

An aerial photograph showing a dense field of agave plants. The plants are arranged in a somewhat regular pattern, with each plant having a central rosette of long, pointed, green leaves. The ground between the plants is a mix of brown soil and dry, brown grass. The overall scene is captured from a high angle, looking down on the plants.

Cumbre del renacimiento del agave

2023

MEMORIAS

Festival del patrimonio del agave, Tucson, Arizona



Resumen ejecutivo

La Cumbre del renacimiento del agave 2023, celebrada en el marco del Festival del patrimonio del agave en Tucson, Arizona, fue un primer paso para reunir a una sección transversal de las partes interesadas relacionadas con el agave. Los 83 participantes de una amplia gama de orígenes, incluyendo propietarios de marcas, productores, cultivadores, ecologistas, camareros y otras formas de la actividad agavera, pasaron el primer día del festival enfocándose en la propia práctica.

Más allá del importante objetivo de establecer nuevas conexiones y aprender unos de otros, nuestra intención es que nuestras palabras conduzcan a la acción para ayudar a dar forma a la producción de agave de una manera equilibrada en la frontera entre Arizona y Sonora, y más allá.

Los participantes identificaron por sí mismos los temas de conversación utilizando un modelo de conferencias en espacios abiertos, cuyas actas pueden leerse en esta publicación. Tal vez el tema más claro que surgió de cada sesión, es la necesidad de considerar y comprometerse con el agave como un sistema integral, de manera que los esfuerzos reflejen que el agave es diversidad, cultura, alimento, fibra, microbiota, salud, historia y más. Este enfoque refleja una nueva relación de los ciudadanos con el agave y un cambio de paradigma que se aleja de una romantización excesiva del agave como destilado que está resquebrajando el tejido ecológico y social del agave y de las comunidades.





Bill Hatcher



Bill Hatcher

Principales puntos tratados en las diversas sesiones:

Agricultura regenerativa contra la desertificación

- ⊗ La agroforestería es el modelo en el que hay que enfocarse, especialmente en el suroeste árido.
- ⊗ Restauración, no monocultivo.
 - ⊗ Semillas nativas y clones para la restauración.
- ⊗ Comprender y priorizar la diversidad genética y la adaptación local.
- ⊗ Considerar el agave como un elemento y sistema ecológico, no sólo como un producto agrícola.
- ⊗ Enfoque también en entornos urbanos, transición de los agaves como elementos del paisaje a la agroforestería.
- ⊗ Subproductos del agave como alimento para el ganado.
- ⊗ *Intercropping*, policultivos.
- ⊗ Cambio de enfoque más allá de los rendimientos y la cantidad a la función del ecosistema..

Intervención en la comunidad

- ⊗ ¿Cuáles son las perspectivas y voces locales? Especialmente de los pueblos indígenas, profesionales del agave en Sonora y otras regiones de México.
- ⊗ Aumentar la diversidad y la representación.
- ⊗ El agave como constructor de comunidades.
- ⊗ Considerar y construir el apego cultural y la oportunidad económica.
- ⊗ Honrar y promover la identidad cultural.
- ⊗ Abordar las necesidades críticas de la sociedad, y crear y mantener sustentos viables.

Demanda que genera pérdidas

- ⊗ Romantización excesiva del agave.
- ⊗ Enfoque excesivo en el destilado que no refleja el auténtico sistema integral del agave.
- ⊗ El agave es diversidad, cultura, alimento, fibra, microbiota, salud.
- ⊗ Formar consumidores informados.
- ⊗ Impulsar la demanda del mercado hacia un modelo regenerativo.
- ⊗ Uso sensato de las tierras públicas en EE.UU. y México.
- ⊗ Las fuerzas del mercado como un enfoque equilibrado junto con la regulación.

Aprender de la resiliencia del agave y su pasado

- ⊗ Menos con más.
- ⊗ Cosecha de agua como principio básico.
- ⊗ Policultivo, intercalando con maíz y otros cultivos, especialmente anuales.
- ⊗ Usos múltiples de la planta de agave.

Agave domesticado

- ⊗ Es necesario aumentar el número de agaves domesticados. Sin embargo, hay que tener en cuenta que:
 - ⊗ La domesticación es propiedad intelectual y cultural;
 - ⊗ Las plantas y sus propágulos son raros, están en peligro de extinción y son difíciles de adquirir;
 - ⊗ Es esencial trabajar con los pueblos nativos y seguir su ejemplo;
 - ⊗ Es necesaria la supervisión y el cuidado por parte de expertos con niveles de población tan críticos;
- ⊗ Los agaves domesticados existen en un vacío de regulación/protección que dificulta enormemente su conservación;
- ⊗ Es necesario un mayor diálogo con las agencias de gestión de la tierra para cuidar de estos agaves.

La necesidad de una supervisión informada

- ⊗ Detalles de la normativa.
- ⊗ Normas de calidad.
- ⊗ Información del consumidor

Ampliar el componente de salud humana y la diversidad inherente al sistema del agave

Storytelling

- ⊗ Construir en torno a los personajes.
- ⊗ Crear compenetración con los temas.
- ⊗ Historias y marcas como recipientes de conocimiento.
- ⊗ Conectividad entre comunidades.
- ⊗ Inspirar el entendimiento. Considerar y explorar diversos medios.



Bill Hatcher



Bill Hatcher



Bill Hatcher

Los próximos pasos son muchos y multifacéticos. Sin embargo, las conversaciones suscitadas en la Cumbre, en uno de los más de cincuenta eventos del festival y en cada una de nuestras propias esferas, reflejan un profundo aprecio por la relación entre las personas y la planta del agave que se remonta a milenios. El arraigo en esta conexión simbiótica, matizada y duradera, que abarca tantos aspectos de la interacción humana y las conexiones ecológicas, proporciona un camino a seguir a medida que se tensa el tejido de esta relación. Es un cimiento basado en la comprensión holística, la inclusión, los medios de subsistencia, la apertura a diversas perspectivas y la inspiración y las enseñanzas del objeto de nuestra devoción: el *agave*.

Benjamin T. Wilder

Director, Nueva Generación de Investigadores del Desierto Sonorense

Todd Hanley

Fundador y director, Agave Heritage Festival

Contenidos

Lista de participantes e información de contacto _____	8
Sesión bloque 1 _____	11
Transparencia en la producción del agave _____	11
Agave x levadura x interacciones bacterianas _____	14
Agave, diversidad biocultural _____	16
Sesión bloque 2 _____	27
El impacto social de la “fiebre del agave” en la población _____	27
Domesticados del agave _____	30
<i>Storytelling</i> como medio de educación sobre el agave _____	34
Conclusiones _____	38
Premio a la trayectoria Howard Scott Gentry, Gary Nabhan ____	41

Cumbre del renacimiento del agave 2023, Memorias
Mayo, 2023

Imágenes de: Benjamin T. Wilder al menos que se indique lo contrario; todas las imágenes © de sus respectivos fotógrafos. Imagen de portada:: Bill Hatcher. Imagen de contraportada: Jorge Tapia Íñigo.

Diseño y traducción: Amanda González Moreno • amandagm.editorialsolutions@gmail.com

La versión digital de esta publicación se encuentra disponible en:
www.nextgensd.com and www.agaveheritagefestival.com

Publicado por: Next Generation Sonoran Desert Researchers y el Agave Heritage Festival

Favor de citar: Wilder, B.T. and T. Hanley. 2023. Cumbre del renacimiento del agave 2023, Memorias. Next Generation Sonoran Desert Researchers and Agave Heritage Festival.

Agradecimientos: Gracias al equipo coordinador del Agave Heritage Festival, Michelle Armstrong, Ashley La Russa y Francisco Terrazas que hicieron posible este evento. Gracias también a Chris Sauer por la coordinación de la Cumbre y la orientación organizativa, también con el apoyo de Emily Burns, Erin C. Riordan, y Myles Traphagen.





Bill Hatcher

Participantes

Nombre	Afiliación	Correo electrónico
Abel Arriaga	Compa Spirits	abel@compaspirits.com
Alejandra Platt	Photographer	alejandrplatt@yahoo.com
Andres Cruz	Mezcal Vago	mezcalandres@gmail.com
Andrew Salywon	Desert Botanical Garden	asalywon@dbg.org
Ben Wilder	N-Gen	wilder.benjamin@gmail.com
Brandon Oberhardt		brandon.oberhardt@gmail.com
Brett Baker	Cultivation, Educational Media Production	brett.baker19@gmail.com
Brandy Salmerón	Bella Loma	bellalomatexas@gmail.com
Brianna Mann	Bat Conservation International	bmenn@batcon.org
Carlos Camarena	Tequila Ocho/El Tesoro	cccc@tequilaochomexico.com
César Iván Ojeda	Botanical Garden, UNAM	cesarojedalin02@gmail.com
Chris Sauer	Tucson City of Gastronomy, University Queensland	c.sauer@uq.edu.au

