


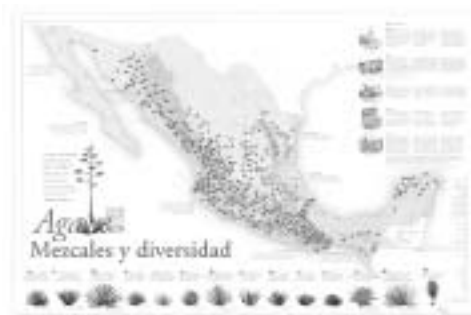


MEZCALES Y DIVERSIDAD
CONABIO, México, 2006.

Las lenguas indígenas de nuestro territorio nombraron estas plantas que los españoles llamarían maguey, y *Agave* sería su nombre científico, acuñado por el naturalista sueco Carl von Linneo en su obra *Species Plantarum* en 1753. Actualmente se reconocen cerca de 200 especies de *Agave*, todas americanas, y poco más de la mitad se encuentran exclusivamente en México. La riqueza del género *Agave* en nuestro país se debe a que este linaje surgió hace unos ocho millones de años, en los territorios del altiplano mexicano. De este centro de origen sus especies se diversificaron y ampliaron su distribución gracias a su metabolismo y a las interacciones que establecieron con sus polinizadores. Los grupos humanos que se establecieron en aquellas regiones desarrollaron uno de los principales

centros agrícolas de América. Al aprovechar los magueyes, estos pueblos hicieron de México su centro de domesticación y diversificación mediante selección humana. En desiertos, bosques y selvas; del nivel del mar a las altas montañas; en paisajes silvestres, rurales e industrializados, las poblaciones de más de un centenar de especies de *Agave* ocupan múltiples espacios en el campo mexicano. Este mapa incluye información sobre la identidad y la distribución de las principales especies del género *Agave* que se aprovechan para producir mezcales. Se elaboró con base en datos que provienen de ejemplares de magueyes recolectados en nuestro país desde 1865 y depositados en el Herbario Nacional que resguarda la Universidad Nacional Autónoma de México, así como en otros herbarios de

México y el mundo. Dichos ejemplares identificados por expertos son un respaldo sólido para describir y nombrar las especies, así como para conocer su distribución. Integrar esta información es sólo un primer paso para diferenciar mejor nuestros mezcales desde el punto de vista biológico y geográfico. Conocer la diversidad de paisajes mezcaleros, magueyes y prácticas de producción tradicionales e innovadoras, nos ayuda a valorar la conservación de este patrimonio que se mantiene vivo en manos de numerosas comunidades. Su aprovechamiento sustentable en el medio rural no es un asunto meramente ecológico: las comunidades requieren opciones para su desarrollo socioeconómico compatibles con las culturas regionales en las que el mezcal es protagonista. 





MIELES PENINSULARES Y DIVERSIDAD. CAMPECHE, QUINTANA ROO Y YUCATÁN. CONABIO, México, 2007.

La Península de Yucatán es una inmensa planicie caliza de 140 000 km², con clima cálido subhúmedo. La larga historia de ocupación humana en estos territorios, la agricultura y la domesticación, los huertos y el manejo de la vegetación han contribuido a perfilar la diversidad florística que hoy caracteriza esta región. La deforestación y la introducción de agricultura y ganadería extensivas han alterado profundamente la vegetación. La apicultura es una actividad basada en las floraciones de la vegetación natural y transformada; las mieles de cada región y momento de cosecha son un reflejo de la riqueza de esta vegetación. Las buenas prácticas de manejo y la racionalización de la actividad apícola permitirán valorar las mieles de los diversos paisa-

jes y reconocer el trabajo de los apicultores, al tiempo que se favorece la conservación de los ecosistemas y la biodiversidad regional. La fuerte tradición maya de trabajar con abejas y la rica flora de la región han permitido que la apicultura sea una actividad económica importante, tanto para las familias campesinas como para la economía de la península y del país. Las colmenas se establecen en apiarios fijos en lugares estratégicos que permiten aprovechar las diferentes floraciones que ocurren de manera continua en la región. El área de recolección de néctar depende de la estación del año, la disponibilidad de flores, su atracción y la competencia con otros animales nectarívoros o abejas de otras colonias. Cuando la floración es abundante, el

área de recolección no va más allá de quinientos metros alrededor de la colmena; en épocas de baja floración las colectoras pueden hacer vuelos de hasta seis kilómetros en busca de néctar y polen. Las abejas pueden alimentarse de casi todos los néctares, aunque tienen preferencias por ciertas flores y pueden volar grandes distancias en busca de sus preferidas. En la entrada de la colmena, las colectoras entregan su carga de néctar a otras obreras que lo transportan hasta el área de almacenamiento, en donde comenzará la producción de miel. Todo este interesante proceso y la diversidad de flores, comunidades productoras, colores y sabores de mieles peninsulares se presenta en este mapa editado por la Conabio. 🌿

