las nopaleras, precisó.

Sobre el tema de la certificación, dijo que la Corenadr ha trabajado desde hace dos años en el sello verde, que se rige bajo la norma oficial la 002, donde viene un catálogo que pueden aplicar de insumos, llevan bitácoras, revisan sus parcelas, además, una certificadora, en caso de ser aprobadas les extiende su certificado para poder utilizar el sello verde, lo que garantiza un producto agroecológico.

El experto aseguró que el nopal es un cultivo bondadoso, perenne, que se produce todo el año.

DRONES PARA ERRADICAR PLAGAS DEL NOPAL

El coordinador de Programas de Sanidad Agrícola de la Comisión de Recursos Naturales y Desarrollo Rural, Víctor Arrazate Argueta, expuso que en Milpa Alta, principal zona productiva de la CDMX, el nopal verdura, el comportamiento de las plagas ha sido muy variado, así como las enfermedades, que forman 7 agentes patológicos que les afectan, principalmente la mancha negra y la grana cochinilla.

Juntos pueden causar afectaciones de hasta el 50% y en afectaciones mayores se puede perder hasta el 100% de la producción. A la fecha se tiene una dispersión del 30%; todas las plagas están ampliamente distribuidas.

El ingeniero agrónomo especialista en fitotecnia explicó que el gobierno Local creó la Norma Ambiental para la Ciudad de México, NACDMX-002-RNAT-2019, que establece los requisitos y lineamientos que debe cumplir la agricultura ecoló-

gica en el suelo de conservación de la capital mexicana, que se puede y no hacer con todos los cultivos, lo que lleva hacia una agricultura agroecológica.

Resaltó que con el uso de drones, el Gobierno de la Ciudad de México y productores de Milpa Alta combaten las plagas que afectan los cultivos de nopal. Un programa creado por la secretaría de Medio Ambiente capitalina con el cual se realiza la biofumigación vía aérea de las parcelas.

Arrazate Argueta explicó que cada año se benefician entre 500 y 600 agricultores, quienes de manera gratuita tienen acceso a dicha tecnología que permite prevenir plagas como la mancha negra y la grana. "Los drones nos ayudan porque logramos hacer aspersiones en mucho más terreno y el avance es más rápido".

En la visita a las nopaleras se pudo observar a brigadistas de la Corenadr caminar entre los cultivos para aplicar un tratamiento correctivo, agroecológico, con la ayuda de equipos motorizados de microaspersión, cuya ventaja es que permiten tener una mayor superficie de contacto del producto con la planta.

"Para esa tarea no se usa ningún tipo de agroquímico, están prohibidos en el suelo de conservación por los altos impactos negativos que traen sobre nosotros y el medio ambiente. Son fuentes contaminantes de suelo y agua", señaló el maestro en ciencias en fitopatología.

CENTRO DE ACOPIO DEL NOPAL VERDURA

La jornada en este centro de acopio inicia desde las 2 de la mañana, donde los productores de nopal de Milpa Alta y Morelos llegan a vender sus nopales recién cortados a vender sus cajas al mayoreo y menudeo.

Los compradores pueden adquirir la cactácea ya sea con espinas o sin ellas. Incluso hay mujeres que les quitan las espinas hasta a 4 mil nopales por día.

Juan Romero Perea, de la Comunidad de San Jerónimo Miactlán, Milpa Alta, es el encargado de la administración del Centro de Acopio, en entrevista narró que llegan diariamente más de 2 mil productores de nopal, quienes ofrecen sus cultivos sin intermediarios, es decir, del campo

Fecha 17.07.2023	Sección Carpeta de Investigación	Página PP-4-5
----------------------------	--	-------------------------

a la mesa.

El Centro cuenta con 22 años de vida y a la fecha, no sólo llegan compradores de la Central de Abasto y otros mercados, también vienen de Puebla, Veracruz, Toluca. Según la temporada vende entre 2 mil o 3 mil cajas de nopales por día.

Expuso que gracias a la Corenard, se ha buscado no castigar tanto el precio de las cajas de la cactácea. El día de la visita se cotizó el nopal de Milpa Alta en 150-160, el de Morelos 120 la caja.

Esta planta de origen mexicano tiene una gran variedad de beneficios, entre ellos se dice que es fuente de fibra soluble e insoluble que promueven la disminución de la glucosa en sangre y de colesterol, dice sonriendo don Juan.

Fue un alimento importante para diversas culturas mesoamericanas y particularmente para México constituye una planta legendaria al ser el icono de la fundación de México-Tenochtitlán quedando plasmado en el escudo nacional.

BIODIGESTOR DE NOPAL

Dentro del Centro de Acopio se encuentra un biodigestor del nopal, que transforma los desechos de la cactácea en energía limpia y sustentable; además, produce composta para los cultivos de la alcaldía Milpa Alta. Fue creado por la empresa Suema y apoyado por el gobierno capitalino, explicó Jesús Pineda.

Con la espina de nopal le dan un nuevo uso, un recurso para hacer un biogas y fertilizante con altos nutrientes para las plantas del nopal, cultivos del maíz, árboles frutales, magueyes.

2,300

HECTÁREAS, se siembran con una producción de 209, 539 toneladas anuales, y una derrama económica de \$605 mil 440 millones

LUCHA

MILES DE productores de esta alcaldía luchan por cultivar los mejores nopales, con más calidad y sabor, ya que muchos de los parajes de siembra de nopal, lamentablemente, los está devorando la marcha urbana

El propio Centro de Acopio de Nopal-Verdura de la alcaldía se vende la verdura cultivadas en las tierras de Morelos

Lo que hacen los productores cuando no logran vender sus nopales es una poda de crecimiento a las nopaleras



EDUARDO DE LA ROSA GARCÍA

TÉCNICO PRODUCTIVO DE LA COREN

“Se evita el uso de agroquímicos, control de yerba manual, se les enseña a mejorar la producción, talleres de transformación, en la parcela escuela a realizar aprenderán hacer tortillas de nopal”

CON O SIN

LOS COMPRADORES

pueden adquirir la cactácea ya sea con espinas o sin ellas. Incluso hay mujeres que les quitan las espinas hasta a 4 mil nopales por día

Fecha 17.07.2023	Sección Carpeta de Investigación	Página PP-4-5
----------------------------	--	-------------------------



Maria Esther y Aremi
Lara, son productoras de
nopal en Milpa Alta des-
de niñas /DAVID DEOLARTE



En Milpa Alta se produce nopales de alta calidad, aunque Morelos lo supera en
cantidad /DAVID DEOLARTE

Continúa en siguiente hoja

Página 4 de 5

Fecha 17.07.2023	Sección Carpeta de Investigación	Página PP-4-5
----------------------------	--	-------------------------



La fumigación es importante para mantener sano el sembradío /DAVID DECLARTE



Más de cinco mil productores de nopal son los que trabajan en Milpa Alta /DAVID DECLARTE