07 de junio de 2025

CELEBRA CDMX LEGADO AGRÍCOLA DEL SUR, CON LA FERIA DEL NOPAL Y LA DECLARATORIA DE PATRIMONIO BIOCULTURAL

Se declaró como Patrimonio Biocultural a las terrazas agrícolas de Milpa Alta, Tláhuac, Xochimilco e Iztapalapa, en un acto de justicia ambiental e histórica.

La Feria del Nopal 2025 busca fortalecer la economía rural y abrir canales de comercialización directa para más de 5 mil productores de la ciudad.

El Gobierno de la Ciudad de México, a través de las secretarías del Medio Ambiente, de Cultura y de Turismo capitalinas, en coordinación con el gobierno de la alcaldía Milpa Alta, inauguró la Feria del Nopal 2025, en la explanada del Monumento a la Revolución, en el marco de las celebraciones por los 700 años de la fundación de México-Tenochtitlán.

El evento tuvo como acto central la declaratoria oficial de las terrazas agrícolas de las zonas cerriles de Milpa Alta, Tláhuac, Xochimilco e Iztapalapa, como Patrimonio Biocultural de la Ciudad de México, en un reconocimiento histórico y ambiental a los sistemas agroecológicos que aún resisten en la capital.

Durante el acto protocolario, la jefa de Gobierno, Clara Brugada Molina, destacó que estas terrazas representan no sólo un modelo agrícola sustentable, sino la sabiduría ancestral de los pueblos originarios que han transformado la piedra y la lava en vida, resistiendo al desarraigo con prácticas comunitarias y agroecológicas que garantizan soberanía alimentaria. "Lo rural también es ciudad, y el futuro se siembra desde la tierra", afirmó al destacar que esta declaratoria simboliza un modelo de ciudad más justo, verde y arraigado en sus raíces.

En su intervención, la secretaria del Medio Ambiente, Julia Álvarez Icaza, subrayó que este evento pone en el centro la riqueza rural de la Ciudad de México y visibiliza a los más de cinco mil productores que cultivan nopal en Milpa Alta y Tláhuac, entidades responsables de la mayor parte de la producción local. La funcionaria detalló que actualmente la capital produce más de 200 mil toneladas anuales de nopal verdura, siendo autosuficiente en este alimento y colocándose como la segunda entidad productora a nivel nacional.

Durante la inauguración, la secretaria de Cultura de la Ciudad de México, Ana Francis López, destacó que la exposición "Nopalera en el corazón", conformada por esculturas intervenidas por más de 50 artistas, simboliza la resistencia y fertilidad de una cultura ancestral que sigue viva en el suelo que pisaron los fundadores de México-Tenochtitlán.

Por su parte, la secretaria de Turismo, Alejandra Frausto, subrayó que la feria no solo impulsa el consumo local, sino que proyecta a Milpa Alta como un destino con identidad y riqueza agrícola: "Aquí trajimos una pequeña probada de lo que significa el campo para la capital, donde nace el orgullo de nuestros alimentos".

En tanto, el alcalde de Milpa Alta, Octavio Rivero Villaseñor, reconoció que esta feria marca un parteaguas al llevar por primera vez, fuera de su demarcación, los sabores, saberes y tradiciones del nopal: "Milpa Alta es la casa del nopal y hoy, desde el corazón de la ciudad, mostramos al país el valor de nuestro campo y nuestras raíces".

Con destreza y velocidad, hombres y mujeres participaron en el 3er Concurso de Desespinado de Nopal 2025, una competencia que reunió a los mejores desespinadores de la ciudad. Armados solo con una tabla de madera, un cuchillo afilado y una canasta, las y los concursantes limpiaron más de 100 nopales en apenas ocho minutos, dejando cada pieza lista para su consumo. El primer lugar fue para Eliazar Martínez, trabajador de la Central de Abasto, quien con precisión y técnica se llevó los aplausos del público y el reconocimiento del jurado. En segundo lugar, también desde la Central de Abasto, quedó Tito Torres, reafirmando el talento que se cultiva en este emblemático centro de distribución alimentaria.

Este domingo, como parte de las actividades de cierre, se llevó a cabo el Concurso Gastronómico Contemporáneo del Nopal y el Maguey, donde chefs, cocineras tradicionales y entusiastas de la cocina demostraron la versatilidad de estos ingredientes en recetas tanto innovadoras como tradicionales. En la categoría de plato fuerte de innovación, el primer lugar fue para Rodrigo Morales Álvarez con su propuesta "Medragal enopalado", mientras que, en la categoría tradicional, Luis Antonio Zamora Ramírez obtuvo el primer sitio con su "mole de olla". En el rubro de postres, Sebastián Rodríguez Sioridia destacó con su "Tarta de nopalera" en innovación, y Claudia Gómez Gómez, fue reconocida en la categoría tradicional por su "dulce de nopal". Estas creaciones reflejan la riqueza culinaria que nace del suelo de conservación y la creatividad de quienes lo cultivan y transforman.

La feria ofreció expo-venta de productos derivados del nopal —como tortillas, mermeladas, harinas, frituras y encurtidos—, así como una muestra cultural con esculturas intervenidas por artistas de Milpa Alta, Iztapalapa y Tepito, reunidas bajo el título "Nopalera en el corazón". Esta instalación artística se inspira en los 700 años de historia de México-Tenochtitlán y será exhibida posteriormente en Paseo de la Reforma.

Con una gran participación de productores, artistas y autoridades, la Feria del Nopal 2025 reafirma el compromiso del Gobierno de la Ciudad de México, que encabeza Clara Brugada Molina, con la revalorización del campo y la promoción de una cultura agroalimentaria basada en la justicia social, el consumo consciente y el respeto a los saberes tradicionales. A lo largo de sus pasillos, la ciudadanía puede conocer de cerca los procesos de producción, transformación y comercialización del nopal, además de disfrutar una nutrida agenda cultural con música, danza, arte público y cocina tradicional.

La declaratoria del Patrimonio Biocultural y la realización de esta feria no solo visibilizan la labor de quienes cultivan la tierra en zonas cerriles, sino que colocan a Milpa Alta, Tláhuac, Xochimilco e Iztapalapa como pilares de una ciudad más equitativa y sustentable.

Como expresó la jefa de Gobierno, Clara Brugada: "Traer a las periferias al centro es reconocer que sin campo no hay ciudad, y que el nopal no solo se cultiva, también nos representa, nos alimenta y nos une como nación".