



RUTA LACUSTRE



¡Hola!

Gracias por querer ser parte de la conservación y restauración de nuestro lugar favorito, la chinampa. Como oriundas xochimilcas nos encanta recibirles y saber que hay más manos que se quieren sumar a nuestra labor.

En las siguientes páginas haremos una descripción y sugerencias del itinerario, actividades y alimentos para tu visita. Por favor, no dejes de expresarnos cualquier inquietud o sugerencia.

Bienvenidos, pasaremos un día espectacular.
Atte. Tus anfitrionas

CDMX.



La Ciudad de México (CDMX), reconocida como una de las urbes más grandes del mundo, es una metrópoli llena de secretos, en donde el legado histórico y su identidad cultural nos regalan pequeños resquicios del pasado dentro de la cotidianidad. Pero, ¿Qué la hace tan única? Es difícil imaginar las bellas calles del Centro Histórico convertidas en pequeños o anchos canales rodeados árboles y montañas.

Nacida sobre los lagos originales de la Cuenca y levantada sobre la antigua ciudad de Tenochtitlan, la CDMX se conforma en sus cimientos, de un paisaje basado en unidades de cultivo construidas artificialmente: las chinampas. Su distribución se ha multiplicado durante siglos. Este sistema agroproductivo comprende porciones de tierra en medio de los antiguos lagos que por sus características físicas, es uno de los más exitosos a nivel mundial, puesto que permite de manera natural, obtener hasta cinco cosechas al año.

Hoy en día, el último testigo de este gran sistema reside en Xochimilco. La chinampa y la cultura chinampera dominan el Valle con la promesa de que al conservar y restaurar este patrimonio se recuperará, al menos en una porción, la soberanía alimentaria de la que gozaron los habitantes que formaron poblados rurales, fiestas y tradiciones que todavía celebramos.

An aerial photograph of a vast agricultural landscape, likely a rice paddy region, during the early morning or late afternoon. A winding river or canal flows through the center of the image, reflecting the soft light. The fields are a mix of green and brown, indicating different stages of crop growth or water levels. In the background, a range of mountains is visible under a hazy sky. The overall mood is serene but also suggests a sense of environmental concern.

¿Qué haremos?

9:00 Reunión en punto de encuentro (15 min)

Es grato encontrarnos, nos vemos en el embarcadero de Puente de Urrutia.

9:15 Navegación (1hr)

El Huey Apantli conectó la gran cuenca. A través de sus aguas circularon bienes y alimentos provenientes de las zonas agrícolas del sur que consumían los habitantes de la Ciudad de México. Mercados como la Merced y Jamaica deben en mucho su origen al gran Canal Nacional. También fue medio para transmitir noticias y regular los niveles de agua de los lagos de Chalco y Xochimilco, que en algunas ocasiones inundaron la ciudad.

En este espacio disfrutaremos la vista al sistema montañoso que conforma el Chichinautzin, hoy reserva para la vida. Aunque poco se habla de Ila, su existencia ha sido fundamental para el sistema de cultivo que prevalece hasta nuestros días.

10:30 Explicación (30 min)

El sistema chinampero fue construido hace más de mil años por personas como nosotros que habitaron el espacio. A través de la observación e ingenio crearon uno de los sistemas agrícolas más productivos que hasta nuestros días sigue alimentando a la Ciudad de México.

Conoceremos técnicas antiguas de siembra como almácigo y chapín, y esfuerzos de conservación y restauración como el sistema Chinampa-Refugio.

11:00 Refrigerio (20 min)

11:20 Actividades

Las actividades a elaborar están sujetas a las necesidades de la chinampa, pero sin duda, todas incluyen un pedacito de su esencia. Consulta en la siguiente página las opciones.

12:50 Alimentos

Nada más gratificante que compartir los alimentos después de un día largo de trabajo.

Manos a la obra.

Sé chinampera o chinampero por un día. Durante las jornadas aprenderás a fondo la actividad cotidiana de las labores agrícolas y ecológicas de la zona. Nuestras actividades incluyen: hidratación, refrigerio, alimentos, herramienta, materiales, asesoría para la actividad y cosecha.

Opción 1.

Almácigo

Aprende a elaborar la técnica tradicional del chapín. En esta actividad trabajaremos todos los temas relacionados a la semilla, su germinación y el agualodo. ¿Listo para dar vida a tu primer cultivo?

Opción 2.

Siembra

La chinampería es un sistema diverso en todas sus formas, desde los cultivos hasta las formas de siembra. Aprenderemos a trasplantar chapín, hacer agualodo y siembra directa.

Opción 3.

Mantenimiento

Al ser un sistema vivo creado por humanos es nuestra labor limpiar y nutrir nuestra chinampa y sus cultivos. En esta sesión haremos actividades asociadas al deshierbe, limpieza de plantas y/o bordos.

Opción 4.

Reforestación

Qué sería de las chinampas sin sus árboles. Sembraremos ahuejote y ahuehuete sin dejar a lado las plantas que nos sirven como reguladores o controladores biológicos. Prepárate para aprender mucho sobre plantas.

Opción 5.

Sesión abierta

Las actividades son variadas y quien nos las pide es la chinampa. Desde siembra hasta mantenimiento y limpieza de apantles. Nos adecuamos a las necesidades del espacio. Esta opción es recomendada especialmente para grupos grandes.

Opciones de alimentos

1.-

Tlacoyos, sopos y quesadillas, guisados a elegir y verdura de la chinampa.

Complementos: dos salsas, ensalada chinampera, crema y queso.

Agua de sabor y bebida caliente a elegir, café o té fresco de temporal.

2.-

Taquiza de guisados a elegir: papas con acelgas, mole con pollo, tinga.

