

BOLETÍN No. 029 ->>

Aguascalientes tiene el potencial para establecer un sistema agave-cultura de competitividad global.

Además de bebidas alcohólicas, se pueden generar productos gastronómicos y suplementos con pre y probióticos para personas con agotamiento en su sistema inmunológico.

Con el apoyo de investigadores propios y colaboradores belgas, la Universidad Autónoma de Aguascalientes busca apoyar el proyecto en la entidad para que forme parte de la región de denominación de origen de mezcal, por lo que se realizó un evento con funcionarios, productores y organizaciones clave, como el Sistema Producto Maguey Mezcal de Aguascalientes, durante el cual se dieron a conocer diferentes opciones de producción y tendencias de mercado en las cuales podrían destacar los aguascalentenses.

Al respecto, José de Jesús Luna Ruiz, profesor investigador del Centro de Ciencias Agropecuarias de la UAA, comentó que, como parte de estos esfuerzos, se impartió una conferencia sobre la diversidad biológica y cultural del agave, su impacto en las tendencias de los mercados nacionales e internacionales, así como de otros productos derivados del agave y la milpa.

El también líder del cuerpo académico de Manejo Integrado de Agroecosistemas apuntó que además de las bebidas alcohólicas, el agave puede ser empleado para desarrollar otros productos, como probióticos, fibras y ampliar la gama de platillos gastronómicos, para lo cual es necesario rescatar la tradición ya existente en Aguascalientes.

Asimismo, destacó que estas acciones de colaboración entre la academia y los sectores productivos permitirán impulsar una mayor actividad multidisciplinaria, como líneas de investigación sobre recursos genéticos y naturales locales, así como proyectos donde pueden confluir científicos sociales, agroindustriales, diseñadores, entre otros.

Durante este evento, Ana Valenzuela Zapata, cofundadora de SIEMPRE (Science-Integrity-Empowerment-Movement Renewable-Educational Projects) en Bélgica, impartió la conferencia "Agaves sin fronteras", en la cual destacó que Aguascalientes tiene un alto potencial de proyección para integrar un amplio proyecto de dieta y gastronomía, mismo en el que podrían incluirse bebidas tipo suero para niños y personas de la tercera edad.

Valenzuela Zapata mencionó que Aguascalientes cuenta con una larga historia de productos emblemáticos con agave, pulque y mezcal desde el siglo XVIII, por lo que una opción de desarrollo es el retomar su gastronomía, emprender con intercultiivos y productos artesanales de valor agregado, para lo cual se debe recurrir a sistemas productivos sustentables y la UAA puede apoyar a responder a esta necesidad con su capital intelectual.

Al respecto, explicó que no son necesarias producciones masivas que requieren una gran extensión de agaves, sino productos característicos y de distinción, como mezcales con propios aromas y levaduras, o propuestas gastronómicas con pulque, aguamiel e incluso gusanos, para lo cual también se necesita el rescate de recetas tradicionales de Aguascalientes, así como de su historia, elementos y símbolos identitarios, para así lograr condensar un sistema agave-cultura de competitividad global.

También destacó las oportunidades que representa la instalación de una línea de seguridad y claridad para el pulque y el aguamiel sin harinas, almidones y de cualquier elemento de contaminación para que, en una primera fase, se puedan generar pre y probióticos que son de gran beneficio para personas con agotamiento en su sistema inmunológico, por ejemplo, niños y personas de la tercera edad; por lo que destacó las bondades de impulsar en el estado un proyecto intersectorial y multidisciplinario en torno al agave.



