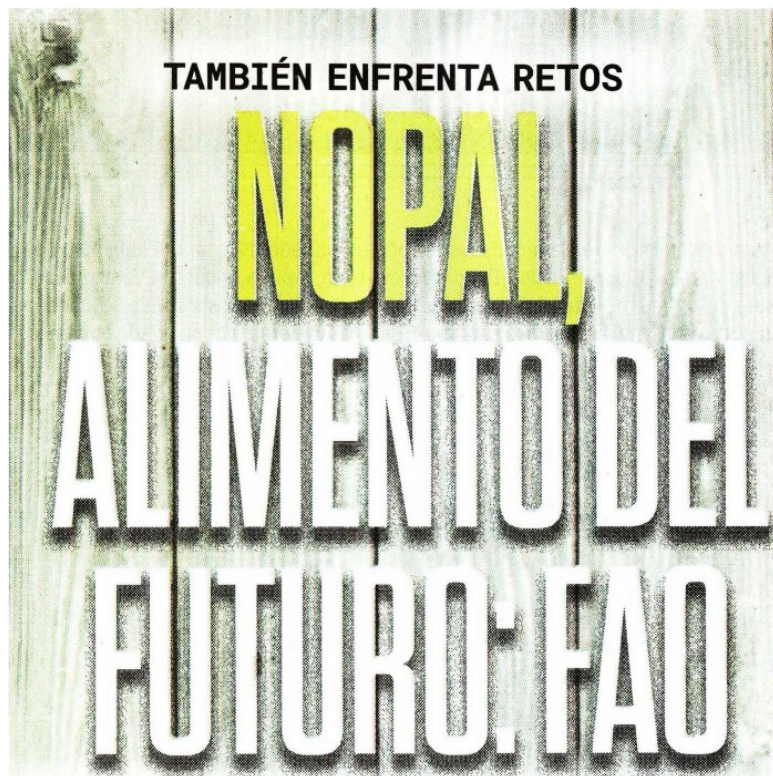


Fecha 10.12.2024	Sección Primera-Nacional / Falla de origen	Página 18
----------------------------	--	---------------------



Su alto valor nutricional, su resistencia al cambio climático y cultivo orgánico lo hacen incomparable

POR ERNESTO MÉNDEZ
ernesto.mendez@gtmm.com.mx

México es el centro de origen, domesticación y diversificación del nopal, catalogado por la FAO, como uno de los **alimentos** del futuro, que además forma parte de nuestro escudo nacional.

El nopal es una fuente rica en fibra, calcio, minerales, potasio, magnesio, fósforo, zinc, aminoácidos, vitamina A y vitamina C, que ayudan a fortalecer el sistema inmunológico, mejorar la digestión y mantener la salud de los huesos.

Su cultivo contribuye a

la regeneración y estabilidad de los suelos. El nopal es resistente a la sequía, porque requiere de poca **agua** y **aguanta** los embates del cambio climático.

Ulises Navarro, productor de nopal en el pueblo de San Jerónimo Miactlán, en la alcaldía Milpa Alta, reveló que en la actualidad los agricultores enfrentan nuevos retos como la falta de lluvias, las heladas y plagas como la cochinilla y el grillo.

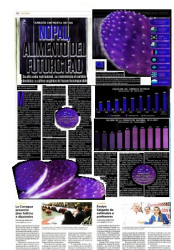
“En ciertas fechas teníamos que hacer

un despenque, para que a finales de año contáramos con una mejor **producción**, pero ahora, desafortunadamente con el cambio climá-

tico, ya no sabemos cuándo hace frío o cuándo hace calor”, comentó.

En Milpa Alta, suelo de conservación de la Ciudad de México, las nopaleras ayudan a captar el **agua** de lluvia para la recarga de los mantos freáticos y a capturar el dióxido de carbono de la atmósfera.

Rosa Lilia Guzmán, productora de nopal en el pueblo de Villa Milpa Alta, recordó que sus terrenos donde cosechan todo el año son los pulmones de la CDMX.



Página 1 de 4
\$ 135752.00
Tamaño: 956 cm2

Continúa en siguiente hoja

Fecha	Sección	Página
10.12.2024	Primera-Nacional / Falla de origen	18

“Además, al mantener la siembra del nopal, heredada por nuestros abuelos, ayudamos a detener el avance de la mancha urbana”, indicó.