Chris Simmons	Sipping Life	chris@sippinglife.com
David Suro	Suro Imports	davidgsuro@gmail.com
Dena Cowan	Mission Garden	dena.e.cowan@gmail.com
Diana Pinzón	Zinacantan Mezcal	zinacantanmezcal@gmail.com
Diego Cantú	Casa Lumbre	d.cantu@casalumbre.com
Dora Martinez	Flowers and Bullets Collective	doram21@gmail.com
Doug Richardson	Dryland Farming	dgrichardson@mac.com
Doug Smith	EXO, El Crisol	doug.exo@gmail.com
Eduardo Salmerón	Agave/Sotol Distillery	BellaLomaTexas@gmail.com
Emily Burns	Sky Island Alliance	emily@skyislandalliance.org
Emily Rocky	Mission Garden	emily@missiongarden.org
Erin Cord	Bat Conservation International	ecord@batcon.org
Erin Riordan	Arizona-Sonora Desert Museum	eriordan@gmail.com
Fabiola Santiago	Mi Oaxaca	Oaxacthetalk@gmail.com
Francesca Claverie	Borderlands Restoration	afclaverie@borderlandsrestoration.org
Francisco Cantu	Borderlands Restoration Board Member	cantu.paco@gmail.com
Gary Nabhan	UA, SW Center (emeritus)	gpnabhan@arizona.edu
George Coppack		
Greg Starr	Starr nursery	gregdstarr@gmail.com
Héctor G. Ortíz	The Holden Arboretum	hectoroc@gmail.com
Ian Beger	Castle Hot Springs	ibeger@castlehotsprings.com
Janos Wilder	Studio Janos, Tucson City of Gastronomy	janos@downtownkitchen.com
Jennifer English	Media & Seminar Emcee	spiritskitchen@gmail.com
Jesús García	ASDM, Mission Garden	jgarcia@desertmuseum.org
Jhonny Ramos	Casa Lumbre	j.ramos@casalumbre.com
Jillian Burstein	ReedSmith LLP	jburstein@reedsmith.com
Kent Adams	Biodel Ag, a Regenerative Agriculture company	kentadams@biodelag.com
Kristen Lear	Bat Conservation International	klear@batcon.org
Kristi Martens	Independent Scholar	kristimartens@gmail.com
Kristina Simmons	The Red O Taste of Mexico	kristinaminnette@gmail.com
Laura Papa	Casa San Mattias	laurapapa@sanmatias.com
Lisa Richardson	Dryland Farming	
Liz Furlong	Cata Agave Bar	
Lorenzo Dominguez	Chelenzo Farms - Permaculture, Agave Farmer	lorenzo@haciendadominguez.com
Luís Loya	La Mata Mezcal	loyaluis@gmail.com
Maegan Lopez	Mission Garden	maegan@missiongarden.org
Marsella Macias	UNM	marsella.macias@gmail.com
Melissa Fratello	Borderlands Restoration Network	mfratello@borderlandsrestoration.org
Michael Kaufmann	Desert Spotlight LLC	desertspotlightlive@gmail.com
Michiel Pillet	IUCN Cactus and Succulent Plants Specialist Group, Desert Botanical Garden	mdpillet@gmail.com

Mike Groener	Mezcal Educator	mike@showdevie.com
Mike Hurley	Borderlands Spirits	mike@borderlandspirits.com
Myles Traphagen	Wildlands Network	myles@wildlandsnetwork.org
Natasha Riccio	UA	nriccio@catworks.arizona.edu
Noah Silber Coats	New Mexico State University	nsilbercoats@gmail.com
Paul Fish	UA, ASM (emeritus)	pfish@arizona.edu
Pedro Jiménez	Mezonte	pitjimenez@gmail.com
Randy Young Villegas	Tierra de Jaguar	Randy@latierradeljaguar.org
Raul Puente	Desert Botanical Garden	rpunte@dbg.org
Ricardo Pico	Sotoleros/Case Lumbre & Noche Luna	r.pico@casalumbre.com
Rion Toal	Maestros del Mezcal	maestrosdelmezcal@gmail.com
Robert Villa	UA, Desert Lab	cascabel1985@gmail.com
Rodrigo Sierra Corona	Borderlands Restoration Network	rsierracorona@borderlandsrestoration.org
Sandro Canovas	Sotol Police	sandrocanovas@me.com
Sandra Ortiz Brena	In Situ	sandrucaortizbrena@gmail.com
Sara S Lowden	NAU	Sara.Lowden@nau.edu
Sarah Kabat-Marcy	Proprietor of Cultura Carmel	sarah@culturacarmel.com
Shad Kvetko	Almas Rotas Bar	shad@lasalmasrotas.com
Sheila Scoville	Florida State University	sheshekabob@gmail.com
Silvia Phillion	Mezcaloteca	phillionsilvia@hotmail.com
Sofia Trapp	Casa Agave	sophia@casagave.mx
Steve Plath	Gila Watershed Partnership	steve.plath@gwpaz.org
Susan Coss	Mezcalistas	susancoss@gmail.com , susan@mezcalistas.com
Suzanne Fish	UA, ASM (emeritus)	sfish@arizona.edu
Tito Romero	Flowers and Bullets Collective	TucsonTito20@gmail.com
Todd Hanley	Hotel Congress, Agave Heritage Festival	Todd@hotelcongress.com
Victor Hugo Gonzalez Rodriguez	Of Spine and Vine Import LLC	gonzalezhugov@gmail.com
Wendy Hodgson	Desert Botanical Garden	whodgson@dbg.org
Yadi Wang	Arizona SOL and DRY Co-Op	yadi.wang@verticalresolutions.com
Yuan Ji	Erstwhile Mezcal	yuan@erstwhilemezcal.com
Zach Palma	Sky Island Alliance	zach@skyislandalliance.org

Transparencia en la producción del agave

Bloque 1: Club Congress



Sesiones combinadas:

Producción tradicional de destilados de agave sin aditivos (Chris Simmons)

Transparencia en la producción y reducción de la huella de carbono (Laura Papa)

Tendencias al alza en EE.UU. de destiladores que utilizan sirope de agave para producir destilados de agave (Marsella Macias).

Coordinador:

Chris Simmons, chris@sippinglife.com

Participantes:

Chris Sauer	Diana Pinzón
Sarah Kabat-Marcy	Sarah Foote
Victor Hugo Gonzalez Rodriguez	Marsella Macias
Mike Groener	Kristina Simmons
Laura Papa	Chris Simmons
Ricardo Pico	Jillian Burstein

Discusión y recomendaciones:

- ❁ Reglamentación / órgano rector de la producción, clasificaciones.
 - ❁ El uso de aditivos está clasificado en EE.UU. por la TTB (Oficina de Impuestos y Comercio). El tequila y el mezcal son los únicos que se identifican como destilados de agave.
 - ❁ ¿Existe la oportunidad de crear una división que regule este aspecto con mayor precisión?
 - ❁ ¿Presionar para emular a organizaciones como Vidalia Onions o Idaho Potatoes (por ejemplo, la certificación Made in Texas);?



Bill Hatcher

- ⊗ California acaba de aprobar dos clasificaciones que identifican esos destilados: sin aditivos y los materiales y la producción deben proceder todos de California.
- ⊗ La contra de Marsella: los agaves no son autóctonos del estado - ¿Biopiratería?
- ⊗ Normas de calidad.
 - ⊗ El uso de verdaderos agaves cultivados en EE.UU. cambiará el perfil del producto final, que dependerá del terreno;
 - ⊗ Conservación del agua: cultivos intercalados frente a monocultivos (prepara para la sequía);
 - ⊗ Aditivos: Cómo promover los productores tradicionales a los consumidores acerca de lo que interviene en el proceso, y tener transparencia a través de sitios gubernamentales que identifiquen estos: CRT (Consejo Regulador del Tequila, Tequila Regulatory Council)
 - ⊗ CRM (Consejo Regulador del Mezcal)
 - ⊗ TTB (Tax and Trade Bureau, Oficina de Impuestos y Comercio)
- ⊗ Dólar vs Peso: Riesgos para la seguridad económica entre MX y EE.UU.
 - ⊗ Se resta negocios y trabajo a MX para atender a empresas estadounidenses. Mayor calidad y productos tradicionales: alta demanda, pero se hace más difícil proveer inventario, especialmente, al hacer importaciones. Limita la rentabilidad para los pequeños productores.
 - ⊗ Responsabilizar a la industria y a los camareros...
 - ⊗ Tomar acciones a través del acercamiento de boca a boca.
- ⊗ Recursos para la información (e.g., Tequila Matchmaker).
 - ⊗ ¿Mercado libre o controlado por el gobierno?
 - ⊗ CRT se basa en la certificación; sin embargo, es similar al punto de que \$\$ es el componente subyacente.
- ⊗ Puntuación / Clasificación medioambiental.
 - ⊗ ¿Tarifas más altas para la producción estratificada o la que utiliza aditivos?;



- ⊗ Alternativamente, exenciones fiscales para las compañías con producción tradicional / sin aditivos.
- ⊗ GI (Indicaciones geográficas, por sus siglas en inglés).
 - ⊗ ¿Existe la posibilidad de proteger las materias primas (por ejemplo, el sotol) al no haber una ubicación geográfica específica?;
 - ⊗ Será necesario:
 - ⊗ Definir las normas, ¿qué aspecto tendrían? Definir los requisitos, ¿qué se debería incluir?
 - ⊗ EE.UU. no tiene GIs como otros lugares del mundo. Por ejemplo, Napa Valley tiene AVA; USPTO (United States Patent and Trademark Office): Producciones de marcas registradas (por ejemplo, Texas Sotol).
 - ⊗ Craft Distillers Association



Agave x levadura x interacciones bacterianas

Bloque 1: Century Room

Coordinador:

Gary Nabhan, gpnabhan@arizona.edu

Kristi Martens, notes

Participantes:

Ian Beger

César Iván Ojeda

Gary Nabhan

Eduardo Salmeron

Michael Hurley

Kristi Martens

Discusión y recomendaciones:

Discutimos la importancia de entender el papel de los microbios y las levaduras en los procesos del mezcal, el tequila y el pulque.

Aprender los perfiles de sabor de los microbios.

Hay microbios en el bagazo, un producto circular.

La introducción de microbios viene de muchas direcciones diversas, incluyendo las trituradoras y el golpeteo.

La congelación en el temporal es un problema que puede matar a los agaves, sobre todo en las llanuras, donde se acumula el aire frío y hay tendencia a las inundaciones, mejor plantar los agaves en las laderas.

