

Sistemas agroalimentarios periurbanos: relaciones de proximidad rural-urbano en Coatepec, Ixtapaluca, México

Peri-urban Agri-food Systems: Rural-urban Proximity Relationships in Coatepec, Ixtapaluca, Mexico

SILVIA IVETH MORENO GAYTÁN*

Abstract

The objective of the paper is to show the practices that communities rebuild from local areas to recover and rescue historically valuable foods, linked and anchored to a territory, taking advantage of their interrelation with the city. The data are derived from qualitative research tools and the use of satellite images to demonstrate the territorial transformation of Coatepec, a maguey-producing town in the municipality of Ixtapaluca, eastern Mexico State. The results indicate the way in which the territory is a product and producer of social phenomena that are reconfigured on a regional scale in a global context.

Keywords: *territory, food, local, proximity, rural.*

Resumen

El objetivo del artículo es mostrar las prácticas que las comunidades reconstruyen, desde ámbitos locales, para recuperar y rescatar alimentos con valor histórico, vinculados y anclados a un territorio, aprovechando su interrelación con la ciudad. Los datos derivan de herramientas de investigación cualitativa y del uso de imágenes satelitales para evidenciar la transformación territorial de Coatepec, pueblo productor de maguey, ubicado en Ixtapaluca, al oriente del estado de México. Los resultados señalan la forma en la que el territorio es producto y productor de fenómenos sociales que se reconfiguran a una escala regional en el contexto global.

Palabras clave: territorio, alimentos, local, proximidad, rural.

* Centro Regional de Investigaciones Multidisciplinarias (CRIM), correo-e: morena.05.yo09@gmail.com

Introducción

La delimitación territorial para las ciudades latinoamericanas comenzó a difuminarse a partir de la década de 1980 (Haesbaert, 2013). Los intercambios de servicios y actividades entre medio urbano y medio rural se han visto afectados en su organización productiva y espacial; a este fenómeno se le ha categorizado como rururbano, periurbano, perimetropolitano o agriurbano (Delgadillo Macías, 2018; Ávila-Sánchez, 2018; Arias, 2005). Dichas categorías han servido para resaltar las actividades espaciales y los fenómenos sociales que se reconfiguran a una escala regional.

El combate contra el hambre inició al término de la Segunda Guerra Mundial, así como el abastecimiento y tratamiento institucional y supranacional de la cuestión alimentaria (1950) (De Castro, 1956). Esas problemáticas añejas resurgieron debido a las recientes crisis económicas (2008), que pusieron en tela de juicio al sistema alimentario mundial y a su forma de producción, poco afines con el desarrollo sustentable (Delgado Ramos, 2015).

Las debilidades del sistema agroalimentario son visibles con sucesos como las problemáticas de dependencia alimentaria de algunos países o por el rompimiento de cadenas productivas y de suministro debido al cierre de las fronteras para evitar la propagación de la COVID-19 en 2020 (Valls, 2020). La inestabilidad financiera incrementó el precio de muchos artículos de primera necesidad y de los alimentos, situación ya vivida a nivel mundial con la crisis económica de 2008. A partir de ese año, sucesos *macro* alimentaron las voces que exigieron a las instituciones locales reforzar acciones tras la implementación del neoliberalismo en México (1980). Desde 2007 se iniciaron proyectos para recuperar los sistemas alimentarios locales y regionales, buscando incidir en el rescate de alimentos emblemáticos nacionales con acciones a nivel *micro*. Estos alimentos cambian para cada país, porque su importancia radica en el valor que tienen a nivel local-regional; se caracterizan por tener un fuerte arraigo en la cultura popular desde tiempos remotos; su origen puede ser prehispánico; sobreviven a períodos de prohibición o a estigmas sobre su ingesta; aportan beneficios a la vida de pueblos y comunidades en el plano simbólico o material como materia prima, a nivel culinario, o brindan servicios ecosistémicos (Nyéléni, 2013).

La defensa de alimentos y territorios dio posibilidad a los pueblos y comunidades a generar innovaciones sociales en cultivos y productos. Se alcanzaron niveles organizativos más elevados en redes sociales y organizaciones internacionales que aprovecharon formas prehispánicas y coloniales sobre la tenencia de la tierra (ejidos y bienes comunales) para contrarrestar los embates contemporáneos hacia sus estilos de vida y sus recursos territoriales. En este sentido, el presente artículo tiene por objetivo

examinar y evidenciar las prácticas que las comunidades están reconstruyendo desde ámbitos locales para rescatar alimentos de proximidad geográfica y cultural, históricamente vinculados y anclados a un territorio, aprovechando su interrelación con la ciudad. Dicho análisis se centra en Coatepec, lugar de ascendencia prehispánica, ubicado en el municipio de Ixtapaluca, al oriente de la Zona Metropolitana de la Ciudad de México, y que tiene por consigna defender, recuperar e innovar en la producción de maguey y pulque.

1. El territorio en el intersticio con la ciudad

Las comunidades rurales campesinas inmersas en los entornos urbanos han venido construyendo dinámicas territoriales en sistemas complejos abiertos a la acción colectiva y a las formas cambiantes de apropiación de recursos (Ostrom, 2000; Gottmann, 1973). Por supuesto, en la medida en que el territorio es moldeado por la acción social, se convierte en escenario para la organización y la autorregulación, incluyendo disputas y contradicciones entre los actores sociales. Ante ello, en los intersticios rural-urbano se ha tenido que regresar a estudiar el territorio como categoría esencial de análisis para señalar sus transformaciones en el tiempo. Es decir, el territorio visto desde un acercamiento diferencial (Galindo y Delgado, 2006): en una primera categoría, como *lugar* (micro), como espacio singular donde los pueblos privilegian sus derechos socioculturales, políticos, económicos y ambientales (Escobar, 2000); y, en una segunda categoría, como sistema complejo (macro), en el que naturaleza, organización sociopolítica y cultura interactúan para construir una imagen, un símbolo y una identidad nutrida por los recursos tangibles e intangibles, sujeto al intercambio y al flujo de información con otros territorios (Boisier, 2010; Haesbaert, 2013).

Cambiar de escala y observar los procesos microlocales ha servido, justamente, para comprender la configuración del territorio en relación con los alimentos y observar dinámicas locales e internas de los pueblos, para hablar de la identidad que intrínsecamente guardan ambas categorías (Porto, 2001). Dicho proceso se encuentra permeado por las acciones y actividades de la sociedad organizada; ella refleja la interacción entre los recursos del territorio, la defensa y la innovación hacia alimentos y productos emblemáticos que dotan de identidad y arraigo a ciertas sociedades.

1.1. ¿Por qué una relación alimentos-territorio?

La discusión acerca de la relación entre alimentos y territorio ha tomado relevancia a consecuencia de acontecimientos a escala mundial: crisis económicas, hambre, globalización; fenómenos que han repercutido negativamente en la forma en que se alimentaban las comunidades (Muchnik y Sautier, 1998). Esta relación en el cambio de escala de nivel micro a macro, y viceversa, es una muestra de cómo, desde el ámbito local, los agentes sociales pueden imponer discusiones en las instancias internacionales, para replantear y articular acciones que impactan localmente y generan beneficios a escala micro. A tal fenómeno, Massey (2016) lo nombró como un sentido global del lugar y un sentido global de lo local. A partir de tal concepción, se puede explicar cómo es que fenómenos de escala internacional-global han detonado demandas mayores por diversos derechos, entre éstos la alimentación desde “abajo”, y por el respeto al patrimonio cultural, material e inmaterial que existe detrás de la alimentación y la forma de producción alimentaria.

En el siglo XXI, los debates en torno al desarrollo sustentable, la expansión de las ciudades y la soberanía alimentaria abordan la relación entre lo global y lo local. Es imprescindible señalar que durante el siglo pasado, categorías como seguridad alimentaria y crecimiento económico no cuestionaban ni evidenciaban las debilidades del sistema agroalimentario neoliberal (Gordillo y Méndez-Jerónimo, 2013). Es hasta las crisis de los primeros años del siglo presente (2008) que las intersecciones de conceptos y delimitaciones temáticas dejan claramente expuestas la vinculación entre alimentación y territorio, para marcar la construcción de identidad con los pueblos y comunidades.

