

Fecha 14.10.2022	Sección Buena Mesa	Página 5
----------------------------	------------------------------	--------------------



ISANA INICIATIVA DE: GRUPO KALIMORI

Los huevos y hortalizas orgánicas cosechadas por esta iniciativa son el epílogo de un proyecto dedicado a la inclusión social de adultos con discapacidad intelectual. Representan para ellos oportunidad de trabajo digno e independencia económica.

Ubicada en Malinalco, esta granja es un proyecto desarrolla-

do bajo el paraguas de Grupo Kalimori (que congrega iniciativas empresariales para la integración y el bienestar social).

“Nos dimos cuenta de la necesidad de subsistir no sólo de donativos. Empezamos con hortalizas, trajimos gallinas y vimos una opción de crecer”, relata Sofía Ruenes, directora del proyecto.

Las pollitas compradas a productores responsables se crían en espacios contenidos hasta cumplir 18 semanas. Una vez en libre pastoreo empiezan, poco a poco, a dar huevos comercializables, de entre 45 y 50 gramos.

Actualmente sus corrales albergan 3 mil gallinas, que producen 60 mil huevos mensuales.

Los miembros de la comunidad Kalimori reciben capacitación para el mantenimiento y limpieza de los espacios, la selección, recolección, empaquetado y etiquetado del huevo.

ENCUÉNTRALOS

En Dilmun, Yema, ConSuma
Conciencia y Jüsto @ f
isana.productoreal
● isana.com.mx ● De
▲ \$58 a \$65 la docena



Página 1 de 3
\$ 108970.00
Tam: 641 cm2

Continúa en siguiente hoja

Fecha 14.10.2022	Sección Buena Mesa	Página 5
----------------------------	------------------------------	--------------------

RANCHO ORGÁNICO MARÍA INICIATIVA DE: YARENI Y YUNUÉN MARTÍNEZ Y ÉDGAR GARCÍA

En el Valle de Santiago, Guanajuato, allí por donde las mariposas monarcas y las golondrinas aletean en cierta temporada del año, se sitúa este rancho familiar.

“Desde que vinimos de la CDMX, nos enamoramos del lugar. Édgar, mi esposo, y yo empezamos con cinco gallinas y siembra para autoconsumo. Nadie quería este ejido de mi papá, es árido y la siembra es complicada”, cuenta Yareni. “Vimos que las gallinas –las comadres, les digo yo– se adaptaron muy bien; entonces, decidimos crecer

y hacer un proyecto integral rehabilitando el ecosistema.”

La apuesta: una **producción** no industrial –pocos ejemplares con calidad de vida y respeto por sus ciclos–, conservación de la biodiversidad y desarrollo comunitario. Hoy sus corrales albergan entre 400 y 500 gallinas.

Sus esfuerzos de recolección de agua, siembra de **maíz**, reforestación... llevaron de vuelta a la fauna silvestre y ahora el rancho es una Unidad de Manejo para la Conservación de la Vida Silvestre (UMA), es decir, un predio desti-

nado al aprovechamiento sustentable de las especies que lo habitan (avalado por la Semarnat).

“Entre más cuidamos todo, la fauna silvestre crece, se nutren los ojos de agua, regeneramos el ecosistema y tenemos mejor calidad de huevo y miel para ofrecer”, asegura Yunuén.

Pasto, uno que otro insecto, además de **granos**, leguminosas y follaje de la propia cosecha agroecológica se mezclan en la dieta de “las comadres”; los nidos están hechos del rastrojo de frijol cosechado in situ... aquí todo se aprovecha.

Y a propósito de aprovechamiento, sus empaques son de madera y cartón reutilizables. Para evitar residuos, hacen intercambio contra entrega.



Rancho Orgánico María

PÍDELOS

La venta es a través de Instagram y Facebook y las entregas se hacen a domicilio con rutas establecidas por zona.  
[ranchoorganicomaria.com](https://www.ranchoorganicomaria.com)
● \$60 la docena

Fecha 14.10.2022	Sección Buena Mesa	Página 5
----------------------------	------------------------------	--------------------

**Internacionalista, cocinera, health coach y amante de los productos locales y artesanales @pequenoproductormx*



Grupo Murlota

GRANJA MURLOTA INICIATIVA DE: ITZEL SUÁREZ

Apoyar a familias de escasos recursos, en comunidades rurales, a través de la **producción** de huevo de traspatio y pastoreo, motivó el nacimiento de Murlota en 2005. El proyecto sirve a varios objetivos; primero reducir la desnutrición gracias al consumo de una proteína de gran calidad como el huevo; segundo, fomentar el autoempleo sin salir de casa y, tercero, obtener ganancias.

Cuatro centros de investigación y desarrollo, ubicados en CD-MX, Puebla, Querétaro y Sinaloa, sustentan la labor de Murlota. De ahí salen las pollitas, el alimento natural y las gallinas de postura que entregan a las beneficiarias.

“El 99 por ciento del proyecto está conformado por mujeres

ENCUÉNTRALOS

En City Market, La Comer, Fresko y kian.com.mx

@ [grupomurlota](https://www.facebook.com/grupomurlota) ● [grupomurlota.com](https://www.instagram.com/grupomurlota.com) ● De \$60 a \$70 la docena

a quienes les vendemos gallinas y alimento a bajo costo. Cuando tienen el huevo, lo llevan a los centros de acopio en donde se les compra con estándares de comercio justo, cuenta Itzel Suárez.

Hoy el proyecto agrupa mini y pequeñas granjas en 20 estados de la República y su huevo orgánico certificado puede encontrarse en diversos supermercados.