Gran diversidad en los agaves con más de 200 especies, mientras que sólo hay 3 especies de arroz y una de cebada.

Hay estratos de interacción ecológica entre la planta y el suelo y entre la planta y el polinizador.



Los probióticos de los agaves están en las bebidas fermentadas y son saludables.

La cocción del mezcal puede matar ciertos microbios. Las inulinas del pulque son antidiabéticas, pero el jarabe de agave es azúcar puro y poco saludable como el jarabe de maíz.

En Oaxaca, la agroforestería incluye la mezcla de flores con plantas de agave. Esto estimula a los polinizadores.

Sugerimos / proponemos hacer un recetario de microbios para uso de mezcaleros y pulqueros. Documentar las prácticas para inocular y los diferentes microbios, dar seguimiento al suelo y a la salud humana.



Agave, diversidad biocultural

Bloque 1: Plaza, Hotel Congress

Temas de sesión combinados:

Agaves - Restauración ecológica o devastación (Randy Young Villegas)

Agroforestería de agaves - oportunidades y retos (Erin Riordan)

Conservación de especies silvestres (Raúl Puente)

Prosperidad y salud del agricultor (suelo → planta → humano) (Yadi Wang)

Explorar la relación agave-humano: Pasado y presente (cuestiones actuales: clima, salud del suelo, bienestar económico) (Doug Richardson)

Biodiversidad, ¿qué ha pasado? (Diana Pinzón)

Prácticas laborales justas y necesidades de formación (mano de obra cualificada) (Jesús García)

El desarrollo comunitario sostenible se reúne con agricultores, recolectores, "productores pequeños" en la zona rural de Sonora (Zach Palma)

Coordinadores:

Erin Riordan, eriordan@desertmuseum.org

Randy Young Villegas, Randy@latierradeljaguar.org

Zach Palma, zach@skyislandalliance.org

Raul Puente, rpunte@dbg.org

Doug Richardson, dgrichardson@mac.com

Jesús García, jgarcia@desertmuseum.org

Diana Pinzón, zinacantanmezcal@gmail.com

Secretarios: Erin Riordan y Sara Lowden

Participantes:

Francesca Claverie

Rodrigo Sierra Corona

Doug Richardson

Dena Cowan

Jesús García

Doug Smith

Tito Romero

Dora Martinez

Shad Kvetko

Natasha Riccio

Sophia Trapp

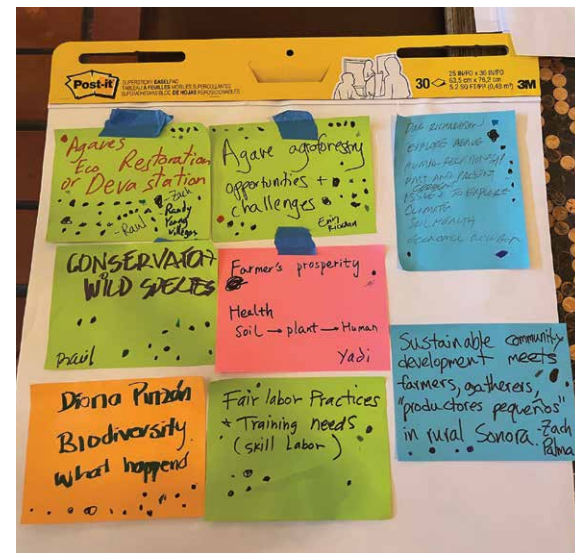
Diana Pinzón

Paco Cantú

Kent Adams

Biranna Mann
Maegan Lopez
Michiel Pillet
Robert Villa
Brandy Salmeron
Janos Wilder
Sheila Scoville
Wendy Hodgson
Kristen Lear
Michael Kaufmann
Brett Baker
Erin Riordan
Héctor Ortiz
Yadi Wang

Zach Palma
Brandon Oberhardt
Lisa Richarson
Randy Young Villegas
Emily Burns
Sara Lowden
Alejandra Platt
Paul Fish
Suzy Fish
Greg Starr
Noah Silber-Coats
Raul Puente
Andrew Salywon
Steve Plath



Necesidad:

Diversidad del agave/materiales vegetales en la agricultura. Conservar el agave mediante su uso.

Oportunidad:

Restauración del agave / agricultura regenerativa para revertir la desertificación y hacer frente al cambio climático. Agave para proporcionar formación y participación de la comunidad.

Preguntas/Ideas/Recomendaciones:

- ⊗ ¿Qué datos tenemos en relación con lo que la gente busca al utilizar y trabajar con agaves?
 - ⊗ Es necesario hablar con todo el mundo, organizar reuniones comunitarias para saber qué quieren de los agaves;
 - ⊗ ¿Cuál es el conocimiento local? ¿Dónde crecen las especies, por ejemplo, ¿dónde quedan algunas y por qué?;
 - ⊗ Recopilar el conocimiento local sobre el problema; Metas y procedimientos, consenso comunitario;
 - ⊗ Conseguir el financiamiento; los programas activos podrían ser financiados primero;
 - ⊗ Lo que necesitamos saber es lo que la gente sabe;
 - ⊗ Este compromiso puede ayudar a los investigadores-encuestas como comienzo, para incorporar el conocimiento local.



- ⊗ Es necesario hablar con todos, tener comunidad Aumentar la inclusión y la diversidad en estos espacios/conversaciones.
- ⊗ Crear ecosistemas que trabajen con la resiliencia social con proyectos de restauración.
 - ⊗ Distribución de datos;
 - ⊗ Basarse en los conocimientos locales, los problemas del agua, las repercusiones económicas;
 - ⊗ Necesitamos mejores plataformas de intercambio con los agricultores locales.

Pregunta para el grupo; cada uno estamos en nuestro espacio, tenemos nuestra propia perspectiva; ¿cuál creemos que es, como grupo, la mejor manera de engendrar el cambio? Tenemos soluciones: ¿es la transmisión de información, el activismo de los consumidores? ¿Cómo lo estamos planteando?

- ⊗ Hay una oportunidad para que la restauración/agricultura del agave revertiera/prevenga la desertificación y ayude a hacer frente al cambio climático. Sin embargo, debemos asegurarnos de que en este tipo de proyectos se utilice la diversidad genética adecuada y la adaptación local de los materiales vegetales. Esto implica adaptar los materiales vegetales adecuados a los diferentes regímenes climáticos y seguir un modelo regenerativo para el cultivo del agave, no monocultivos, y ampliar el alcance del uso de toda la planta y más allá del alcohol (alimentos, fibra, etc.). Según este modelo, la agricultura/uso podría servir como vía para la conservación del agave.
 - ⊗ La conferencia de Tony Burgess sobre la necesidad de una migración controlada/con apoyo humano de las especies de agave. Audio disponible [aquí](#), 1 de mayo de 2019;
 - ⊗ Se necesita diversidad de agaves para resolver los problemas del planeta;
 - ⊗ Se necesita emplear los agaves para conservarlos;
 - ⊗ Se necesitan prácticas regenerativas y un enfoque holístico;
 - ⊗ Se necesita acumular materiales vegetales para la restauración y la agricultura del agave;
 - ⊗ Ejemplos:
 - ⊗ Tierra del Jaguar agave/agroforestería como medio para la restauración de la tierra; Sophia Trapp en San Miguel de Allende/Guanajuato

- ✿ El trabajo de Bat Conservation International (BCI) en EE.UU. y MX, enfoque ecosistémico que incorpora agaves en un enfoque holístico.
- ✿ Materiales de plantas de agave por viveros de plantas nativas/programas de restauración como BCI, Borderlands Restoration Network, Steve Plath.
- ✿ Objetivo de ecosistema resiliente: debe abordar el impacto del cambio climático.
 - ✿ Se necesitan datos de distribución y comprensión de las adaptaciones locales. Necesidad de combinar el conocimiento local y la comprensión de la adaptación climática para la restauración y producción de agave.
- ✿ Impacto social: ¿cómo podemos utilizar el agave para crear comunidad, una herramienta para proporcionar actividades de participación comunitaria?
 - ✿ Enmarcar lo que queremos hablar:
 - ✿ conversación sobre la salud de los ecosistemas;
 - ✿ macro frente a micro;
 - ✿ patrimonio biocultural;
 - ✿ captación de carbono;
 - ✿ urbano y social.
 - ✿ Desde una perspectiva macro se puede fomentar este enfoque a nivel local;
 - ✿ ¿Cómo podríamos hacer esto para lograr la salud del ecosistema que se extenderá a la fauna, la flora, la agrosilvicultura, el empleo, la economía, la comunidad?;
 - ✿ Beneficios para los vecinos al hacer ag regenerativa;
 - ✿ ¿Cuáles son los objetivos de la comunidad (para la restauración)? Es importante abordar las necesidades y comprender los conocimientos locales sobre el problema. La participación de la comunidad es clave para el éxito.
 - ✿ ¿Qué motiva a la gente? El apego cultural al agave y las oportunidades económicas.
 - ✿ Se trata de una aspiración: ¿cómo superar los problemas del mundo real para alcanzar estos objetivos?
- ✿ El mayor reto: LA DEMANDA. No sólo la producción de monocultivos a gran escala y sus impactos ambientales, sino también la demanda de agaves exóticos, especialmente de especies raras. Las comunidades de México cosechan todo debido a la demanda, por lo que es fácil a pequeña escala, pero se trata de un problema mucho mayor que incluye la biopiratería y lo que está ocurriendo en California.