La inclusión de lo local, de la producción campesina y de pequeños productores como sujetos activos en la relación alimentos-territorios ha generado tipologías productivas de sobrevivencia con avances sustanciales en áreas cercanas a centros urbanos que, por su localización estratégica, están muy activos en la preservación, difusión y defensa de sus recursos. En ese sentido, existen argumentos al respecto de los esfuerzos desde las comunidades, pueblos organizados y asociaciones para rescatar y preservar alimentos emblemáticos que puedan generar o reforzar sistemas agroalimentarios de proximidad que tienen un rango de acción dinámico con las ciudades o centros urbanos cercanos (Del Valle Rivera y Tolentino Martínez, 2017).

Desde este punto de partida, la concepción de lo local retoma una importancia fundamental como elemento de arraigo y de sentido de pertenencia ante el efecto globalizador, es decir, ante la tendencia de construir todo igual: comida, ciudades, modas, centros comerciales, etcétera. Buscando

aminorar dicha tendencia, los modos de vida rural y locales fueron gestando fuertes resistencias e innovaciones en su producción alimentaria, que no estuvieron exentas del efecto globalizador y los patrones de consumo. Estas resistencias construidas demuestran nuevas configuraciones espaciales a partir de la defensa y salvaguarda de su territorio, de sus recursos naturales, del rescate y la preservación de alimentos históricamente identitarios para las localidades, a pesar de su cercanía con la ciudad. De igual manera, aprovechan la expansión urbana para generar una interrelación entre productores y consumidores, propiciar mercados fuera de los grandes centros comerciales y cadenas de distribución alimentarias, a las que los pequeños productores tienen acceso restringido y con poco beneficio (Chiffolleau, *et al.*, 2019). Esto ha permitido que se construyan tipologías para iniciativas de producción local: *a*) mercados de productores, *b*) redes alimentarias alternativas, *c*) ferias de productores, *d*) mercados de circuitos cortos. Todas tienen en común la necesidad de identificar las relaciones entre productores y compradores como factores de proximidad, sean de tipo geográfico, organizacional o social.

Estas iniciativas de producción local están ligadas a un modelo de producción y a un modelo de consumo que avanza, cada vez con mayor incidencia, en las sociedades periurbanas y urbanas por su proximidad. Producción, consumo y sociedad están relacionadas directamente y cualquier modificación en uno de ellos genera un cambio en los dos restantes. Los circuitos de proximidad, la relación establecida entre la parte productora y la consumidora, se enfrentan a la oferta y demanda:

La primera, se manifiesta como la oferta genérica, oferta de productos específicos, oferta de origen o la oferta territorial que constituye un patrimonio. En los distintos tipos de demanda, además de la genérica, se encuentra la demanda de proximidad territorial en la que lo importante es el vínculo del producto con el territorio, y la demanda de proximidad social, en la que se valora la relación con las personas, con el productor o cooperativas (Delgadillo Macías, 2018: 108).

Dichas acciones han tenido impacto a nivel local para resarcir diversos efectos negativos, como haber borrado al territorio en cuanto categoría esencial de análisis; además, contribuyeron a preservar conocimientos y saberes locales para manejar recursos naturales y cultivos; por último, generaron cadenas productivas y de suministro para la alimentación a nivel local-regional en la articulación de territorios (Haesbaert, 2013).

Esto sirve a los pueblos y comunidades que habían sido relegados y posibilita la recuperación de conexiones con el territorio, sus recursos naturales y el arraigo alimentario para deconstruir y valorizar sus identidades y productos a través de la recuperación de alimentos emblemáticos culturalmente representativos. Dichas reconexiones territorio-alimentos se

innovan desde una escala micro (pueblos) a una macro (regional). La relación micro-macro de la construcción identitaria que recae sobre los alimentos permite a los pueblos cercanos a la ciudad fortalecer y rehacer prácticas que se ejercen sobre el territorio, a la vez que nutre prácticas políticas locales sobre la construcción colectiva del espacio (Trauger, 2013). Autoras como Trauger (2013) sostienen que es necesario contribuir desde la ciudadanía a los modos de pensar el territorio, ya que ésta es capaz de generar posibilidades políticas de imaginarios espaciales alternativos, porque actúa como vínculo de acciones de territorialización del espacio colectivo e impugna las jerarquías hegemónicas de poder.

2. Nota metodológica

El presente artículo es resultado de una investigación acerca de territorialidad y sistemas agroalimentarios en el oriente del estado de México. En el área de estudio aún existen procesos emergentes en torno a la dinámica rural en su proximidad a la ciudad. Los datos que se presentan son parte de la investigación cualitativa realizada en Coatepec, Ixtapaluca, estado de México, desde mayo de 2019 hasta marzo de 2020. Durante el periodo señalado se realizaron recorridos de campo, observación participante y entrevistas semiestructuradas a personas con un cargo en las asociaciones de productores y a representantes de instancias de gobernanza local.

Las entrevistas se realizaron basadas en un guion de grandes temas por sector y se dirigieron a distintos actores y sectores de la población: dos cronistas del pueblo, encargados de salvaguardar el museo local; el presidente de Bienes Comunales, el presidente de Vigilancia de Bienes Comunales y 10 productores de maguey de dos asociaciones, a los que se acompañó en sus recorridos para distribuir y comercializar plantas de maguey, derivados y pulque.

Las entrevistas a productoras y productores incluyeron los siguientes cuestionamientos: 1) Por qué recuperar la producción del maguey; 2) Cuáles son los nichos del mercado; 3) Cuáles son las formas de producción bajo las que se cultiva el maguey; 4) Cuáles son los perfiles de los productores en las asociaciones; 5) Cuáles son los perfiles de los mercados a los que se acercan; 6) Cuáles son los mecanismos de toma de decisiones respecto a la producción, distribución y comercialización. La información obtenida permitió clasificar los productos derivados del maguey a partir de un listado realizado en reuniones con las asociaciones, así como identificar las posibilidades cercanas que vislumbran los productores y las asociaciones en torno a la preservación del cultivo, en referencia a la expansión de la mancha urbana.

1. Los recorridos de campo se planificaron en torno a las actividades vinculadas al maguey, tanto en importancia histórica como en la territorial. Estos dos aspectos están íntimamente vinculados con el área de estudio, primero por la relación que guarda la identidad del pueblo de Coatepec como productor del maguey y pulque; segundo, por la creciente demanda del gusto por la bebida en Ciudad de México, así como de los derivados del maguey en la zona centro del país. Se asistió a los eventos *turísticos* que tienen como eje central la difusión del consumo del maguey y sus derivados producidos a lo largo de un año en la localidad. Los recorridos en campo se hicieron de manera diferenciada entre dos líneas de seguimiento. La primera fue en los eventos de difusión o ferias para consumir maguey y sus derivados, en donde se identificó la relevancia histórica e identitaria del pueblo con el cultivo del maguey. Esta aproximación en campo, de poco tiempo invertido en observación y recorridos, impulsó a focalizar con informantes clave las entrevistas semiestructuradas. De ese modo, se marcó un contraste para complementar los hallazgos recuperados de la observación. Las entrevistas sirvieron para establecer relaciones entre la construcción histórica de un producto como el maguey –que se transmitió a consecuencia de la tradición oral y de la enseñanza práctica agrícola–, que se vio mermada desde la década de 1980, pero no se extinguió.

2. La otra línea de seguimiento fue a partir de las dificultades productivas –tanto agropecuarias como de conservación, distribución y comercialización del maguey y sus derivados– para encontrar una cadena similar a la que se sigue para la producción alimentaria. Estas condiciones se afrontaron en conjunto con los productores que trabajan de manera colectiva en asociaciones civiles para preservar y comercializar maguey. Por esa razón, se discriminó trabajar con todos los productores que siguen una línea de producción individual, aunque en la mayor parte de ella también interviene la familia. El trabajo específico con las asociaciones de productores radica en las motivaciones que las llevan a unirse en colectivos, porque, desde su punto de vista, son éstos los que plantean demandas y realizan acciones para señalar injusticias y exigir derechos. De acuerdo con los derivados del maguey, se enlistó el número de productos y lugares donde se hace la primera entrega; esto sirvió para estimar distancia de recorridos en la distribución; por otro lado, los servicios en el área dieron el criterio para establecer un circuito corto o largo, en tanto es una población de área urbana, periurbana o rural.

