

Fecha 24.11.2024	Sección Primera-Estados	Página 10
---------------------	----------------------------	--------------

MAÍCES NATIVOS HONRAN LA MEMORIA DE LOS ANTEPASADOS

Los productores de municipios como Atlatlahucan y Totolapan, en Morelos, **consolidaron cosechas con este grano prieto, único en el país por sus valores nutritivos y antioxidantes**

Texto y fotografías:
JUSTINO MIRANDA
—estados@eluniversal.com.mx

Cuernavaca.— Sobre los campos de los altos de Morelos se levantan milpas con mazorcas de granos negros, prietos. Son maíces nativos cuyas semillas fueron custodiadas por generaciones y, de acuerdo con la tradición oral, en la Revolución Mexicana las semillas de estos maíces criollos eran escondidos en hoyos, así como las mujeres más atractivas de los pueblos.

A lo largo de los años, los productores de municipios como Atlatlahucan y Totolapan, norte de Morelos, consolidaron cosechas con maíz prieto, único en el país por sus valores nutritivos, alto contenido en antioxidantes y calidad nutracéutica.

Las condiciones del clima de la zona de cultivo, su situación geográfica a más de 2 mil metros sobre el nivel del mar y la asesoría de investigadores de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (Sader), así como del Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias (INIFAP), adjudicaron a Morelos el premio nacional en

producción de maíz negro.

Este año, Morelos también obtuvo la distinción de la Sader por la producción del maíz pozolero de mayor peso, porque cada grano alcanza los 1.03 gramos.

“Este maíz es el mejor a nivel nacional”, dice el director regional del INIFAP, Rafael Ariza Flores.

“Los maíces prietos y pozoleros forman parte de las 64 razas de maíz en el mundo, de los cuales México tiene 60 de ellas y 17 están arraigadas en Morelos por alrededor de 80 pueblos originarios”, explicó Margarita Galeana, secretaria de Desarrollo Agropecuario en el estado.

“Imagínense 25% de ese patrimonio cultural o más de 25% se encuentra aquí en el estado de Morelos, y se cultivan sobre todo en el norte del estado, pero también en municipios del sur como Xoxocotla, Coatetelco, Cuentepec y también en Tepalcingo, pueblos originarios”, abundó.

Enterada de la preservación de los maíces nativos, la gobernadora morelense Margarita González Saravia, anunció que el presupuesto para el agro morelense pasará de 80 millones a 700 millones de pesos para 2025.

“Este gobierno va a apoyar este proyecto de los maíces criollos en 100%. Me comprometo a que eso sea real porque queremos ser el pri-

mer estado agroecológico del país y ahí también entran los maíces criollos de una manera fundamental”, mencionó en el tercer festival de maíces nativos de Morelos.

Superficie de cultivo

Rafael Ariza Flores, director regional del INIFAP, informó que en Morelos se cultiva una superficie de 30 mil hectáreas con diferentes tipos de maíces nativos, con rendimiento promedio de 2.8 toneladas por hectárea, pero hay productores que alcanzan entre cinco y seis toneladas por hectárea, cuya calidad es superior a cualquier maíz blanco de las transnacionales.

“Decimos que tiene mejor calidad por su alto contenido en antioxidantes y calidad nutracéutica. Inclusive también un maíz de color absorbe más de 50% de cal en la tortilla y eso se refleja en la cantidad del básico. Hay quienes están usando los maíces rojos para producir whiskey”, explicó.

Comentó que en los últimos estudios a los maíces nativos de Morelos encontraron excelente calidad a nivel de proteína, vitamina C, antioxidantes, cuyas cualidades dependen del agua, el buen temporal, el uso de insumos, fertilizantes y el control de plagas, así como un manejo tecnológico adecuado a la planta.



Página 1 de 3
\$ 156170.00
Tam: 1358 cm2

Continúa en siguiente hoja

Fecha	Sección	Página
24.11.2024	Primera-Estados	10

Sobre el maíz ancho pozolero, cultivado en los altos de Morelos, cuyo peso de un solo grano supera el gramo, garantizó que este maíz es mejor al que se produce en el estado de Guerrero, donde la superficie de cultivo supera las 450 mil hectáreas.

“El maíz ancho pozolero que tenemos en Morelos es único a nivel nacional porque un grano pesa 1.03 gramos, comparado con otro que son más chicos y que se necesitan tres granos para pesar un gramo”, dijo.

