

Fecha	28.11.2024	Sección	Salud	Página	1-F-1-16
-------	------------	---------	-------	--------	----------

AGRICULTURA. EL ARTE DE REGENERAR LA TIERRA

AGRICULTURA REGENERATIVA

Cuidar la tierra con amor para que nos regale más sabor.

Un ciclo completo. Las frutas no aparecen en el supermercado; su origen se encuentra en la tierra. Este vínculo lo recuerda Parcela, proyecto en Tepoztlán que surge con la intención de honrar este proceso.

Agricultura regenerativa

Hace tres años, durante la pandemia, un grupo de amigos con diferentes profesiones e intereses buscaron un proyecto que los conectara con la tierra y cumpliera con la necesidad de saber de dónde venían sus alimentos. Así nació el espacio regenerativo Parcela, una hectárea productiva de tradición agrícola ubicada en el centro de Tepoztlán. Ana Lucía Coll, directora de producción y operaciones de su fábrica de biofertilidad y una de las socias del proyecto, habla al respecto.

¿Qué metodologías son las que utilizan en su producción agrícola?

Son cinco metodologías de agricultura regenerativa las que utilizamos, entre ellas la biointensiva, que no remueve la tierra para respetar los nutrientes y las cadenas de vida del suelo. También tenemos milpa, con su fuerte componente cultural, así como bosques agroforestales con árboles frutales y hierbas aromáticas, e invernaderos donde cultivamos la mayor parte de lo que se consume en el restaurante. Además, contamos con una fábrica de biofertilizantes, donde transformamos residuos orgánicos en insumos que aplicamos aquí y que vendemos a otras personas.

¿Cómo se ha insertado Parcela en la comunidad de Tepoztlán?

Parcela no es solo un negocio, también es un espacio colectivo. Estamos recuperando tradiciones relacionadas con la milpa, donde celebramos festividades y hacemos siembras comunitarias. La mayoría de nuestros trabajadores son locales, muchos de ellos hijos o nietos de agricultores que se admiran al regresar a cultivar la tierra desde una perspectiva diferente. Recibimos visitas de escuelas, desde nivel básico hasta técnico, y es hermoso que las y los niños redescubran el valor de la tierra y entiendan de dónde vienen los alimentos.

¿Qué tipo de experiencia gastronómica ofrece el restaurante?

Parcela es un espacio que va más allá de la gastronomía. Queremos crear una experiencia cíclica que permita la conexión y el aprendizaje sobre la agricultura regenerativa. Nuestro restaurante, que abre de jueves a lunes, ofrece un menú de temporada basado en los ciclos del campo, diseñado por nuestro chef ejecutivo, Marco Cruz.

¿Qué bebidas ofrecen?

Ofrecemos los jugos básicos que todos disfrutan, como el de mandarina y el de naranja. Pero, de acuerdo con las temporadas, también mezclamos frutas con vegetales. Hacemos extractos y combinaciones que están alineadas con los nutrientes que nos aportan las diferentes frutas y verduras que usamos. Cultivamos muchas hierbas medicinales y aromáticas, lo que nos permite crear mezclas únicas. Tenemos aguas saborizadas con ingredientes como cedrón, chaya o romero, aprovechando al máximo los ciclos de la tierra y la naturaleza para generar sabores distintos.

¿Cómo ha sido la recepción de la gente a estos jugos que ofrece su menú?

La gente que visita Parcela regresa una y otra vez. Creo que se debe al sabor, que es inesperado, y a la intensidad de un producto que proviene de una tierra viva. Además, hacemos nuestro propio pan, y esa frescura tiene una calidad distinta que se aprecia mucho.

Aquí tienes una vista increíble a las montañas tan representativas de Tepoztlán, y estás en medio de un jardín con pájaros e insectos. La experiencia es muy fresca y diferente. La arquitectura emula los invernaderos, lo que crea un diálogo interesante con el entorno.



Página 1 de 2
\$ 179010.00
Tam: 585 cm2

Continúa en siguiente hoja

Fecha	28.11.2024	Sección	Salud	Página	1-F-1-16
-------	------------	---------	-------	--------	----------

¿Qué libros recomendarías para alguien que quiera sumergirse en el mundo de la agricultura regenerativa?

Hay muchos libros sobre permacultura y agricultura regenerativa. Uno de mis

autores favoritos es Jairo Restrepo, quien presenta estos temas de manera sencilla y humana. Tiene varios libros, y uno de los más recomendables es *Mierda a la carta*, que considero una delicia de lectura. ☺



LO DICE

“QUEREMOS CREAR UNA EXPERIENCIA CÍCLICA QUE PERMITA LA CONEXIÓN Y EL APRENDIZAJE SOBRE LA AGRICULTURA REGENERATIVA”



Fotos: Adrian Mealand