Para tener una visión de la organización del pueblo, se asistió a asambleas de Bienes Comunales, cuya finalidad fue entender la dinámica a nivel local en relación con el maguey y los servicios rurales-ecológicos, así como con las actividades de extracción minera a cielo abierto. De igual manera, se asistió a las asambleas celebradas en las asociaciones para preservar y

comercializar magüey y comprender las formas en las que enfrentan dificultades, cómo toman decisiones y los modos de gobernanza que repercuten en la identidad territorial de Coatepec.

Se realizaron visitas *in situ* en las áreas de producción, se georeferenciaron 25 parcelas productivas de dos asociaciones civiles (aunque existen cuatro asociaciones en el pueblo con la finalidad de proteger al magüey). Esto permitió obtener imágenes satelitales para visualizar las zonas a donde se expande la mancha urbana. También, esos recorridos en las parcelas sirvieron para reconocer las prácticas de producción que tienden a un sistema agroecológico. No obstante, en tal período de observación no se pueden hacer generalizaciones, puesto que el ciclo de cultivo que requiere un agave como el magüey (seis años mínimo) no es un proceso concluido, pero sí evidencia cambios en el paisaje y la aceptación de que los productores y consumidores están introduciendo nuevas técnicas agroecológicas en sus intercambios. Además, los productores reconocen que hay un *nuevo* mercado de consumo (nicho de mercado) con fuerte potencial para un área con importante vida rural, que busca ofertar servicios ecoturísticos y agroecológicos a los visitantes de las áreas urbanas aledañas y de la ciudad.

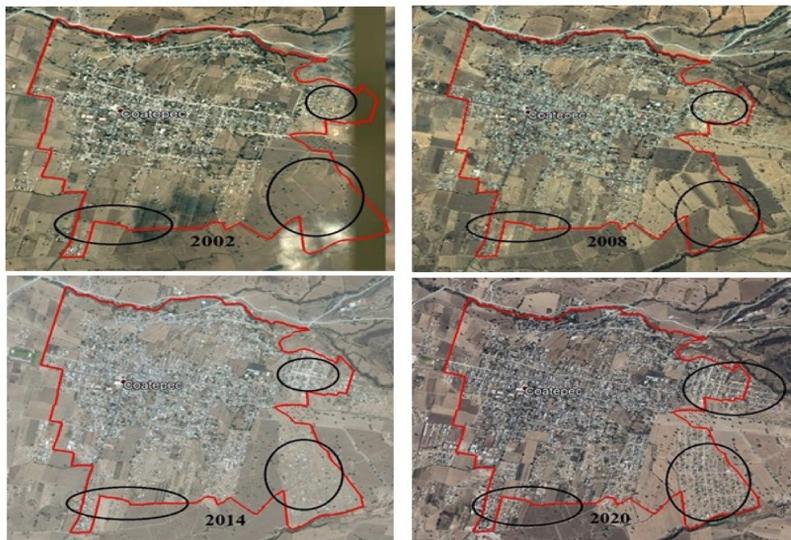
3. Antecedentes del pueblo de Coatepec

La fundación de Coatepec ocurrió en el 1164 y se debió a tres caciques: Totomihua Chichimecalt, Acolhua y Acatonal, quienes encontraron una gran culebra que desapareció. En honor a este hecho, y por considerarse símbolo de Quetzalcóatl, sus pobladores denominaron al lugar *Coatepec*, “cerro de la culebra” (Acuña, 2017).

El pueblo, de ascendencia prehispánica, pertenece a Ixtapaluca (Ayuntamiento de Ixtapaluca, 2019), al oriente del estado de México; se encuentra en la Región III, integrada por los municipios Chicoloapan, Chimalhuacán, Ixtapaluca y La Paz (Ayuntamiento de Ixtapaluca, 2019). Toda esta área es receptora de migrantes y resulta fundamental para el crecimiento urbano por su cercanía con Ciudad de México, por lo que tiene una dinámica urbana y demográfica activa (figura 1). Los terrenos ejidales con los que contaba hasta 1980 permitieron un mercado de suelo comparativamente barato para la población de sectores de ingresos medios y bajos (Esquivel Hernández y Castro López, 2015).

En esta región del estado de México, Ixtapaluca se encuentra en un híbrido de actividades rurales y urbanas, pues es un área periférica a la Ciudad de México en la que se asientan empresas y actividades económicas

Figura 2
Expansión de la vivienda urbana en Coatepec, 2002-2020



Fuente: elaboración propia con base en imágenes de Google Earth Pro (Google, 2020).

a que el número de comuneros se expandiera: del total de la población, 449 son ejidatarios y 2155 comuneros. Coatepec es el único pueblo con suelo de uso comunal en Ixtapaluca, también es el pueblo con mayor número de comuneros del país, situación ganada en litigio en el año de 1997; el título para cada comunero fue emitido en el año 2006 (Anónimo, 2020a). Con tal característica, se ha incentivado y reactivado la participación y gobernanza en las asambleas de comuneros para la toma de decisiones sobre los usos del suelo y los correspondientes a los recursos territoriales. Esta dinámica local es un tanto contraria a la dinámica industrial y de expansión de servicios urbanos que busca alcanzar el gobierno a nivel municipal. La situación de la defensa territorial tiene que ver con la expansión de la mancha urbana y la llegada de avecindados y colonos que no gozan de derechos sobre la tierra comunal, pero se les permite el disfrute de los recursos.

Coatepec tiene un total de 4075 hectáreas, de las cuales 870 se utilizan para la producción, 850 son de conservación, 1028 son áreas de restauración, 1287 son de otros usos integrados por extracción minera (128) y área urbana (900); el resto está en cuerpos de agua (Anónimo, 2020a). El contraste entre Coatepec y el uso del suelo a nivel municipal puede verse no solamente a través de las dinámicas en el intercambio de productos alimenticios en la región, sino a nivel paisajístico. Por un lado, Coatepec tiene una historia añeja (1970) en la concesión para permitir a empresas

mineras la extracción de recursos (arena, grava, tepetate). Por otro lado, sus pobladores frenan la expansión de la mancha urbana con la recuperación del cultivo del maguey y del pulque, los servicios ecoturísticos y forestales. Las decisiones del uso comunal se toman a través un sistema de gobernanza local, buscando obtener beneficios generalizados para el mayor número de comuneros. Esta característica es destacable porque su sistema de gobernanza local se convierte en una estrategia para enfrentar los embates a los que está sujeta la comunidad por poseer una cantidad onerosa de recursos territoriales (Guzmán Sánchez, 2009).

4. Historia breve del maguey como elemento identitario y su relación en la construcción social del territorio

A nivel nacional, los diferentes tipos de agaves han dotado de identidad a México, ya sea por las variedades de bebidas y alimentos o por los derivados que de ellos se aprovechan (Eguiarte *et al.*, 2017). Las *agaváceas* son una familia botánica muy extensa; en México existen más de 200 especies, la mayor parte endémicas, por lo que el país es considerado como centro de origen (Vela, 2014). Dentro de las variedades están los magueyes *Agave salmiana*, conocido como maguey manso, chalqueño o cimarrón; *Agave inaequidens*, popularmente llamado maguey bruto hocimetl; *Agave americana* o maguey cenizo. Esos tipos de magueyes tienen usos variados, aunque destaca su utilización para la elaboración de pulque (Vela, 2014). Pese a que el maguey es reconocido como el árbol de las maravillas, en los últimos 50 años se concentró su uso para la producción del pulque, que no es un hecho menor, pero debería resaltar también por la importancia que tiene en la alimentación mexicana y por los servicios ambientales que brinda. El pulque, la bebida extraída del maguey, fue denominada por los pueblos prehispánicos mexicas como bebida de los dioses (Oliver, 2012). Vale la pena anotar que en la época prehispánica el consumo de pulque se limitaba a un sector privilegiado, tal como fue reportado en el mural de los bebedores de Cholula, en la ceremonia de embriaguez (Uruñuela y Ladrón de Guevara y Plunket Nagoda, 2012).

Hoy día se sabe que desde la época prehispánica el maguey tenía una gran importancia, tanto en el plano simbólico como por su papel social. Esta situación ha permeado hasta el siglo XXI en los pueblos que han decidido mantener su cultivo y producción. El maguey ha atravesado por periodos de auge y de crisis, por su vinculación con las actividades económicas y culturales.