Recuperación

Margarita Galeana, secretaria de Desarrollo Agropecuario en Morelos, contó que en los años 60 únicamente se cultivaba maíz nativo en México, pero paulatinamente el mejoramiento genético impulsó variedades de maíces de alto rendimiento y comenzó el desplazamiento de los maíces criollos.

Por fortuna, dijo, hubo un sentimiento de recuperación del material genético que es patrimonio biocultural del estado de Morelos y de México, y por esa razón los gobiernos federal y estatal tienen el propósito de fortalecer su producción.

Lo primero, indicó el director regional del INIFAP, es conservar estas razas de maíces y aprovechar la tecnología de este instituto considerado de los más grandes a nivel mundial para la conservación de plantas, maíces, granos, hasta animales.

En Tepatitlán, Jalisco, se encuentra el centro nacional más grande de recursos genéticos a nivel mundial,

y en diferentes lugares tienen centros de bancos de germoplasma.

“El INIFAP está conservando y mejorando los maíces nativos, incluso aquellos que se usan para jarrabe, porque su fuerte es el mejoramiento genético”, aseguró.

Por lo que corresponde al gobierno de Morelos, prometió Margarita Galeana, atenderán la ley estatal de protección al maíz nativo y la empaquetarán con la ley federal para trabajar de manera conjunta con todos los productores y las dependencias.

“Entre los objetivos de la ley estatal se encuentra la creación de bancos comunitarios, identificación de semillas y la integración del Consejo estatal de productores de maíces nativos, con la tarea de alcanzar los consensos con los productores para construir las acciones e impulsar el rescate de los maíces nativos de Morelos”, afirmó.

“El maíz significa honrar la memoria”

El puesto de maíz negro de Evelyn García en el tercer festival de maíces nativos de Morelos es muy visitado, y a cada uno de los clientes ofrece pruebas de pinole, tortillas, elote. Su mesa exhibe el grano nativo con el que ganó el premio nacional, pero la mayor atracción de su relato surge cuando cuenta sobre la custodia de la semilla por parte de sus bisabuelos.

Su emoción al evocar a sus ancestros, como su abuela, no impide el brote de la nostalgia porque su familia es la tercera generación que

siembra maíz negro y procesa los alimentos con las recetas de la abuela, por eso dice que el maíz significa honrar su memoria.

“Mi bisabuelo se llamaba Maximino y mi papá Eufrosino García Flores. Él nos contaba que pasaban los militares a recoger las gallinas y todo lo que encontraban para llevárselo, era el maíz. Mi abuela que administraba esa parte guardaba las mejores semillas para volver a producir. Las escondían en hoyos”, contó.

Los García habitan en la comunidad de Felipe Neri, de los últimos pueblos al norte de Tlalnepantla, donde siembran alrededor de cinco hectáreas con maíz negro.

Evelyn dijo que ganaron el premio nacional de entre 18 estados participantes, porque su maíz tiene muchos nutrientes, en masa es más grande y tiene meñes conservadores en todos los sentidos.

El rendimiento y calidad nutritiva del grano nativo fue analizado y estudiado por el INIFAP, cuya certificación concedió el premio a los García. Su distinción comenzó con la visita de un técnico de los Centros de Apoyo al Desarrollo Rural (Cader) de Yautepec para brindar el apoyo del abono que ofrece el programa de Bienestar. El técnico la acompañó a campo y le pidió una muestra de su maíz para estudiar su contenido. Fueron los del Cader quienes propusieron el maíz nativo en el concurso nacional soportado por los resultados de los estudios. ●



Un 25% de ese patrimonio cultural (maíz) se encuentra aquí en Morelos, y se cultivan sobre todo en el norte del estado”

MARGARITA GALEANA

Secretaria de Desarrollo Agropecuario estatal

Fecha 24.11.2024	Sección Primera-Estados	Página 10
----------------------------	-----------------------------------	---------------------



Los maíces prietos y pozoleros forman parte de los 64 tipos de semilla en el mundo, de los cuales México tiene 60 de ellas y 17 están arraigadas en Morelos.

Evelyn García ganó el premio nacional de maíz negro, entre 18 estados participantes.



Este año, Morelos obtuvo la distinción de la Sader por la producción del maíz pozolero de mayor peso, porque cada grano alcanza los 1.03 gramos, considerado el mejor a nivel nacional.