- ⊗ Tomar la planta: ¿qué ocurre con las relaciones etnobiológicas/bioculturales?; ¿cuáles son las consecuencias?;
- ⊗ Comunidades de Oaxaca necesitan recursos; "matar" una parte de la cultura; la erosión y devastación de la diversidad biocultural está desencadenando la caída libre de la sociedad; ¿cuál es nuestra responsabilidad?
- ⊗ "Soy de Sonora, veo estos niveles; creo que la estrategia, dar un paso atrás, crear una cimentación basada en las necesidades de la comunidad"; un problema transferir el conocimiento a los pequeños productores; si queremos crear impacto en restauración y conservación necesitamos sondear el conocimiento.
 - ⊗ ¿Quién falta en esta conversación? Los sonorenses.
- ⊗ Idea de la Alianza del Agave de Arizona: patrimonio cultural y economía; influencias del mercado; agricultura y conservación; necesidad de mirar hoy al pasado para mirar al futuro; los Hohokam lo tenían claro hace mil años; lo que conecta todo esto es el mercado; pensar en el mercado para construir un bien de consumo sustentable;
 - ⊗ Cómo promovemos la producción de agave utilizando el mercado; hemos priorizado el pastoreo, ¿cómo priorizamos el agave?
- ⊗ Aprender a ser resiliente
 - ⊗ Lecciones del pasado: incapacidad para resistir al cambio climático; cómo ser mejores administradores de la tierra;
 - ⊗ Eficiencia en el uso del agua. Al agave le gusta la poca agua. Menos agua y menos sequía pueden proporcionar un producto y un sabor superiores.
 - ⊗ ¿Pueden mantenerse las tierras de cultivo en producción con menos agua mediante el cambio al cultivo del agave? ¿Convertir tierras abandonadas?
- ⊗ Desarrollo de mercados
 - ⊗ Un consumidor informado y un mercado internacional;
 - ⊗ El consumidor de destilados de agave quiere productos ecológicos, sin emisiones de carbono; el consumidor optará por ello; hacia ahí se dirigen las tendencias del mercado;
 - ⊗ La reducción del agua y la sequía proporciona un producto/sabor superior.
 - ⊗ Los agaves ayudan a las vacas; hemos estado utilizando agave fermentado para sustituir el alimento, especialmente en épocas de sequía; intentamos tender puentes entre los ranchos;

- ⊗ Cultivo intercalado de la milpa con pacanas; hay que ser realistas con las necesidades de la comunidad;
- ⊗ Hay que ser realistas en cuanto a las necesidades de la comunidad; primero hay que alimentarse antes de pensar en la restauración;
- ⊗ Necesitamos que los consumidores sean parte de la solución; utilizar a los consumidores como buceadores económicos para llevar a cabo prácticas de conservación y regeneración.
- ⊗ ¿Qué lecciones puede aprender el Gran Suroeste al crear un mercado para el agave?
 - ⊗ Lecciones de México;
 - ⊗ ¿Cuál es el papel de las tierras públicas?
 - ⊗ Priorizar el agave frente al pastoreo
- ⊗ La concentración del mercado en los destilados está alimentando prácticas extractivas y explotadoras que están devastando tanto los agaves como las culturas. ¡No hay que romantizar al agave!
 - ⊗ Soy del centro de México; hay que entender la complejidad; en el centro de México el agave no sólo equivale a mezcal, tiene muchos usos; cada vez que alguien dice enfoquémonos en el mercado, es como que no, eso es lo que está acabando con todo; los destilados son románticos; la mayoría de todo lo que bebemos no es sustentable; tenemos que ser más realistas; de lo que estamos hablando -nicho- son pequeños pasos; estuve en casa en enero y no hay agaves silvestres porque todos quieren entrar al mercado; ¿qué pasa con el sotol? la escala de la recuperación es tan pequeña; primero necesitamos eliminar ese bloqueo;
 - ⊗ El agave es diversidad, cultura, fibra, alimento;
 - ⊗ Necesitamos regulaciones; educación; contar verdaderas historias.
- ⊗ Gestión y el agave
 - ⊗ Las prácticas y los cultivos convencionales están degradando la salud del suelo y la salud humana.
 - ⊗ Es necesario cambiar el enfoque de las métricas/calidades de los productos. No sólo rendimiento/cantidad;
 - ⊗ Es necesario considerar la función del ecosistema -> oportunidad para la agroforestería;
 - ⊗ Plantar agave pensando en la función del ecosistema;
 - ⊗ Qué pueden enseñar los servicios ecológicos; ¿Cómo podemos traducir la salud del suelo en salud humana?;
 - ⊗ Integridad, gestión, pensar en las generaciones futuras;





Bill Hatcher

- ⊗ No sólo centrarse en una sola especie, se necesita un sistema diverso;
- ⊗ Pero se necesita un mercado económicamente viable con un precio justo para impulsar las transiciones de los agricultores;
- ⊗ Se necesita un enfoque equilibrado, no sólo las fuerzas del mercado.

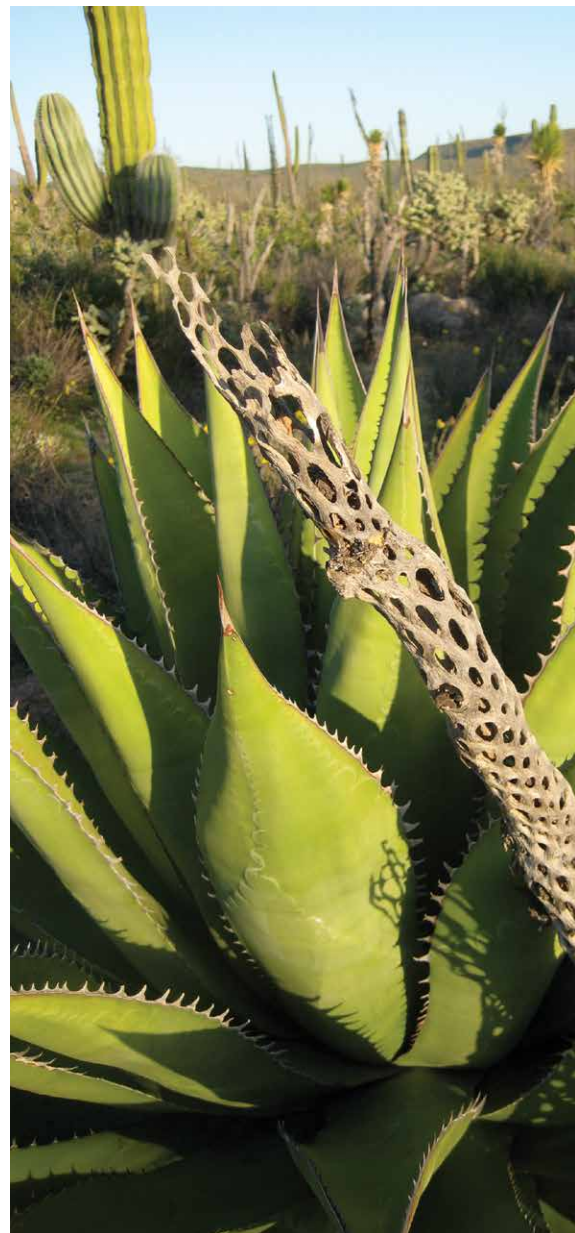
Próximos pasos:

- ⊗ Inclusión: ¿quién está en la conversación? Las encuestas no bastan. Trabajamos en estas comunidades de pueblos rurales: ¿cuál es su lugar en la mesa? ¿Cuáles son sus objetivos? El agave como destilado u oportunidad económica.
Abordar la desigualdad; aquí somos privilegiados; ¿quién falta aquí? La gente de las comunidades rurales no puede estar aquí.
- ⊗ Las personas son una parte fundamental del trabajo de restauración y conservación de los ecosistemas.
 - ⊗ Restauración a distancia, sin intervención, frente a un enfoque más socialmente consciente;

- ⊗ Como dijo alguien, alimentar a la familia es lo primero; la conservación debe tener en cuenta el elemento social y económico; no se puede mantener a la gente al margen.
- ⊗ La economía tiene que estar ahí; tiene que ser viable y rentable;
- ⊗ La conservación es la última prioridad si la gente vive en la pobreza;
- ⊗ El dinero que ganan los productores no es nada, mientras que aquí [en Estados Unidos] es una industria lucrativa.
- ⊗ Necesidad de ver el sistema/complejidad.
 - ⊗ El agave como elemento ecológico, no sólo como producto agrícola.
 - ⊗ Es necesario entender primero la planta en su hábitat silvestre para informar a la agricultura del agave;
 - ⊗ Es necesario considerar el sistema y no sólo la relación carismática y romántica;
 - ⊗ El agave ha sido cosechado/cultivado por más de 10,000 años y en los últimos 15 años, hemos perdido tanto.
- ⊗ Propietario de bar: ¿qué estrategias aplica como propietario de bar o licorería para apoyar las buenas prácticas y a las comunidades?
 - ⊗ Cómo animar a la gente a pagar más y ofrecer más a los productores;
 - ⊗ Un poco de curaduría y podemos asegurarnos de que más dinero va a esas comunidades; amplificar otras voces;
 - ⊗ fácil de romantizar;
 - ⊗ estamos [los dueños de bares] siempre buscando más estrategias y queremos aprender de ustedes.
- ⊗ Los agricultores urbanos -cuando oí a algunas personas de México hablar de la gente de las comunidades rurales-, ¿por qué no están produciendo en este momento?
 - ⊗ Tiene que ver con la identidad; estar en espacios en los que no me veo identificada como la única mujer indígena y morena en la industria (agrícola);
 - ⊗ ¿Por qué las comunidades indígenas y rurales no están entusiasmadas con la producción de agave? Resistencia cultural a la explotación y explotación de la cultura; Estoy orgullosa de venir a estos eventos y compartir nuestras historias; hacer que esto vuelva a ser emocionante, mostrar a los jóvenes, a otros que se parecen a nosotros, que merecen estar en la mesa;
 - ⊗ Cuando voy a Oaxaca, veo resistencia; echan a las grandes corporaciones porque está en nuestra cultura; un compañero