Después de la llegada de los españoles, el maguey fue anclándose a ciertas regiones en México, pero con limitaciones, debido a los efectos

que el pulque ocasionaba sobre las personas, según lo reportado por fray Bernardino de Sahagún (2011) en sus relatos escritos en el siglo XVI. Durante la Colonia, el maguey casi fue prohibido, pero su arraigo –que implica conocimientos y saberes específicos sobre la planta– hizo que se preservara gracias a sus derivados: agujas, hebras para confeccionar hilos, mieles, bebidas, vinagres y jabones, así como las pencas y flores que sirven de alimento, lo que marca un aprovechamiento integral.

En la Colonia, la producción de maguey disminuyó porque los conquistadores sólo vieron los efectos negativos que la bebida causaba en las personas. Al romperse la estructura social prehispánica, el pulque no fue sólo consumido por la clase “privilegiada”. Ya el *Códice Florentino* señalaba que el pulque era común en los tianguis y era consumido por igual entre aquellos que participaban en las ceremonias religiosas como por los trabajadores con duras faenas, evidencia de que fue común ingerirlo y toda persona podía beber en cualquier momento, distorsionando su carácter religioso y sagrado, asociado con festividades y rituales específicos (Magaloni Kerpel, 2016). La producción del pulque llegó hasta 100,000 barriles al año, por lo que fue necesario establecer leyes e impuestos para tratar de controlar su consumo y la presencia de personas alcoholizadas en los espacios públicos (Trejo, 2017).

Dos de las contrariedades del pulque han sido la poca durabilidad a la intemperie y la incapacidad para detener el proceso de fermentación. Ambos elementos ocasionaron una reducción en su reparto y comercialización: en el siglo XVII tenía un comercio de proximidad limitado a la labor de los arrieros. Una cuestión que ayudó a ampliar la distribución de la bebida fue la introducción del ferrocarril, en siglo XIX, aunque aumentó el control del cultivo por parte de las haciendas. Este siglo fue un parteaguas para la producción del maguey; además, el consumo del pulque sobrevivió a la lucha de Independencia, a pesar de que en 1854 Antonio López de Santa Ana ordenó que las pulquerías se sacaran de la ciudad (Martínez, 2001). Las pulquerías limitaron su instalación en las afueras de las ciudades y en áreas rurales, confinando el consumo de la bebida a los sectores populares. Este suceso coincidió con la introducción y distribución de otras bebidas alcohólicas de distintos orígenes. La restricción redujo la producción de pulque a unos 30,000 barriles anuales (Martínez, 2001).

Para el siglo XX, la producción de maguey se vio reducida a satisfacer la demanda de pulque, por lo que iba perdiendo distribución y comercialización. A pesar de ello, en la Revolución mexicana existía una asociación: revolucionarios, maguey y pulque. La consigna de dicha asociación se relacionó con el regreso de las tierras productivas a las comunidades, porque las haciendas eran las que controlaban la producción (Bartra, 2019). Una vez que las comunidades “recuperaron” las tierras, el apoyo

gubernamental abandonó las actividades de las haciendas, porque el modelo económico de México giró a dinamizar la industria, misma razón que permitió la expansión de la industria cervecera. Estas acciones fueron mermando la producción del maguey y, con ella, la de pulque. Ya entrado el siglo XX, hubo un declive en la producción pulquera hasta que, finalmente, quebró por los mitos alrededor de su fermentación con heces fecales humanas y de animales (Erlwein *et al.*, 2013).

En 1980 dedicarse al cultivo de maguey y la producción de pulque no era rentable. Complejos industriales se habían instalado en áreas que se destinaban al cultivo del maguey. Por ejemplo, cerca del Valle de Apan, en Ciudad Sahagún, Hidalgo, los campesinos decidieron dejar el campo por ir a trabajar a Toyota o Renault (Erlwein *et al.*, 2013).

A finales del siglo XX, el cultivo del maguey fue mermando y, junto a éste, las pulquerías que había en la Ciudad de México casi desaparecieron; no obstante, persistieron en algunos barrios como La Merced, Tepito, Santa María La Ribera, Balbuena y otras colonias populares en la periferia de la ciudad. El consumo de la bebida para esta época era estigmatizado como sucio y para albañiles. Las bebidas derivadas de las *agaváceas* –como el *agave tequilana*, para el tequila, y otros agaves para mezcales– fueron catalogados como bebidas de pobres. Los magueyes pulqueros siguieron el mismo rumbo y fueron considerados de poca calidad y sucios (Pimienta Barrios *et al.*, 2007).

Para 1980, el maguey había perdido auge y el pulque estaba totalmente desvalorizado; en consecuencia, los campesinos y los tinacaleros desmantelaron la producción. Alrededor de 2010, el maguey comenzó a retomar valor culinario, identitario, botánico e histórico debido a varios acontecimientos contra la introducción y siembra de maíz transgénico relacionados con la alimentación local de pueblos y comunidades de México.

En 2007 se gestó un movimiento social nacional para defender sistemas alimentarios locales que tienen como base y fuente nutricional al maíz (Anec, 2007). Al mismo tiempo, se empató con la defensa internacional hacia la soberanía alimentaria de los pueblos y la creación de movimientos sociales para defender sistemas alimentarios locales debilitados por la producción neoliberal. Esta articulación de movimientos sociales locales a escala mundial propició la defensa de productos nativos y emblemáticos de sistemas alimentarios a nivel micro. Así, se sumaron varias organizaciones y asociaciones mexicanas desde las localidades, contribuyendo a revalorizar alimentos-cultivos ante el embate capitalista neoliberal, que ha pretendido homogenizar al sistema alimentario generando la extinción de cultivos.

Esos movimientos sociales promovieron dinámicas territoriales para recuperar el valor de varios alimentos que estuvieron abandonados por

algunas décadas, entre éstos el maguey y la producción del pulque. Actualmente, el cultivo de maguey está resurgiendo, entre muchas otras cosas, por las bondades de la planta en la captación de carbono, ya como cerca viva en los linderos o como combustible, y su capacidad de retener suelo en las terrazas (Vázquez *et al.*, 2016). También se está retomando su calidad en la base de la alimentación, su especificidad para la cultura culinaria y, por supuesto, el aprovechamiento económico de todos sus derivados.

5. La construcción histórica territorial de un pueblo: Coatepec

El maguey tiene una relación directa en la construcción identitaria de Coatepec, aunado a las actividades denominadas urbanas, así como a las actividades agrícolas y de extracción de grava, arena y tepetate de las minas administradas por los Bienes Comunales. Este pueblo está inmerso en la dinámica de la pluriactividad de las zonas rurales que han sido conectadas a la Zona Metropolitana del Valle de México.

Los ancianos recuerdan que antes de 1950 “el pueblo era realmente un pueblo” con pocos habitantes, la mayor parte de la población era originaria de Coatepec:

La gente se dedicaba a la agricultura, ganado lechero y ganado menor de pastoreo. La estructura social estaba marcada por aquellos que poseían tierra, la iglesia y el papel de la autoridad. Sin duda, el maguey era típico en el paisaje, la gente producía y comercializaba pulque (Anónimo, 2020b).

Entre 1940-1980, el pueblo se dedicaba a la agricultura. En 1970 dieron concesión comunal a la extracción minera. Hacia 1980, la expansión de la mancha urbana en la región oriente del estado de México inyectó flujos migratorios hacia el municipio de Ixtapaluca; con ello, se suscitó la venta de terrenos ejidales en la localidad. Sin embargo, la transformación drástica fue alrededor de 1990, cuando el pulque ya había sido altamente estigmatizado, por lo que el cultivo del maguey dejó de ser prioritario. Cultivos como el trigo y la avena ganaron terreno, sobre todo si se toma en cuenta que éstos son adquiridos por Grupo Bimbo a garantía de producción comprometida por períodos específicos (5 y 10 años).

