

Lo de ayer es lo de hoy, milpa en la chinampa contribuiría a ampliar la agricultura mexicana

El Ciudadano · 25 de julio de 2022

Es un sistema agrícola tradicional conformado por un policultivo, que constituye un espacio dinámico de recursos genéticos



La combinación de producción de la **milpa en la chinampa**, dos sistemas tradicionales de agricultura, contribuiría a **ampliar la generación y distribución de productos agrícolas** en la capital de la República mexicana y, de esta manera, **abaratar los costos** de los insumos alimenticios, planteó Leonardo Alejandro Beltrán Rodríguez, del Instituto de Biología (IB) de la UNAM.

Cabe mencionar que la **milpa** es un sistema agrícola tradicional conformado por un **policultivo**, que constituye un espacio dinámico de recursos genéticos. En tanto, la **chinampa** es un **modelo artificial de cultivo**, único en el mundo, que consiste en un sistema de islas flotantes de plantas nativas y materia orgánica para poder cultivar **sobre las aguas**.

Quizá en estos momentos esos espacios no serían capaces de abastecer la demanda, pues buena parte se ocupan más para el cultivo de plantas ornamentales, mientras que en otras se articulan estas con especies aromáticas en los bordes, las cuales impiden la entrada de plagas.

El universitario consideró que precisamente al centro se incluiría la milpa, para volverlas altamente productivas y **abastecer mercados verdes**; es decir, la comercialización directa del productor al comprador, de un producto local, de temporada, libre de tóxicos y respetuoso con la tierra.

Existen estudios que han demostrado que la milpa es un **modelo de alimentación saludable y nutritivo**. En numerosas regiones del país sigue siendo la base de la soberanía alimentaria, ya que sustenta una dieta amplia y variada mediante la diversidad de productos que ahí se cultivan, consideró Beltrán Rodríguez.

La especie principal es el **maíz**, acompañada de otras como **frijol, calabazas, chiles y tomates**, por ejemplo, de acuerdo con la región donde se ubique. Estos productos brindan múltiples beneficios, debido a la variedad inmensa que puede generarse a partir de los granos del cereal complementado con la leguminosa, y eventualmente combinados con la carne que en algunos casos llegan a consumir las familias que realizan esta práctica, lo que proporciona una dieta completa, afirmó.

El investigador del Laboratorio de Etnobotánica Ecológica señaló que, por lo general, al sistema agrícola desarrollado en Mesoamérica se le concibe como “pequeños parches” que se crean en cerros o montañas y cuya adopción altera las condiciones ecológicas y biológicas del sitio. Sin embargo, algunos de sus elementos contribuyen a generar espacios por donde cruza la fauna y también sirven de conectividad para mantener los ciclos biológicos de esas áreas.

Ejemplo de ello son los cercos vivos que limitan las parcelas agrícolas –árboles, magueyes o nopales– y que van más allá de ser simples plantas, pues estos brindan, además de alimento, sombra, forraje y corteza.

Se trata de un agroecosistema integral complejo que va mucho más allá de tres especies que la han distinguido: **maíz, frijol y calabaza**; a lo que se le denomina “la **triada mesoamericana**”. En este sistema se aprovechan, incluso, plantas herbáceas comestibles que crecen de manera natural, a las cuales se les considera malezas, entre ellas algunos tipos de **quelites** como las **verdolagas, quintoniles, huazontles, romeritos y berros**, detalló.

Conservar estas prácticas y aquellas asociadas, es clave para la seguridad alimentaria de múltiples comunidades que, en su mayoría, **no disponen de recursos económicos sustanciales para costear una canasta básica**, consideró.

De acuerdo con el experto, este tipo de producción se mantiene y quienes la conservan practican la selección y manejo de sus granos y semillas, lo que les proporciona beneficios como la **resistencia** a las condiciones del **cambio climático** y les proveen los **nutrientes** que requieren.

Beltrán Rodríguez refiere que en la Zona Metropolitana del Valle de México existen regiones donde aún existen milpas, incluso en alcaldías como **Milpa Alta e Iztapalapa** y otras conurbadas más alejadas. También en el **Estado de México, Texcoco y Ozumba**, donde se observan casas que mantienen elementos combinados, es decir, una especie de huertos de traspatio, donde varían las especies y razas que ahí siembran.

La continuidad de esta práctica en algunas demarcaciones de la Ciudad de México se debe a una mezcla entre tradición y modernidad. Existen núcleos familiares o personas que provienen o han estado en contacto con comunidades rurales y buscan mantener sus costumbres, **incluso regresan a sus tierras sólo para sembrar**. Mientras que una tendencia reciente guarda especial interés en una alimentación sana y libre de productos químicos que utiliza la agricultura intensiva.

Con información de *UNAM*

Leer más: Alrededor de 250 migrantes son retenidos, estaban en una bodega

Foto: *Especial*

Recuerda suscribirte a nuestro boletín

→  bit.ly/2T7KNTl

 elciudadano.com

Fuente: El Ciudadano