Bill Hatcher





de Oaxaca me dijo que la gente no consume sus propios productos;

- ✿ Esto es una crisis cultural y una pérdida de identidad.
- ✿ Mi punto de vista personal como "chico del barrio" - me inicié en esto cuando era más joven. Me he dado cuenta de que tenemos las piezas del rompecabezas, solo que no tenemos la infraestructura adecuada y lo conseguimos educando.
 - ✿ Poner nuestro dinero donde están nuestros valores;
 - ✿ Entender la economía, tener autonomía;
 - ✿ ¿Cómo ofrecemos estas oportunidades?; Identidad cultural;
 - ✿ Los pequeños pasos nos llevan a donde estamos ahora;
 - ✿ Visitar a personas en el sur de México que hacen mucho más con mucho menos;
 - ✿ Aprender del pequeño grupo de personas que hacen este trabajo aquí en Tucson;
 - ✿ Cómo amplificar sus voces y estos proyectos?
- ✿ Pensando también en los espacios urbanos. ¿Qué podemos hacer en los entornos urbanos?
 - ✿ Mission Garden-soluciones-nosotros establecemos la base de cuáles son los problemas, el valor del agave, etc;
 - ✿ Lanzando soluciones desde el agave urbano hasta el marketing, cambiando la gama de colores; todos tenemos la responsabilidad-¿qué podemos hacer en nuestros ámbitos?
 - ✿ Agave urbano: ¿dónde están los agaves? ¿En el sur? No, están al norte, en las laderas; como elemento paisajístico;
 - ✿ ¿Cómo podemos cambiar y empezar a utilizar esos paisajes como agrosilvicultura, agrosistema?
 - ✿ Llevamos 8 años haciendo esto, recolectando agaves urbanos y asándolos.
- ✿ Tenemos algo que aprender del pasado, del pasado reciente y del pasado lejano.
 - ✿ Sus sistemas de canales son los más grandes al norte de Perú;
 - ✿ crecieron con el maíz; la agricultura aluvial / agua de inundación;
 - ✿ cultivaron agave, además, extendieron la producción donde otros cultivos no podían crecer;
 - ✿ lo cultivaron totalmente con escorrentía y rasgos rocosos para frenar y dispersar el flujo de agua;
 - ✿ no en competencia con otros cultivos que necesitan humedad;
 - ✿ y tenían mercados; especialización en artesanías de fibra;

- ⊗ el agave era importante en ocasiones sociales - ofreciendo comida y bebida - y todavía sucede en el noroeste de México;
- ⊗ Etsy produciendo artículos; hay un gran apetito por los productos de agave, la gente está pagando una prima por ellos;
- ⊗ Los cultivos de agave eran una planta multiuso;
 - ⊗ Había un mayor número de agaves comestibles y domesticados. La gente cultivaba mucho más de lo que conocemos hoy;
 - ⊗ No puede haber conservación sin cultura y partes de biodiversidad; es importante escuchar/implicar las voces indígenas; implicarles más; esperemos que el año que viene.
- ⊗ La educación es fundamental, pero es posible que la industria también tenga que dar un paso adelante o cambiar. Se necesita una industria responsable que apoye las "buenas prácticas", de modo que los dólares regresen a las comunidades y los agaves se cultiven de forma equilibrada, beneficiando a los ecosistemas y las comunidades locales.
- ⊗ La importancia de las semillas autóctonas y la restauración ecológica.
 - ⊗ Hay una gran crisis con el agave y un gran número de plantas nativas;
 - ⊗ El programa Borderlands Restoration Network recoge semillas, las cultiva, las planta en el mismo lugar donde fueron recolectadas;
 - ⊗ Todo el mundo puede hacer esto en su jardín;
 - ⊗ Las organizaciones locales están emergiendo realizando este tipo de trabajo; El proyecto de Valeria y Diana--salvando semillas de agave de especies que están siendo diezmadas;
 - ⊗ Súper emocionante ver el trabajo a partir de semillas;
- ⊗ Es importante incluir a los reguladores y responsables de las políticas en esta conversación.
- ⊗ Un modelo aridoamericano para la agricultura en un mundo más caliente y con escasez de agua, [documento de 2020 de Nabhan, Riordan et al.](#)
 - ⊗ La importancia de los policultivos perennes adaptados al desierto;
 - ⊗ Estamos rodeados de plantas desérticas que son saludables para nosotros, y no las estamos utilizando;





- ⊗ Una cosa que podemos hacer: asegurarnos de que votamos y nos conectamos con la política;
- ⊗ Como científicos, tenemos que asegurarnos de que las agencias/administradores de nuestra tierra abren las tierras, facilitan el proceso.

Cada uno de nosotros tiene la responsabilidad de comprometerse y generar el cambio:

- ⊗ Infraestructura con base científica;
- ⊗ Educación y divulgación;
- ⊗ Ampliación de los esfuerzos comunitarios e individuales para lograr una mayor escala;
- ⊗ Garantizar que los beneficios reviertan en las comunidades;
- ⊗ Desarrollo de materiales vegetales para la restauración y la reposición de las poblaciones silvestres;
- ⊗ Incorporación de las voces faltantes.
 - ⊗ Voces nativas
 - ⊗ Reguladores
 - ⊗ Políticos
 - ⊗ Productores
- ⊗ Emprender acciones en entornos urbanos;
- ⊗ Crear ejemplos de agroforestería urbana y silvestre;
- ⊗ Mostrar el agave en el plato de la cena;
- ⊗ Fomentar las relaciones personales con las plantas.



El impacto social de la "fiebre del agave" en la población

Bloque 2: Club Congress

Coordinadores:

Dora Martinez, doram21@gmail.com

Tito Romero, tucsontito20@gmail.com

Emily Rockey, secretaria

Participantes:

Sarah Foote

Erin Riordan

Dora Martinez

Tito Romero

Sophia Trapp

Lorenzo Domínguez

Shad Kvetko

Brianna Mann

Kristen Lear

Marsella Macías

Emily Rockey

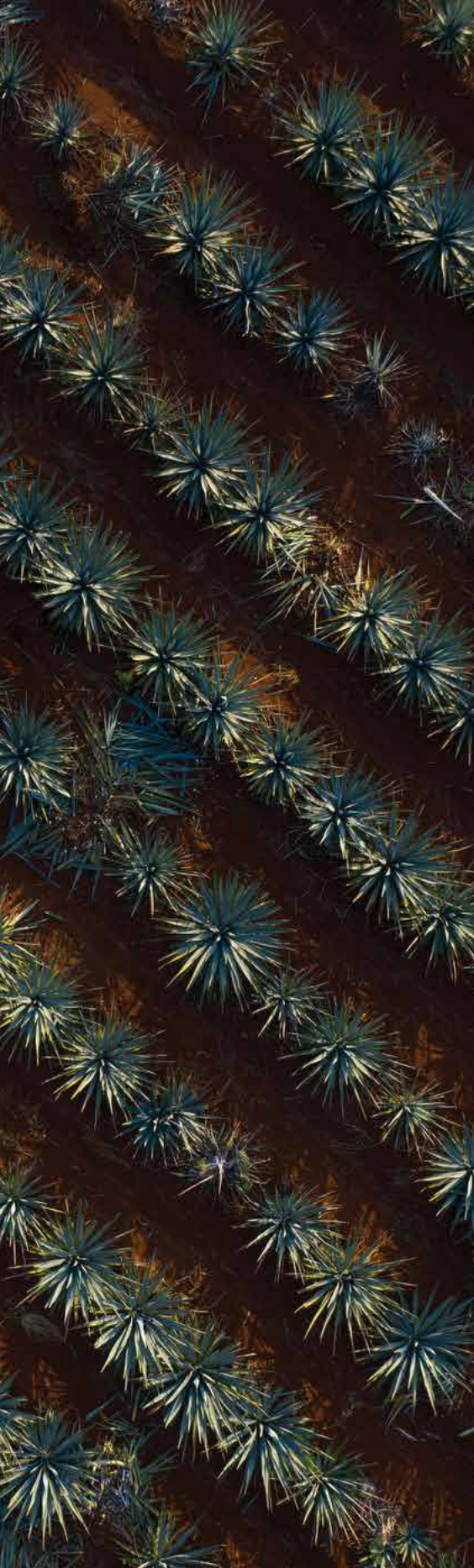
Zach Palma

Discusión y recomendaciones:

Tema principal: El impacto social de la "fiebre del agave" en las personas y cuáles son las funciones y responsabilidades de las personas que trabajan en entornos urbanos:

- ❖ Rol y contribución de la generación más joven/colaboración, multigeneracional.
- ❖ Lagunas en el conocimiento/pérdida de conocimiento debido a la migración, etc. desconexión de la tierra.
- ❖ Fundamental "borrado de la historia".
- ❖ Cuestiones de justicia social. Punto. Movilización.
- ❖ ¡Co-empoderamiento! Cultivar alimentos como colectivo.
- ❖ Los retos de los trabajadores y las prioridades diarias.