Las transformaciones territoriales de Coatepec forzaron a la comunidad a la diversificación de actividades, lo que se conceptualizó para las áreas rurales como pluriactividad e innovación. Varias ejidatarias y ejidatarios abandonaron el cultivo magueyero y la producción del pulque. Otros pocos mantuvieron la producción porque era lo que sabían hacer, algunos más alternaron las actividades económicas para la manutención familiar. Aquellos que decidieron mantenerse en la producción diversificaron su

gama de productos. La innovación de las productoras y productores fue impulsada por la poca venta de pulque y las dificultades de comercialización. Esta situación los orilló a dejar a los intermediarios, a buscar la instalación de puntos de venta directa al consumidor y a instalar centros de comercialización en la zona conurbada de la Ciudad de México, en municipios cercanos como Chimalhuacán, San Vicente Chicoloapan, Valle de Chalco Solidaridad, Los Reyes Acaquilpan y en la alcaldía de Iztapalapa. Las ventas al mayoreo con intermediarios siguieron en alcaldías como la Magdalena Contreras y Tláhuac. Una entrevista realizada en la asociación Xochicuahuil describe el proceso para la innovación pulcaleta (congelado):

Un poco fuimos forzados a hacer otras cosas, pero si no hubiera habido crisis del pulque, por el mentado mito en la fermentación, pues nos hubiéramos quedado con el pulque. Dejamos de vender pulque. No sabíamos hacer muchas otras actividades laborales, aquí somos campesinos y sólo teníamos magueyes. Un día, reunidos, así como ahora, estaba el calor súper fuerte. A alguien se le ocurrió meter al congelador el pulque y nos gustó mucho, de ahí empezó la experiencia con la pulcaleta y la experiencia de crear nuevas cosas. Crear la paleta fue todo un proceso de echar a perder, trabajar en el proceso, reducir la fermentación, equiparnos e introducirla en el mercado y luego ir al mercado estadounidense con todos los paisanos de allá. Ahora estamos un poco detenidos por las cámaras de frío, requieren una inversión muy fuerte, pero estamos participando en proyectos para financiamiento, porque de lograr consolidar la paleta en Estados Unidos, el pulque que se produce al interior de la asociación y del propio Coatepec, no alcanzaría (Anónimo, 2020c).

Entre 2005 y 2010, un factor externo que incidió en la reducción de la comercialización del maguey y sus derivados estuvo relacionado con el crimen organizado. Varios productores afirmaron que a la zona conurbada de la Ciudad de México llegaron extorsionadores a exigir cobros monetarios para permitir que sus establecimientos operaran. Por esa razón, por el miedo generado, decidieron cerrar sus establecimientos, terminando con fuentes de empleo e incrementando la estigmatización sobre los sitios donde se comercializaba el pulque. Los comercios que se retiraron del área conurbada fueron trasladándose a la localidad, coadyuvando a establecer dinámicas pendulares de turismo y las ferias de promoción del maguey.

De 1980 a la fecha, productoras y productores del maguey han atravesado por problemáticas que merman las áreas de cultivo. A partir de 2000, las familias que decidieron continuar en la producción del maguey han conformado asociaciones y establecido relaciones con organizaciones regionales, nacionales e internacionales para la defensa de un cultivo que consideran emblemático. Han emprendido diversas acciones para la protección, difusión y derivados del maguey, tanto a nivel estatal como

regional, pero sobre todo abriendo importantes eventos en su localidad que ayuden a la defensa del cultivo, la generación de fuentes de empleo y la diversificación de productos. También, a partir de 2016, Ixtapaluca comenzó a figurar en las estadísticas sobre la producción de maguey pulquero-aguamiel dentro del distrito de Texcoco, mostrando variabilidad en cosecha, aunque manteniendo la superficie sembrada (cuadro 1).

Cuadro 1
Producción de maguey pulquero-aguamiel en Ixtapaluca

| <i>Cultivo</i> | <i>Superficie (ha)</i> | | <i>Valor producción (miles de pesos)</i> |
|----------------|------------------------|------------------|--|
| | <i>Sembrada</i> | <i>Cosechada</i> | |
| 2016 | 20 | 3 | 305.96 |
| 2017 | 20 | 6 | 603.24 |
| 2018 | 20 | 2 | 185.08 |
| 2019 | 20 | 12 | 1,231.88 |

Fuente: Servicio de Información Agropecuaria y Pesquera (SIAP, 2020).

5.1. Importancia del maguey y sus derivados en Coatepec

La producción del maguey se desarrolla en una compleja red de relaciones sociales, económicas y de parentesco, determinada por dinámicas socio-culturales. Si bien, durante todo el siglo XX la producción del cultivo tuvo altibajos, ésta sobrevivió y se diversificó por la intervención no sólo de los campesinos y campesinas, sino también por los movimientos sociales nacionales, ajenos al ámbito local pero interesados en preservar a escala local y desarrollar mercados intrarregionales en beneficio de productores y consumidores. Todos juntos sumaron esfuerzos a partir de 2007 para generar un contexto de protección con denominación de origen de muchos alimentos emblemáticos nacionales (Anec, 2007; Vía Campesina, 2015).

En Coatepec, el movimiento articulado a escala nacional para la defensa de alimentos emblemáticos sirvió para reactivar la autogestión de zonas comunales dedicadas a la propagación y preservación del maguey, y se tradujo en esfuerzos comunitarios en la protección de recursos naturales, hechos que a escala local continúan dando frutos. Desde el surgimiento, a nivel internacional, de la defensa de la soberanía alimentaria, asociaciones civiles han encontrado sustento jurídico y protección ambiental para desarrollar diferentes acciones con impactos positivos de manera local.

Las instituciones de autogobierno pudieron participar en la discusión y generación de leyes que benefician y protegen a sus comunidades y cultivos, por ejemplo, la Ley para la Protección del Maguey del Estado de México (*Gaceta del Gobierno*, 2014), en la que comuneros y ejidatarios coatepecanos productores de maguey tuvieron participación.

Esos logros de escala regional dinamizan las economías locales y estimulan circuitos cortos de comercialización que, en torno al maguey y sus derivados, se estaban extinguiendo. En las entrevistas realizadas a las y los productores de Coatepec, éstos afirmaron que en la época de estigmatización del pulque (1980-1990) las familias diversificaron sus actividades de sustento económico, mantuvieron la producción de maguey para consumo familiar y para la venta mínima. Durante ese período, las familias innovaron en usos y transformaciones de la planta, generando valor agregado. Sin embargo, después de 2008 las y los productores han incrementado su producción por el resurgimiento del gusto por el pulque; han mantenido y ampliado la cadena derivada del maguey y pulque, como se puede apreciar en el cuadro 2.

Como se ha señalado, el resurgimiento del gusto por el pulque y derivados del maguey ha propiciado dinámicas locales para la organización, innovación y comercialización. Las productoras y productores calculan que “el resurgimiento del maguey inició alrededor de 2008, y se debe a que a los jóvenes en el Valle de México les dio por regresar a sus orígenes y por probar cosas originarias del país” (Anónimo, 2020c). Si bien, antes de 1980 un sólo productor comercializaba hasta 5 000 litros diarios, en 1990 su venta mermó hasta 1 000 litros por semana, y actualmente vende 5 000 litros a la semana. Las productoras y productores calculan que, de seguir el gusto por productos de origen mexicano, las ventas irán en aumento.

El incremento en las ventas del maguey y sus derivados se relacionan al gusto cultural que existe en las localidades y pueblos. En el contexto de proximidad, los circuitos tienen que incorporar la dimensión territorial, la cercanía en cuanto a distancia o de confianza entre la producción/productor y la circulación al consumo/consumidor a escala local o regional (Delgadillo Macías, 2018). Estas condiciones han propiciado que entre los coatepecanos se mantenga el valor (cultural y territorial) hacia el maguey, asociado a las invenciones que desde lo local se hace con un alimento. Después de la estigmatización del pulque, los productos de innovación tuvieron mayor aceptación, pero limitados a la proximidad social (cultural y territorial), su consumo distingue entre población rural, urbana y periurbana. En los últimos siete años, la aceptación entre los sectores urbanos y periurbanos se ha incrementado debido al esfuerzo de difusión y comercialización; de ese modo, el pulque se convirtió en una bebida que gusta entre todos los sectores de población (cuadro 3).