Complementos: dos salsas, ensalada, frijoles o arroz.

Agua de sabor y bebida caliente a elegir, café o té fresco de temporal.

3.-

Taquiza con carne: cecina, bistec, cecina enchilada y longaniza,

nopales asados con queso, ensalada chinampera, papas, nopales, cebolla.

Complementos: dos salsas, frijoles, pico de gallo y tortillas.

Agua de sabor.

Extras: fruta de temporada en dulce o esquites.

1. Ensaladas

Chinampera
Mezcla de lechugas
Ensalada verde
Mix lechuga y kale

Complementos

Flores comestibles
Semillas tostadas
Brotes

Vinagreta de cilantro
Aderezo de lima

2. Guisados

Chileatole
Calabacitas rellenas
Ceviche de colinabo
Esquites de la milpa
Quelites asados
Rollitos de verduras
Tortitas de acelga con amaranto
Tortitas de brócoli
Tortitas de espinaca
Tortitas de amaranto en salsa tatemada
Tinga de zanahoria
Verduras de la chinampa salteadas
Tlapique (Tamal de pescado con verdura)
Mole de mayordomía con setas
Enchiladas de mole, verdes o rojas
Encacahuatado

Complementos

Tlacoyos de requesón
Tlacoyos de frijol
Tlacoyos de haba
Tlacoyos de papa

Guarniciones

Arroz de fiesta
Ensalada de nopales
Frijolitos en caldo
Frijoles quebrados

3. Barra de dulces

Chilacayote cristalizado
Calabaza en dulce
Conserva de fruta de temporada
Tamales de tejocote
Palomitas saladas
Palomitas dulces
Obleas de sabor
Pepitorias
Enjambres de chocolate
Ate con queso

4. Bebidas

Aguas frescas

Betabel golden y naranja
Cacao con pinole
Canela y jamaica
Kale con pepino
Lima con canela y menta
Limón con menta
Pinole frío

Bebidas calientes

Café
Infusión chinampera

Atoles

Amaranto
Champurrado
Chocolate
Fruta de temporada
Pinole blanco o azul
Masa
Necuatole (Maíz y piloncillo)

Presupuesto

Concepto	Descripción	Precio	Unidad
Servicio Un servicio completo de voluntariado incluye:	Recorrido agroturístico y servicio de alimentos en chinampía. Objetivo: Explicar la naturaleza del sistema agrícola chinampero, Duración: De 5 horas.		
Transporte	Canoa con aforo de hasta 18 personas por unidad.	\$208 MXN	persona
Alimentos y bebidas	Refrigerio por persona. Productos de amaranto, bebida caliente y pan tradicional Para el resto de los alimentos consulta las opciones y precios en la siguiente página.	\$85 MXN	persona
Staff	Guía Staff de apoyo	\$800 MXN \$450 MXN	1 guía por canoa 1 persona por cada 10 voluntarios
Chinampa	Herramienta Espacio	\$100 MXN \$100 MXN	persona persona
		Costo aproximado por persona	\$797.44 MXN

Concepto	Descripción	Precio por persona
Servicio		
Alimentos	1.- <i>Tlacoyos, sopas y quesadillas, guisados a elegir y verdura de la chinampa.</i> <i>Complementos: dos salsas, ensalada chinampera, crema y queso.</i> <i>Agua de sabor y bebida caliente a elegir, café o té fresco de temporal.</i> 2.- <i>Taquiza de guisados a elegir: papas con acelgas, mole con pollo, tinga.</i> <i>Complementos: dos salsas, ensalada, frijoles y arroz.</i> <i>Agua de sabor y bebida caliente a elegir, café o té fresco de temporal.</i> 3.- <i>Taquiza con carne: cecina, bistec, cecina enchilada y longaniza,</i> <i>nopales asados con queso, ensalada chinampera, papas, nopales, cebolla.</i> <i>Complementos: dos salsas, frijoles, pico de gallo y tortillas.</i> <i>Agua de sabor.</i> <i>Extras: fruta de temporada en dulce o esquites.</i>	<i>\$215 MXN adulto</i> <i>\$150 MXN infante</i> <i>\$250 MXN adulto</i> <i>\$200 MXN infante</i> <i>\$285 MXN adulto</i> <i>\$255 MXN infante</i> <i>\$40 MXN p.persona</i>
Servicios adicionales		
Portada	<i>Portada con nombre rotulado</i> <i>Portada con nombre hecho con flores</i> <i>Portada con flores y nombre personalizada</i> <i>Portada completa enflorada o logotipo</i>	<i>\$500</i> <i>\$150 por letra</i> <i>\$3000</i> <i>Precio dependiendo el diseño</i>

Detalles y especificaciones

- *Servicios ofertados pueden ser ajustados según las preferencias del cliente.*
- *Las restricciones alimenticias de los asistentes son necesarias al menos una semana antes del evento.*
- *Una vez aceptado el menú solo se ajustan ingredientes por restricciones alimenticias.*
- *El servicio no incluye bebidas alcohólicas.*
- *Adiciones tienen un costo extra.*

- *En caso de requerir factura se agregarán los impuestos correspondientes.*
- *La cotización dura hasta 30 días después de su expedición.*
- *Para reservar la fecha es necesario hacer el pago del 50%.*
- *El último pago se deberá ejecutar antes del día del evento.*
- *Cualquier eventualidad no contemplada será resuelta a la brevedad por los involucrados.*

-
- *Servicio de transporte tiene un costo extra*
 - *Desperfectos serán cubiertos por la empresa*
 - *Condiciones físicas de los visitantes deben de ser comunicadas a las o los anfitriones previo a las actividades.*

Cassandra Garduño
cassandra.gm@rutalacustre.mx
+52 5518913218