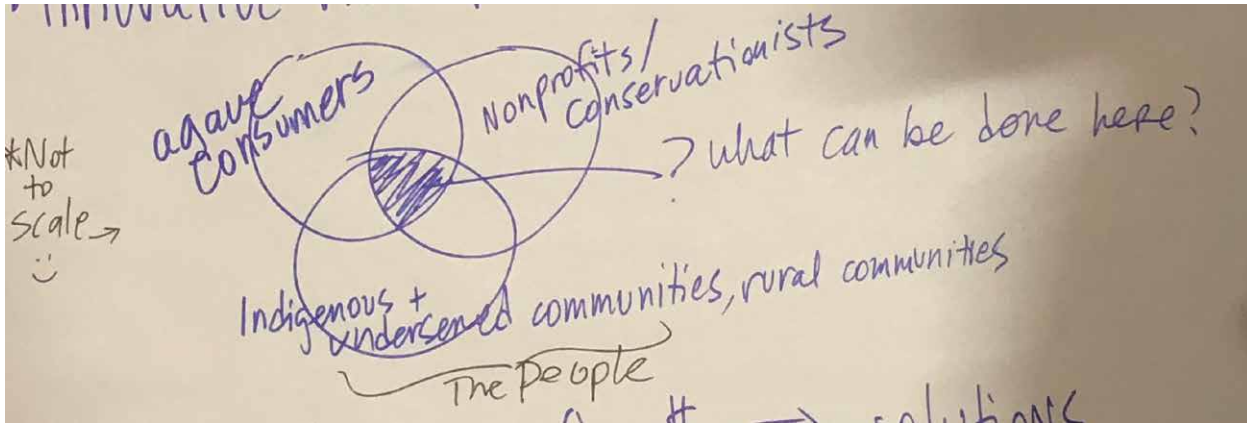




- ⊗ Encontrar un terreno común y reconocer el estado pasado y presente de la comunidad y las culturas.
- ⊗ Agricultura ancestral y regenerativa.
- ⊗ Reconectar con el verdadero espíritu del agave a través de la comida/la verdadera cultura.
- ⊗ Quitar la capa de romanticismo. ¿Cuál es la responsabilidad de la industria?
- ⊗ Encontrar soluciones creativas, paciencia, dignidad, respeto.
- ⊗ ¿Cómo pueden las organizaciones sin ánimo de lucro/ONG fomentar la responsabilidad/participación de la industria?
- ⊗ Tener más experiencias en la naturaleza.
- ⊗ Diseñar programas que lleguen a la comunidad y que sean accesibles.
- ⊗ *Greenwashing*.
- ⊗ Autogobierno "etiquetado" (certificaciones como cultivado naturalmente etc..)
- ⊗ Ideas innovadoras para compartir alimentos tradicionales.
- ⊗ Redistribución del dinero = soluciones. Próxima generación!
Hacerlo accesible, crear espacios de aprendizaje.

Nuestra pregunta:

¿Qué se puede hacer en el centro del diagrama?



Bill Hatcher



Domesticados del agave

Bloque 2: Plaza, Hotel Congress

Coordinadores:

Ian Beger, lbeger@castlehotsprings.com

Director de la granja Castle Hot Springs, tres acres de agave cultivado. Ian siente curiosidad por cultivar variedades domesticadas de agave para alimentos, bebidas y fibras a mayor escala.

Suzy Fish, sfish@arizona.edu

Suzy lleva muchos años estudiando y cultivando agaves domesticados. Ella y su marido Paul establecieron una población de estudio de *Agave murpheyi* de 35 años.

Wendy Hodgson, whodgson@dbg.org

Wendy encontró al *Agave murpheyi* en la década de 1970s y ha trabajado con agaves domesticados desde entonces.

Participantes:

Diego Cantú	Noah Silber-Coats
Raul Puente	Chris Sauer
Jesús García	Paul Fish
Dena Cowan	Suzy Fish
Héctor Ortíz	Natasha Riccio
Andrew Salywon	César Ojeda
Ian Beger	Greg Starr
Wendy Hodgson	Michiel Pillet
Brandon Obergardt	Steve Plath
George Coppack	Eduardo Salmerón
Doug Richardson	Brandy Salmerón
Janos Wilder	Sandro Canovas



Discusión y recomendaciones:

Los domesticados se encuentran en muchos yacimientos arqueológicos de Arizona. Hay al menos seis especies identificadas como domesticadas en Arizona.

También hay al menos 2 ó 3 especies nativas más descritas como cultivadas pero no domesticadas.

Pregunta - ¿se clasifica *Agave americana* como domesticada? Muy destacada junto con *Agave murpheyi* ¿por qué no utilizamos esas variedades para los aguardientes de agave?

Esta especie merece una seria consideración aunque todavía no ha sido confirmada como una domesticada nativa en nuestra región.

Ian - Creo que deberíamos aumentar el número de todas las domesticadas de agave, ya que están bien adaptadas y podrían ser útiles en el suroeste, azotado por la sequía, desde el punto de vista agrícola.

Wendy - Problema con su adquisición. Tenemos que aumentar el número. Algunas están en peligro de extinción. El cultivo de tejidos podría ayudar. Las nuevas normativas crean más problemas y dificultan la obtención de permisos para recolectar semillas o bulbillos si queremos dárselos a otros para que los cultiven.

Suzy -*Murpheyi* puede y ha sobrevivido sin agua adicional utilizando métodos de plantación indígenas prehispánicos para capturar la escorrentía superficial y dirigirla a construcciones de piedra que mejoraban la humedad para las plantaciones de agave, *A. americana*



finalmente no sobrevivió hasta la madurez en estos experimentos, pero ha tenido buenos resultados en experimentos para cultivos en hileras donde había muy poca agua incidental disponible en campos de regadío (Robert McDaniel, UA Plant Sciences, jubilado).

Wendy - Estamos trabajando en Lake Pleasant con el Bureau of Reclamation, que pidió a las Tribus que opinaran sobre si debíamos proteger a *A. murpheyi* y cómo.

No sabemos con certeza qué variedades domesticadas se utilizaron para qué fines, pero sí sabemos que todas las variedades domesticadas son dulces, siendo la *A. phillipsianana* muy dulce.

P. - ¿Las variedades domesticadas de agave son propiedad intelectual?

Wendy - cuando se gana dinero con ellas, hay que tenerlo en cuenta desde el punto de vista legal, moral y ético.

Aportaciones - El ser humano es experto en encontrar el factor conveniencia, por algo se domesticaron estas variedades.

Jesús García - El valor económico del *Agave americana*, variedad pulquera en México y muchos productores de California están haciendo ensambles con ella. Está por todas partes aquí.

Suzy - Un complejo similar de herramientas arqueológicas de piedra para procesar el agave se encuentra en sitios de todo México, California y el sur de Arizona. Una distribución bimodal del ancho de los cuchillos para raspar las hojas para extraer las fibras en los sitios de Arizona sugiere tanto hojas más delgadas como más anchas de domesticados de los campos, aunque el rango de los domesticados potenciales es incierto.

Estos domesticados no son del centro de México ya que la genética indica que pueden ser más regionales.

Las fosas para asar agave se encuentran en sitios arqueológicos con especies domesticadas a menudo presentes, notablemente *A. murpheyi* en los campos de la bajada de Tucson.

P. ¿Es una forma de honrar a los domesticados y a los pueblos indígenas que los desarrollaron sacarlos y llevarlos a los cultivadores en un entorno agrícola para ayudarles a crecer?

Wendy: Existe el deseo de trabajar con los cultivadores, pero primero debemos conseguir que aumente el número de personas con acceso controlado. No podemos dejar que la gente salga y recoja material sin orientación ni supervisión, además de afectar potencialmente a los yacimientos arqueológicos y bioculturales. Sería beneficioso que los pueblos indígenas participaran en esta conversación. Necesitamos que estén presentes.

Existe la posibilidad de regenerar el paisaje con especies domesticadas.

Es difícil obtener permisos para las variedades domesticadas porque se consideran "domesticadas" y no en peligro por ello.

Estos taxones no pueden recibir ningún tipo de protección en virtud de la ESA, la Ley de Protección de Recursos Arqueológicos y no pueden ser evaluados en la Lista Roja de la UICN.

Es más difícil obtener permisos en tierras gestionadas por el FS si queremos prestar material a otras organizaciones, grupos para cultivar con el fin de aumentar el número.

Es necesario entablar un diálogo con el personal adecuado de gestión de tierras para que el proceso de obtención de permisos se adapte mejor a las necesidades de quienes desean aumentar el número de plantas con fines de conservación.

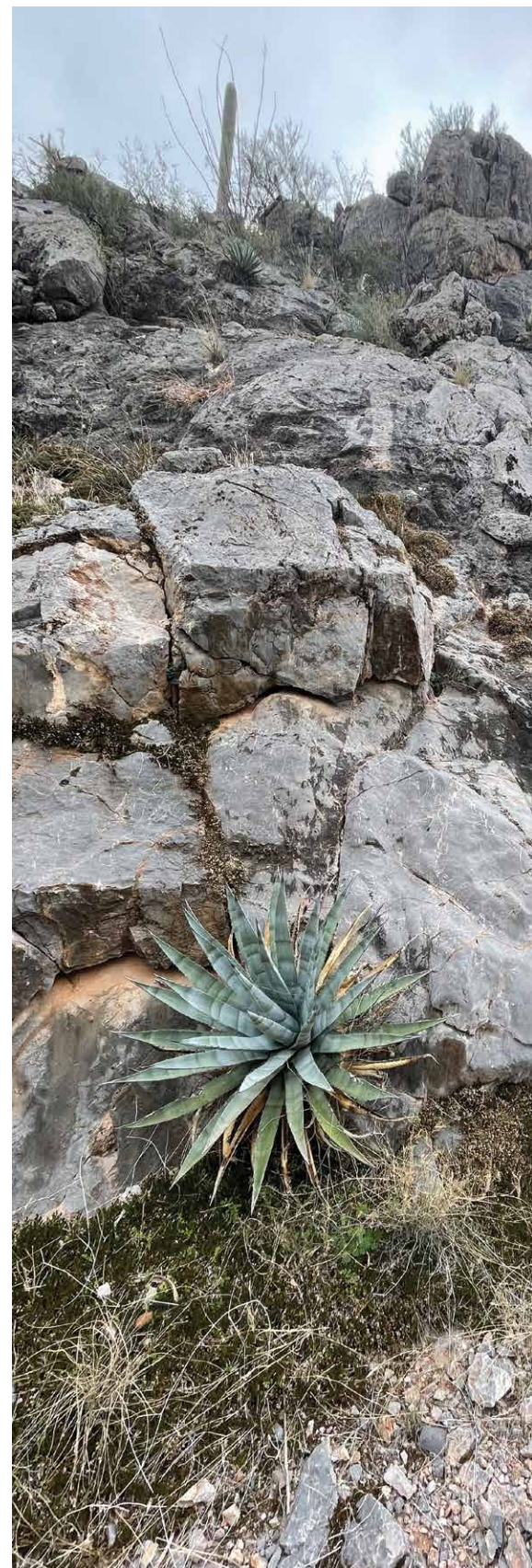
Obligaciones éticas - no están protegidas para las tribus modernas que las consideran culturalmente significativas para su población.