Cuadro 2
Proceso productivo derivado del maguey

| | | <i>Materia prima</i> | <i>Actores directos</i> |
|---|---|--|--|
| P R O D U C T O R E S | <i>Productos tradicionales</i> | <i>Productos de innovación</i> | Productores locales |
| | Pulque | Miel | |
| | Penca para barbacoa | Jarabes | |
| | Aprovechamiento de insectos (gusano rojo y blanco) | Gomitas | |
| | Hoja mixiote | Pulcaletas | |
| | Pan | Paletas de hielo con base pulque | |
| | Fibras | Envase de pulque para exportación | |
| | Gabazos | Gelatinas | |
| | | Destilados de pulque | |
| | | Biocombustible | |
| | Esteroides | | |
| | Pulpa para forrajes | | |
| | Sustrato para producción de hongos | | |
| | Mermelada | | |
| | <i>Producción</i> | | Asociaciones civiles |
| | Manejo de cultivo reducido | 1. Manejo de cultivo con uso de agroquímicos 2. Transformación hacia manejo agroecológico | Unidades de producción individual y familiar |
| | | | Cooperativas |
| | | | Empresa familiar |
| | <i>Distribución o comercialización</i> | | Venta directa / Mercados móviles (tianguis) |
| | Productos tradicionales a corta distancia Mercado local Ferias y eventos turísticos | Productos de innovación Mercado local Mercado nacional Mercado internacional | Intermediarios |
| | | | Empresa familiar |

Fuente: elaboración propia con base en el trabajo de campo de 2020.

Cuadro 3
Circuito de comercialización y proximidad geográfica

| <i>Productos tradicionales y de innovación</i> | <i>Circuito de comercialización</i> | <i>Proximidad</i> | <i>Distancia que recorre el producto</i> |
|--|-------------------------------------|-------------------------------|--|
| Pulque | Circuito corto | Población regional | 1 a 100 km |
| Penca para barbacoa | Circuito corto | Población rural | 1 a 50 km |
| Aprovechamiento de insectos | Circuito corto | Población rural | 1 a 50 km |
| Hoja mixiote | Circuito corto | Población periurbana | 1 a 75 km |
| Pan | Circuito corto | Población rural y periurbana | 1 a 75 km |
| Fibras | Circuito corto | Población rural | 1 a 50 km |
| Gabazos | Circuito corto | Población rural | 1 a 50 km |
| Miel | Circuitos largos | Población urbana | + de 100 km |
| Jarabes | Circuitos largos | Población urbana | + de 100 km |
| Gomitas | Circuitos largos | Población urbana | + de 100 km |
| Pulcaletas | Circuitos largos | Población urbana | + de 100 km |
| Pulque envasado | Circuitos largos | Población urbana | + de 100 km |
| Gelatinas | Circuitos largos | Población periurbana y urbana | De 1 hasta 100 km |
| Destilado de pulque | Circuito corto | Población rural y periurbana | 1 a 50 km |
| Biocombustible | Circuitos largos | Población urbana | + de 100 km |
| Esteroides | Circuitos largos | Población urbana | + de 100 km |
| Pulpa para forrajes | Circuito corto | Población rural | 1 a 50 km |
| Sustrato para producción de hongos | Circuito corto | Población rural | 1 a 50 km |

Fuente: elaboración propia basada en hallazgos del trabajo de campo y Delgadillo Macías (2018). La distancia que recorre un producto se estimó con base en el sitio donde entrega el productor.

Sin duda, el consumo final del maguey se está dando de manera diferenciada debido a una aceptación cultural en circuito corto y la proximidad geográfica. A ello hay que sumar la gestión que las asociaciones civiles realizan para mantener, difundir y comercializar el maguey, junto a las instituciones gubernamentales, ya sea de gobernanza o autogobierno, o de diferentes esferas regionales, estatales y federales para la generación de políticas públicas y leyes que protejan al cultivo y a los productores.

Por otra parte, las distintas instancias para conservar el maguey, así como los productores locales, tienen que asumir y valorar los riesgos internos y externos que existen en torno a la producción, conservación y consumo derivados del cultivo. Un factor interno que vulnera la producción de maguey en la localidad es que no existe acuerdo para establecer el precio de la planta ni de los derivados; tampoco hay acuerdo generalizado para un esquema productivo agroecológico. Pese a que existen varias asociaciones civiles en la localidad para preservar el maguey y el pulque, los acuerdos de protección y difusión en el territorio de Coatepec en la comercialización no se siguen conforme a criterios establecidos y varían entre asociaciones civiles y productores individuales. Debe señalarse que no hay acuerdo entre todos los productores acerca de cómo fijar precios a las plantas y cultivos en producción agroecológica, pues éstas se valorizan casi a la par que otras plantaciones con mayor uso de agroquímicos. Los productores que utilizan técnicas agroecológicas reconocen que lo hacen porque hay una mayor conciencia del cuidado del ambiente, protección a la salud humana y ahorro en insumos.

Una problemática es el establecimiento de canales e interlocutores claros a nivel regional y nacional para dejar de mirar al maguey sólo vinculado al pulque y a éste como exclusiva bebida embriagante. Los productores afirman que no han corrido con el mismo apoyo que los tequileros y mezcaleros; aseguran que en ese sector hubo apertura para regular los establecimientos y puntos de venta. Desde su perspectiva, ha faltado criterio y diálogo por parte de autoridades regionales y nacionales para establecer canales claros.

Actualmente, en el año 2020 y ante la pandemia mundial causada por el virus SARS-Cov-2 (causante de la COVID-19), los campesinos y productores a pequeña escala representan un sector frágil. Por disposiciones oficiales, todos los establecimientos de venta y consumo fueron cerrados, afectando así la producción familiar y los eventos de difusión del maguey y los turísticos. Esta situación pone en riesgo la feria anual del maguey a realizarse en el mes de octubre. Ante la pandemia, no hay un plan institucional que incluya a los campesinos y productores de Coatepec. Las acciones de rescate al sector las planean y organizan las asociaciones civiles locales, productores individuales y las instancias de autogobierno (Bienes comunales y ejidales) que regulan a nivel local. Dentro de las acciones para no tirar y desperdiciar los productos está la transformación del aguamiel en miel de agave; si bien esta actividad se realiza desde tiempo atrás como producto de innovación, no todos los productores la saben elaborar ni cuentan con la infraestructura para ello. Otros están convirtiendo la materia prima en mermeladas, gelatinas y gomitas. Algunos más van a posponer la fecha para comenzar a *raspar* el corazón de la planta y

tener aguamiel, con el objetivo de no acumular insumos. Esto último significa un riesgo porque el período productivo de un maguey se reduce en calidad y cantidad; por otra parte, no todas las asociaciones civiles y productores tienen un mercado establecido para la comercialización en grandes volúmenes de productos de innovación, y no todos tienen la infraestructura para el almacenamiento.

La cancelación de todo evento público para evitar la propagación del virus SARS-Cov-2 pone en riesgo los logros que durante una década han venido edificando las y los campesinos magueyeros. Al no realizarse los eventos de difusión y turísticos, se rompe la cadena logística de distribución y la continuidad a la que los consumidores estaban acostumbrados. Los derivados perecederos del maguey, utilizados en la cultura culinaria, como los gusanos rojos y blancos, no tuvieron las ventas esperadas en ferias turísticas, porque son de consumo local-regional.

Si se hace un balance de las crisis sufridas en el siglo XXI, no sólo de salud, sino como en el caso de la económica de 2008, las experiencias son relevantes para la sociedad por las diversas maneras en las que se han enfrentado, es decir, a través de innovaciones, anclajes alimentarios y defensas territoriales para paliar la carestía de los alimentos a nivel global. En México se agudizó la defensa por los granos y alimentos emblemáticos de la identidad nacional y la soberanía alimentaria. Desde lo local, las comunidades, con sus consignas políticas y causas sociales, lograron que en las lógicas internacionales-verticales se discutieran conceptos no previstos, como la preservación de la variabilidad genética en las especies comestibles y la conservación de los pueblos sobre sus conocimientos y saberes. Este cambio de escala de los efectos de un fenómeno global se expresó en la reconstrucción de la concepción sobre la territorialidad en las localidades en el marco de diferentes acciones y políticas con incidencia local-regional.

Conclusiones

En la recuperación de alimentos emblemáticos, como el maguey, se reconocen los esfuerzos y procesos organizativos que las comunidades reconstruyen desde sus espacios inmediatos para rescatar alimentos con valor histórico y de proximidad social y geográfica, lo cual permite a campesinos incursionar en iniciativas como los mercados de productores, redes alimentarias alternativas, ferias de productores o mercados de circuitos cortos, inscritos en lógicas de confianza entre productor/consumidor.