La Ciudad de México, en particular, la alcaldía Milpa Alta, ocupa el segundo lugar a nivel nacional en producción de nopal. Al año se cosechan más de 185 mil toneladas,

una cifra sólo superada por el estado de Morelos (409 mil 286 toneladas), según datos del Panorama Agroalimentario 2024 elaborado por el Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera (SIAP).

El nopal de Milpa Alta es una fuente de ingresos para cinco mil 560 productores, que a diario acuden al centro de acopio, donde sus principales compradores son locatarios de la Central de Abasto de la CDMX y vendedores de mercados y tianguis.

Daniel Palacios, coordinador operativo del Centro de Acopio Nopal Verdura en Milpa Alta, dio a conocer que, además, los nopales se comercializan en otros estados de la República Mexicana e incluso se exportan a Estados Unidos.

“Algunos tienen viajes a Monterrey, Culiacán o Cancún; los nopales de Milpa Alta llegan regularmente a la Ciudad de México, Hidalgo y en ocasiones a Querétaro”, precisó.

De acuerdo con datos del SIAP, en la

última década, el nopal mexicano se exportó a 35 países como Estados Unidos, Canadá, Malasia,

Italia, España, Arabia Saudita, Tailandia, Hungría, Emiratos Árabes y Japón.

En charla con **Excélsior**, Judith Vanegas Tapia, diputada local por el Distrito 7 Milpa Alta - Tláhuac, aseguró que el nopal del suelo de conservación de la Ciudad de México es el mejor a nivel nacional, “porque es un nopal carnoso, tierno, jugoso y de sabor dulce”.

“Además, hay que decirlo, son nopales 100% orgánicos, libres de productos químicos, cultivados de manera ancestral, con buenas prácticas”, apuntó.

CONSUME LO LOCAL

A pesar de todas las bondades del nopal, su consumo per cápita en México es de apenas 6.1 kilogramos al año.

Ante esta situación, el Congreso de la Ciudad de México, a través de la Comisión de Desarrollo Rural, Abasto y Distribución de Alimentos, pondrá en marcha la campaña: Consume lo Local.

La diputada Judith Vanegas Tapia, también presidenta de este órgano legislativo, explicó que el objetivo de la iniciativa es visibilizar a los productores y que la ciudadanía conozca todos los ali-

mentos que aporta Milpa Alta.

Detalló que en el Presupuesto de Egresos 2025, se buscará apoyar con recursos a los agricultores para incrementar sus cosechas y mejorar la comercialización, con el fin de que los habitantes de la CDMX consumamos efectivamente lo local.

“En Milpa Alta, además de nopal tenemos frijol, maíz nativo, hongos, huitlacoche y frutos de la más alta calidad”, agregó.

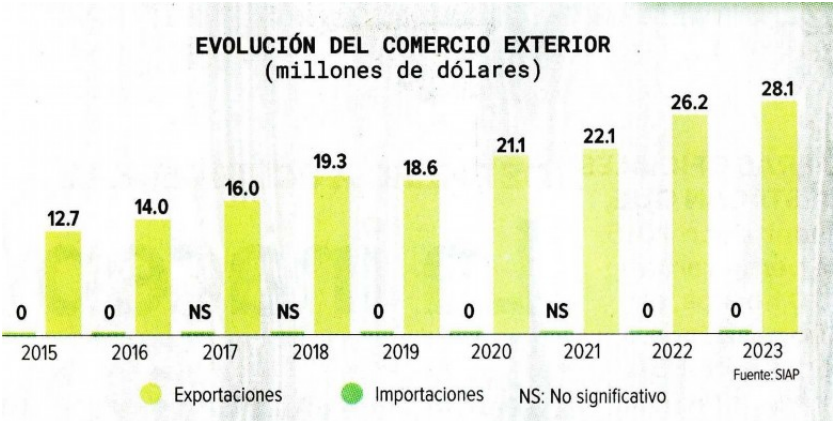


Cactácea

Los nopales conforman el grupo vegetal con más especies y más amplia distribución de los

cactus. Se caracterizan por sus tallos planos o pencas en forma de paletas cubiertos de pequeños agrupamientos de pelos rígidos llamados gloquidios y, por lo general, también de espinas.

Fecha	10.12.2024	Sección	Primera-Nacional / Falla de origen	Página	18
-------	------------	---------	------------------------------------	--------	----



Continúa en siguiente hoja

Fecha	Sección	Página
10.12.2024	Primera-Nacional / Falla de origen	18