En resumen:

Las especies domesticadas de *Agave* son consideradas como domesticadas y por lo tanto no están protegidas por leyes o marcos de conservación del medio ambiente.

Existe la necesidad y el deseo de aumentar la población de especies domesticadas de agave. Existe la posibilidad de cultivarlas con fines agrícolas, pero es necesario implicar más activamente a los pueblos indígenas en las conversaciones y el proceso. Además, cualquier cultivo de la especie debe ser supervisado por los expertos en la especie, así como por las agencias federales responsables de la gestión de las plantas y el hábitat.

Los agaves regionales domesticados en el pasado se cultivaban, sin duda, por diversas cualidades alimentarias, de fibra y de producción de alcohol. Los que han sobrevivido como reliquias actuales demuestran su aptitud en ausencia de un cultivo activo. Es posible que otros antiguos domesticados con orígenes más lejanos no hayan sobrevivido de forma similar hasta el presente sin la continua intervención humana. Los candidatos prometedores de zonas áridas vecinas no deben excluirse necesariamente de nuestra búsqueda con fines de conservación y rehabilitación medioambiental económicamente viables.





Storytelling como medio de educación sobre el agave

Bloque 2: Century Room

Coordinadores:

Michael Kaufmann, desertspotlightlive@gmail.com

Brett Baker, brett.baker19@gmail.com

Sara Lowden, secretaria

Participantes:

Randy Young Villegas

Sheila Scoville

Michael Hurley

Kent Adams

Sara Lowden

Mike Groener

Laura Papa

Kristi Martens

Alejandra Platt

Liz Furlong

Jhonny Ramos

Chris Simmons

Kristina Simmons

Maegan Lopez

Michael Kaufmann

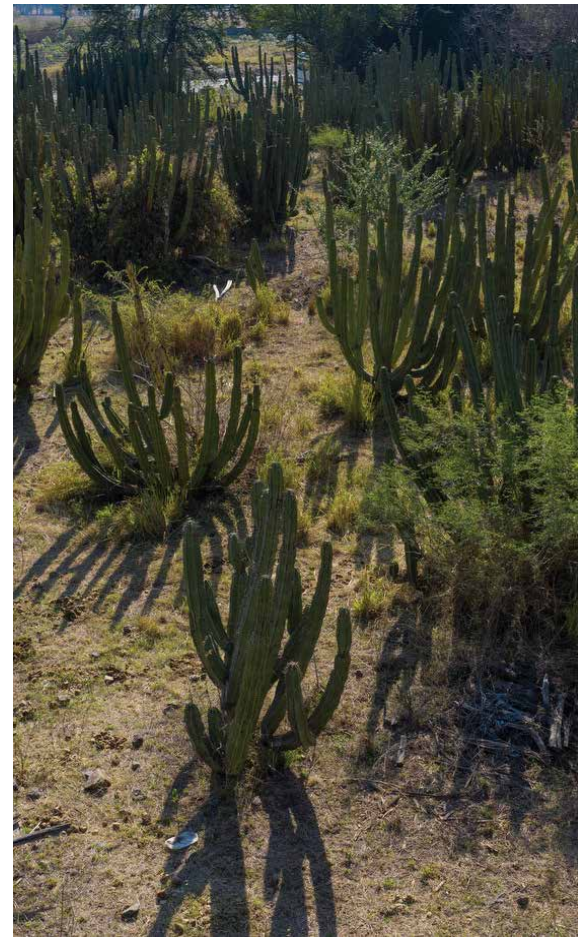
Brett Baker

Discusión y recomendaciones:

- ⊗ Tres partes de la historia:
 - ⊗ ¿Qué historias hemos vivido que queremos compartir? (Mensaje)
 - ⊗ ¿Quién creemos que necesita escuchar esas historias? (Audiencia)
 - ⊗ ¿Cómo contar las historias para que esas personas puedan recibirlas y entenderlas? (Medio)

- ⊗ Capacidad para moverse entre mundos: artista, educador, científico; ¿cómo conectamos entre comunidades? *Storytelling*.
 - ⊗ Descomplicar la narración; entusiasmar a la gente para que comparta el conocimiento;
 - ⊗ ¿Qué tipos de historias existen en este espacio?;
 - ⊗ ¿Qué tipo de recipiente narrativo puede adoptar?;
 - ⊗ Mecanismos de *storytelling*; medios como los murales.

- ⊗ No hay inversiones en el medio ambiente debido a los valores culturales actuales (deportes, cine taquillero, ocio excesivamente domesticado, etc.).
 - ⊗ ¿Cómo podemos compartir conocimientos con personas que no tienen interés en aprender?;
 - ⊗ ¿Cómo podemos contar historias que influyan en los intereses y valores?
- ⊗ ¿No deberíamos poder alimentarnos, no con dinero, sino con la naturaleza de la tierra?
- ⊗ ¿Cómo podemos compartir historias que inspiren el cuidado y la administración de nuestro ecosistema y de la población de agaves con personas que no tienen ningún interés previo en la ecología o la conservación?
 - ⊗ *Storytelling* para potenciar la mercadotecnia;
 - ⊗ Ej.: Tequila Tierra del Jaguar.
 - ⊗ Volviendo a la charla sobre microbios, ¿cómo contar la ciencia?;
 - ⊗ Ej: ¿qué es un buen agave?;
 - ⊗ Lo primero, romper mitos;
 - ⊗ Convertir la ciencia en una forma de entender;
 - ⊗ Crear personajes;
 - ⊗ agaves *cool*;
 - ⊗ hongos y bacterias;
 - ⊗ los niños pueden contárselo a sus padres; entre pares.
- ⊗ ¿Cuál es el problema de la comunicación? ¿Cómo comunicar la ciencia al público? Lo que me cuentan los productores [de mezcal] y convertirlo en una historia.
 - ⊗ Importancia del tiempo para recopilar historias; establecer una buena relación.
- ⊗ ¿Cuántas historias se pueden contar y cómo?
 - ⊗ Ejemplo: El muralista Ignacio crea un mural para un edificio que muestra el proceso de recolección del agave desde una perspectiva individual. La presentación del proceso se ilustra cronológicamente, pero fluye como la corriente de un río;
 - ⊗ Lentes estéticas, etc., pero ¿quién es el público y cuál es el objetivo de la historia?;
 - ⊗ Diferentes vocalizaciones; ¿cuál es nuestro tono para estas historias?
 - ⊗ La importancia de afinar la edición y el ritmo: destacar con autenticidad lo que dice el entrevistado;
 - ⊗ Abordar los prejuicios del narrador; la importancia de la reflexión; la edición y la interpretación; los valores de quién se proponen;



Bill Hatcher



Bill Hatcher

- ⊗ En los casos en los que se habla de historias de vida, ¿qué métodos se pueden utilizar para ser sucintos y matizados?
- ⊗ Encontrar a la gente allí donde está;
- ⊗ El contexto de la lengua, la iconografía, la correspondencia con la región;
- ⊗ La globalización es importante para aumentar la inclusividad y la accesibilidad;
- ⊗ La globalización -con respecto a la inclusividad- da acceso a las historias y a la información, pero a algunos les cuesta dar a conocer sus historias;
- ⊗ Para atraer a más gente, hay que tener en cuenta las diferencias regionales y locales;
- ⊗ Escuchar las historias de los demás;
- ⊗ Colaboración: ¿qué historias quieres contar? ¿Cómo?
- ⊗ Devolver el producto acabado a la comunidad;
- ⊗ Ser conscientes de las formas coloniales de pensar;
- ⊗ El conocimiento capturado en el lenguaje; Las lenguas indígenas se extinguen; como el náhuatl, tantos términos para el agave, sin equivalente en inglés; como el maíz, también; La lingüística como ADN cultural.
- ⊗ ¿Cómo podemos localizar nuestra creatividad para generar prosperidad?
 - ⊗ Nuestro público pueden ser nuestros vecinos; un público general; ¿el objetivo es atraer al público al redil?;
 - ⊗ ¿Cómo podemos aprender tanto a trabajar con dinero como a trabajar sin él?
- ⊗ Romanticismo: ir a esos lugares tan lejanos... un mecanismo para atraer o llevar a la gente a ese lugar; el voyeurismo; la explotación...
 - ⊗ ¿Cómo evitarlo?
- ⊗ ¿Cómo podemos dar espacio a los nativos de esta tierra para que compartan sus historias y apoyarlos sin influir en lo que dicen?
- ⊗ Creía que contar historias era diferente. Todos sois europeos. Yo soy de aquí; ser indígena no significa que no haya aprendido todo lo que necesito para sobrevivir y más. Crecí en la Nación TO. Todavía estamos aquí. Y tenemos poder; tus respuestas están aquí frente a ti; sé consciente de cuáles son tus limitaciones; En nuestra cultura [T.O.]. Sólo se nos permite contar historias en una determinada época del año, no durante el verano, sólo en invierno. Es el único tiempo en que no estamos sembrando; laboriosos, trabajando; luego, en invierno, narración de cuentos y juegos, actividades adentro; También, agave y alimentos silvestres,

cuándo cosechar--Tenemos nuestro propio calendario tradicional, doce estaciones del ciclo del desierto, nos dice qué hacer después, cómo prepararnos (ex temporada de brotes de cholla); la narración de cuentos lo hace más impactante; esperando las buenas historias, la historia de la creación; ¿las recuerdas?