Estas formas de producción de alimentos emblemáticos inscritos en lógicas de circuitos de proximidad tienen una profunda vinculación con

el territorio; son procesos de resistencia y transformación en el tiempo en el que los actores locales son sujetos activos en la toma de decisiones desde el ámbito local. A partir del análisis realizado en Coatepec se pueden resaltar las formas en las que la concepción de territorio se transforma. No se trata de una construcción estática y definida, sino de un lugar en constante disputa, donde los pueblos ejercen sus derechos socioculturales, políticos, económicos y ambientales, que reflejan una identidad hacia el exterior, nutrida por los recursos tangibles e intangibles en una red de intercambio de información entre territorios rurales, periurbanos y urbanos.

La intención de estudiar un alimento emblemático como el maguay en relación con el territorio radica en que es cambiante y sujeto a la interacción social que existe entre los recursos con las formas intangibles y tangibles de aprovechamiento que la sociedad ejerce sobre él. En Coatepec existe una conexión entre procesos locales-globales a partir de fenómenos que ocurren fuera de la localidad, pero que inyectan dinámicas para la recuperación de un recurso natural en detrimento. Es indudable que los movimientos sociales, nacionales e internacionales ejercen una influencia positiva con respecto a la recuperación de cultivos emblemáticos de la alimentación mexicana. De tal manera, los pueblos generan una revalorización de los recursos y los alimentos de un territorio.

Este estudio micro sirve para pensar fenómenos que son poco visibles ante las relaciones desiguales de poder en los procesos local-global y rural-ciudad; busca contribuir en la reflexión sobre la necesidad de defender los territorios y los alimentos locales como elementos de identidad. En el escenario de disputa entre lo local-global, en lo local se propicia una contención ante los esquemas de las políticas neoliberales globales que impregnan al sistema alimentario.

El caso de Coatepec contribuye a entender cómo cambian los paisajes en la interacción rural-urbano, donde la expansión de lo urbano domina e influye en la articulación y gustos que implican modificaciones en las apreciaciones de las personas hacia un alimento. Además, como bien señalan las y los coatepecanos, se generan transformaciones en la configuración paisajista de cultivos-alimentos, de servicios y recursos con los que cuenta el medio rural. El caso de estudio es una buena muestra de cómo los alimentos mantienen el valor de los territorios originarios mediante la relocalización, generan empleos, capturan valor a partir del anclaje territorial, mejoran la resiliencia de los territorios, valorizan el patrimonio, desempeñan un papel dinamizador y de atracción funcional e incrementan la apropiación territorial debido a la concentración espacial de funciones o a la explotación de la calidad de los productos agrícolas.

El estudio de caso es importante por la relación de los pobladores con el maguay, con el auge de dicho cultivo y el gusto por el pulque, cuyo

resurgimiento en la zona centro de México es innegable. Además, se hace necesario el análisis de y con los pueblos que han preservado el maguey en la Zona Metropolitana de la Ciudad de México. Este elemento conlleva transformaciones paisajísticas porque frenan la expansión de vivienda urbana y motivan el uso de parcelas ociosas, al ser el maguey redituable económicamente; por otro lado, coadyuva a la preservación de la diversidad genética de los agaves en México, a que no se centralice o haya acaparamiento de una sola empresa del producto y de los derivados del maguey.

Coatepec puede desarrollar un potencial específico para la distribución y comercialización. La proximidad que guarda con el mercado más amplio del país (Ciudad de México) le da ventaja sobre varias zonas productoras en estados circunvecinos. Asimismo, los usos del suelo que tiene el pueblo pueden desarrollar un turismo local o visitas pendulares que maximicen las ganancias para los productores.

Fuentes consultadas

Acuña, René (2017), *Relaciones geográficas del siglo XVI: México*, Tomo I, Ciudad de México, UNAM-Instituto de Investigaciones Antropológicas, Serie Antropológica 63, pp. 123-154.

Anec (Asociación Nacional de Empresas Comercializadoras de Productores del Campo) (2007), “Sin Maíz no hay país. En defensa de la soberanía alimentaria y la reactivación del campo mexicano”, Ciudad de México, Cuadernillos de la Campaña, <<https://n9.cl/jvbhw>>, 23 de febrero de 2020.

Arias, Patricia (2005), “Nueva ruralidad: antropólogos y geógrafos frente al campo hoy”, en Héctor Ávila-Sánchez (coord.), *Lo urbano-rural, ¿nuevas expresiones territoriales?*, Cuernavaca, UNAM-Centro Regional de Investigaciones Multidisciplinarias, pp. 123-159.

Ávila-Sánchez, Héctor (2018), “Prácticas agrícolas y gestión territorial en espacios rururbanos de la Zona Metropolitana de la Ciudad de México: el caso de Xochimilco”, en Javier Delgadillo Macías y Javier Sanz-Cañada (coords.), *Sistemas agroalimentarios locales de proximidad. Contextos rururbanos en México y España*, Ciudad de México, UNAM-Instituto de Investigaciones Económicas / CSIC, pp. 151-198.

- Ayuntamiento de Ixtapaluca (2019), “Plan de desarrollo municipal de Ixtapaluca (2019-2021)”, estado de México, H. Ayuntamiento de Ixtapaluca, <<https://n9.cl/sk8dco>>, 18 de enero de 2020.
- Bartra, Armando (2019), *Los nuevos herederos de Zapata. Un siglo en la resistencia 1918-2018*, Ciudad de México, Fondo de Cultura Económica / Instituto Nacional de Estudios Históricos de las Revoluciones de México.
- Boisier, Sergio (2010), “Descodificando el desarrollo del siglo XXI: subjetividad, complejidad, sinapsis, sinergia, recursividad, liderazgo, y anclaje territorial”, *Semestre Económico*, 13 (27), Medellín, Universidad de Medellín, pp. 11-37, <<https://acortar.link/kbfUIt>>, 14 de marzo de 2019.
- Chiffolleau, Yuna; Millet-Amrani, Sarah; Rossi, Adanella; Rivera-Ferre, Marta Guadalupe y Lopez Merino, Pedro (2019), “The participatory construction of new economic models in short food supply chains”, *Journal of Rural Studies*, 68, Londres, Elsevier, pp. 182-190, <<https://n9.cl/psgho>>, 23 de septiembre de 2019.
- De Castro, Josué (1956), *Geografía del hambre*, Buenos Aires, Peuser.
- De Sahagún, Bernardino (2011), *Historia general de las cosas de Nueva España*, tomo II, vol. 3, Barcelona, Linkgua.
- Del Valle Rivera, María del Carmen y Tolentino Martínez, Jessica Mariela (2017), *Gobernanza territorial y Sistemas Agroalimentarios Localizados en la nueva ruralidad*, Ciudad de México, Conacyt / Red Sial México / Yod Estudio.
- Delgadillo Macías, Javier (2018), “Circuitos de proximidad en el contexto de los sistemas agroalimentarios locales: el caso de la producción de nopal en Milpa Alta, Ciudad de México”, en Javier Delgadillo Macías y Javier Sanz-Cañada (coords.), *Sistemas agroalimentarios locales de proximidad. Contextos rururbanos en México y España*, Ciudad de México, UNAM-Instituto de Investigaciones Económicas / CSIC, pp. 103-150.
- Delgado Ramos, Gian Carlo (2015), “Ciudad y Buen Vivir: ecología política urbana y alternativas para el bien común”, *Revista THEOMAI. Estudios críticos sobre sociedad y desarrollo*, (32), Buenos Aires, Red Internacional de Estudios sobre Sociedad, Naturaleza

y Desarrollo, pp.36-56, <<https://acortar.link/InTJLD>>, 2 de noviembre de 2019.

Eguiarte, Luis E.; Equihua, Clementina y Espinosa Asuar, Laura (2017), “Agaves, agaves y más agaves”, *Oikos*, (18), Ciudad de México, Instituto de Ecología / UNAM, pp. 7-9, <<https://n9.cl/yemew>>, 10 de octubre de 2019.

ESRI (Economic and Social Research Institute) (2014), “*ArcGIS*”, version 10.3, Nueva York, ESRI.