☼ ¿Cómo te reconoces a ti mismo? ¿Cómo te identificas? Sabiendo lo que realmente puedes hacer.

☼ Cultura, tradición, cambio: La destilación de arcilla es más reciente que la de cobre, pero la ley la hace parecer más antigua; hay que tener cuidado con meter a la gente en una trampa; reescribe la historia.





Conclusiones

Plaza, Hotel Congress

Coordinador:

Ben Wilder, wilder.benjamin@gmail.com

Sara Lowden (Secretaria)

Discusión y recomendaciones

Diferentes ideas compartidas por los participantes:

- ⊗ Tener información de contacto / Google Drive para mantener la conversación.
 - ⊗ Todo el mundo es editor de las actas de las sesiones, ¿podría ser un documento vivo?
- ⊗ Conclusiones. Cada persona podría escribir una breve reseña sobre su experiencia y sus perspectivas personales de la Cumbre y los próximos pasos.
- ⊗ El deseo de llegar a más personas y grupos, especialmente a las naciones tribales.
- ⊗ Equidad. No se necesitan forzosamente soluciones ahora, sino empezar con el diálogo y nuevas perspectivas.
- ⊗ Seguimiento virtual de las sesiones de trabajo (por ejemplo, reuniones por vídeo para continuar las conversaciones) para aprovechar estos diálogos iniciales.
- ⊗ Tener una mayor diversidad de eventos en el Agave Heritage Festival (AHF), eventos educativos más accesibles. No todo el mundo tiene los recursos para asistir.
- ⊗ Priorizar la minimización del trabajo duplicado. Colaborar conduce a resultados mejores y más eficientes.
- ⊗ Importancia de celebrar la Cumbre al principio del AHF para iniciar conexiones y conversaciones que puedan continuar extendiéndose a lo largo de todo el festival y más allá.
- ⊗ Idea de la Alianza Agave: ¿un espacio para el consenso en el futuro incierto del agave y un intento de establecer límites sobre las mejores prácticas?
 - ⊗ Cuáles son los problemas regionales; economía política de los asuntos del agave.

- ⊗ Alianza del Agave como una cebolla, muchas capas hablando a favor del agave.
- ⊗ Ej. Consejo del Agave de California. Compartir experiencias, retos y éxitos. Bienestar de las personas y bienestar medioambiental.
- ⊗ Idea de hacer un espacio de Whatsapp/FB/Redes Sociales para continuar el diálogo.
- ⊗ Invitar a otras voces: ¿qué significa esto? ¿Cuál es la mejor manera de aumentar la diversidad de perspectivas y voces?
 - ⊗ Binacional (desafíos de cruzar la frontera, especialmente de México a los EE.UU.);
 - ⊗ Sentirse escuchado, respetado, capacidad de viajar, alojamiento;
 - ⊗ Conecta con la sesión "Impacto social del "fiebre del agave" en las personas" y la imagen del diagrama ven. Equidad, ¿qué tan grandes/pequeños son estos círculos?;
 - ⊗ Realizar más eventos en México;
 - ⊗ Zoom/plataforma virtual para incluir a más personas;
 - ⊗ Programa de becas/subsidios;
 - ⊗ Involucrar a estudiantes de posgrado de México.
- ⊗ Construir la confianza, reparar las relaciones. ¿Cómo nos enfrentamos a los conflictos y hacemos responsables a las personas y a nosotros mismos?
- ⊗ ¡Los jóvenes! ¿Dónde están? ¿Cómo estamos involucrando a los jóvenes?
- ⊗ El año que viene, anima a otros, corre la voz y trae a alguien contigo. Ampliar las conexiones:
- ⊗ ¿Cómo involucramos a personas con una rica conexión con el agave (destilados y otros) y una relación complicada con el alcohol?
- ⊗ Medicina: una rica tradición cultural del agave como medicina en Guatemala, por ejemplo.
 - ⊗ Podríamos centrarnos más en los otros usos importantes del agave;
 - ⊗ Descubrir el potencial del agave como medicina;
 - ⊗ En el futuro, asegurarnos de honrar la herencia cultural del agave.
 - ⊗ Puede ayudar con la diabetes y otras dolencias/enfermedades, la salud y el bienestar en nuestro mundo moderno.
 - ⊗ Proporcionar a los productores su propio espacio y crear un espacio para productores y consumidores juntos.



Bill Hatcher

- ⊗ Fondo de becas para las naciones tribales.
- ⊗ Estudiar la posibilidad de organizar encuentros similares que no sean un bar. Menos enfoque en el agave como destilado.
- ⊗ Menos intelectual, más acción (por ejemplo, plantar).
 - ⊗ Más acción de relación con la planta (tacto, olfato, etc.);
 - ⊗ Proyectos agroforestales emergentes con nuevos socios..
- ⊗ Involucrar a los propietarios de tierras, un combinado de tierras privadas y públicas para tomar medidas en. En los EE.UU. y México.
- ⊗ Agave como biocombustible / conexiones globales más allá de EE.UU. / MX (otros paisajes áridos).
- ⊗ Utilizar diferentes conexiones de medios sociales para anunciar eventos de agave.
- ⊗ Tener una fiesta de degustación con sus amigos y redes - difundir su conocimiento.
- ⊗ Todo el mundo por favor contribuir con ideas a la mejor plataforma para conectar.



Bill Hatcher

Premio a la trayectoria

Howard Scott Gentry

Gary Paul Nabhan

Nos gustaría aprovechar este momento, con motivo de su jubilación formal de la Universidad de Arizona, para hacer una pausa y reconocer el impacto transformador que Gary Nabhan tiene en tantas áreas - agave y más allá.

Gary es un visionario cuya sensibilidad y aguda perspicacia tienden puentes entre las formas de percibir y comunicar nuestro mundo. Esta capacidad verdaderamente única ha dado lugar a resultados notables.

Ha creado numerosas organizaciones (Native Seed Search, Center for Regional Food Studies) y ha sido la punta de lanza de muchos esfuerzos complejos (Ciudad UNESCO de la Gastronomía, Baja Comestible) que dan forma a nuestra comunidad.

Ha liderado y sigue liderando temas cruciales que nos afectan a todos, como un modelo global para un sistema alimentario adaptado a las zonas áridas arraigado en el lugar y una práctica equilibrada de producción de agave que construye en lugar de consumir.



Premio presentado a Gary Nabhan, el 27 de abril 2023. Escultura en bronce de Mark Rossi de flores de agave visitadas por un murciélago narigudo menor.

Entregado por:
Benjamin T. Wilder
Director, Next Generation
Sonoran Desert Researchers

Todd Hanley
Fundador y director, Agave
Heritage Festival

Jeff Bannister,
Director, Southwest Center,
University of Arizona

Es un defensor y amigo de los pueblos indígenas de todo el suroeste del país. Sus colaboraciones durante décadas, especialmente con los Tohono O'odham y los Comcaac, han fusionado formas de conocimiento hacia su empoderamiento que continúa a través de amistades comprometidas.

Ha contribuido significativamente a nuestra comprensión del desierto a través de cientos de artículos, informes y trabajos de campo que han revelado los secretos de la domesticación de las plantas del desierto, la alquimia del olor de la lluvia en el desierto y el papel de los pueblos del desierto a lo largo de milenios en la configuración del paisaje que vemos hoy.

Y quizás lo que más nos gusta de todo, capta nuestra sensación de asombro y alegría por ser ciudadanos del desierto. Sus más de dos docenas de libros e innumerables escritos transmiten los hilos de conexión, los matices de la belleza y las huellas humanas que hacen vibrar al desierto.

Sus palabras nos inspiran a mirar más de cerca y a salir ahí fuera, a disfrutar por nuestra cuenta de esta asombrosa parte del mundo y a sentir la asombrosa complejidad representada en un chile chiltepín o en una copa de mezcal.

Es un honor para nosotros reconocer a Gary con este premio especial Howard Scott Gentry por todo lo que ha hecho posible y por todo lo que aún está por crear.



De izquierda a derecha, Todd Hanley, Jeff Bannister, Gary Nabhan y Ben Wilder. Photo by Jorge Tapia Iñigo.

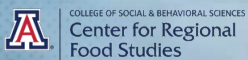


Event 2023 Sponsors

YOUR SUPPORT TRULY MAKES AN IMPACT



THE STATE OF SONORA

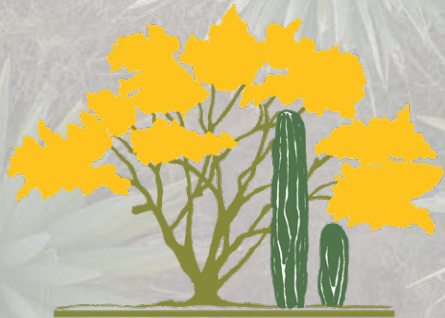


Arizona Daily Star



El Sur





N • G • E • N

INVESTIGADORES DEL DESIERTO SONORENSI
SONORAN DESERT RESEARCHER!



EST.

2008