Erlwein, Stefanie; Mira Tapia, José y Velasco Pegueros, Alejandra (2013), “Proceso de elaboración del pulque, su importancia económica y concepción social en Apan, Hidalgo”, en José Ramos (coord.), *Ejercicios etnográficos. Aprendiendo a investigar*, Ciudad de México, ENAH / INAH, pp. 59-103, <<https://n9.cl/p10rq>>, 5 de mayo de 2020.

Escobar, Arturo (2000), “El lugar de la naturaleza y la naturaleza del lugar: ¿globalización o postdesarrollo?”, en Edgardo Landier (comp.), *La colonialidad del saber: eurocentrismo y ciencias sociales. Perspectivas latinoamericanas*, Buenos Aires, Consejo Latinoamericano de Ciencias Sociales, pp. 68-87, <<https://n9.cl/m3nm4>>, 8 de mayo de 2019.

Esquivel Hernández, María y Castro López, José (2015), “Los grandes conjuntos urbanos y su espacio en la periferia metropolitana: a una década de San Buenaventura, Ixtapaluca”, en Alicia Lindon y Cristóbal Mendoza (coords.), *La periferia metropolitana: entre la ciudad prometida y un lugar para habitar en la Ciudad de México*, Ciudad de México, Biblioteca Iberoamericana de Pensamiento / Gedisa / Universidad Autónoma Metropolitana Iztapalapa, pp. 213-256.

Gaceta del Gobierno (2014), “Ley para la Protección del Maguey del Estado de México”, 21 de octubre de 2014, Toluca, Gobierno del Estado de México, <<https://n9.cl/ebuin>>, 19 de marzo de 2020.

Galindo, Carlos y Delgado, Javier (2006), “Los espacios emergentes de la dinámica rural-urbana”, *Problemas del Desarrollo*, 37 (147), Ciudad de México, UNAM-Instituto de Investigaciones Económicas, pp. 187-216, <<https://n9.cl/imdep>>, 18 de noviembre de 2019.

Google (2020), "Google Earth Pro", California, Google.

Gordillo, Gustavo y Méndez Jerónimo, Obed (2013), "Seguridad y soberanía alimentaria", documento base para discusión, Buenos Aires, FAO, <<https://n9.cl/kw0br>>, 5 de enero de 2020.

Gottmann, Jean (1973), *The Significance of Territory*, Charlottesville, The University Press of Virginia.

Guzmán Sánchez, Raquel (2009), "Propuesta de proyecto ecoturístico en Coatepec, municipio de Ixtapaluca, estado de México", tesis de licenciatura, Universidad Autónoma de Chapingo, Texcoco.

Haesbaert, Rogério (2013), "Del mito de la desterritorialización a la multiterritorialidad", *Cultura y Representaciones Sociales. Un espacio para el diálogo transdisciplinario*, 8 (15), Ciudad de México, UNAM, pp. 9-42, <<https://n9.cl/eu94s>>, 27 de mayo de 2020.

Magaloni Kerpel, Diana (2016), *Albores de la Conquista. La historia pintada del Códice Florentino*, Ciudad de México, Artes de México / Secretaría de Cultura.

Martínez, José Antonio (2001), *Testimonios sobre el maguey y el pulque*, Guanajuato, La Rana / Instituto Estatal de la Cultura de Guanajuato.

Massey, Doreen (2016), "Geometrías del poder y la conceptualización del espacio", ponencia presentada en la Universidad Central de Venezuela, 22 de abril, Caracas, <<https://n9.cl/q4q3x>>, 8 de febrero de 2019.

Muchnik, José y Sautier Denis (1998), "Systèmes agro-alimentaire localisés et construction de territoires, Informe Final", Paría, ATP/CIRAD.

Nyeléni (2013), "Los seis pilares de la soberanía alimentaria", *Boletín Nyéléni*, (13), Nyéléni Sélingué, Nyéléni, p. 6, <<https://n9.cl/imo6z>>, 4 de marzo de 2019.

Oliver, Guilhem (2012), "Los dioses ebrios del México antiguo. De la transgresión a la inmortalidad", *Arqueología Mexicana*, 19 (114), Ciudad de México, Editorial Raíces / INAH, pp. 26-33.

Ostrom, Elinor (2000), *El gobierno de los bienes comunes. La evolución de las instituciones de acción colectiva*, Ciudad de México, UNAM-

Centro Regional de Investigaciones Multidisciplinarias / Fondo de Cultura Económica.

- Pimienta Barrios, Eulogio; Zañudo-Hernández, Julia; Nobel, Park S. y García Galindo, Javier (2007), “Ecofisiología del agave azul (Agave tequilana Weber)”, en Patricia Colunga-GarcíaMarín; Alfonso Larqué Saavedra; Luis Eguiarte y Daniel Zizumbo-Villarreal (eds.), *En lo ancestral hay futuro: del tequila, los mezcales y otros agaves*, Ciudad de México, CICY / Conacyt / Conabio / INE, pp. 67-82.
- Porto-Gonçalves, Carlos Walter (2001), *Geo-grafías. Movimientos sociales, nuevas territorialidades y sustentabilidad*, Ciudad de México, Siglo XXI.
- SNIB (Sistema Nacional de Información sobre Biodiversidad) (2020), “Agrobiodiversidad y ecosistemas” en Portal de Geoinformación, Ciudad de México, Conabio, <<https://acortar.link/Q2cWMg>>, 3 de marzo de 2020.
- SIAP (Servicio de Información Agropecuaria y Pesquera) (2016-2019), “Anuario Estadístico de la Producción Agrícola, Ciclos perennes, riego + temporal”, Ciudad de México, SIAP, <<https://acortar.link/QpvxFX>>, 20 de mayo de 2020.
- Trauger, Amy (2013), “Towards a geographic theory of food sovereignty in the United States”, Ponencia presentada en la Food Sovereignty: A Critical Dialogue, Conference Paper # 55, International Conference Yale University, 14-15 de septiembre, New Haven, <<https://n9.cl/4m7pw>>, 20 de mayo de 2019.
- Trejo, Laura (2017), “De dioses a hípsters: el resurgimiento del pulque, una moda de antigua tradición”, *Oikos*, (18), Ciudad de México, Instituto de Ecología / UNAM, pp. 14-19, <<https://n9.cl/yemew>>, 25 de febrero de 2020.
- Uruñuela y Ladrón de Guevara, Gabriela y Plunket Nagoda, Patricia (2012), “El Mural de los Bebedores de Cholula. Ceremonias de embriaguez”, *Arqueología Mexicana*, 19 (114), Ciudad de México, Editorial Raíces / INAH, pp. 40-43.
- Valls, José (2020), Núcleo de Capacitación en Políticas Públicas. “Impactos del COVID-19 en el abastecimiento urbano y los sistemas

alimentarios”, Cuarta conferencia online FAO-Serie COVID-19 y Sistemas Alimentarios, 3 de diciembre de 2020, <<https://n9.cl/0n97y>>, 7 de mayo de 2021.

Vázquez, Adriana; Aliphat Fernández, Mario Manuel; Estrella Chulim, Néstor Gabriel; Ortiz-Torres Enrique; Ramírez-Juárez Javier y Ramírez, Andrés María (2016), “El Maguey pulquero, una planta multifuncional y polifacética: los usos desde una visión mestiza e indígena”, *Scripta Ethnologica*, 38, Buenos Aires, Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas, pp. 65-87, <<https://n9.cl/zn6m9>>, 20 de marzo de 2020.

Vela, Enrique (2014), “Botánica”, *Arqueología Mexicana*, edición especial El Maguey, (57), Ciudad de México, Editorial Raíces / INAH, pp. 42-55.

Vía Campesina (2015), “La agroecología es la práctica campesina de resistencia ante el agronegocio y el avance del capital”, *Agroecología y semillas campesinas, transnacionales y agronegocio*, 12 de octubre, <<https://n9.cl/vkcxw>>, 1 de septiembre de 2018.

Entrevistas

Anónimo (2020a), “Presidente de Vigilancia, Comisariado de Bienes Comunes”, Coatepec, Estado de México, 21 de febrero.

Anónimos (2020b), “Cronistas del museo parroquial”, Coatepec, Estado de México, 3 de febrero.

Anónimos (2020c), “Asociación Xochicuahuil”, Coatepec, Estado de México, 26 de enero.

Recibido: 31 de mayo de 2020.

Reenviado: 4 de junio de 2021.

Aceptado: 17 de junio de 2021.

Silvia Iveth Moreno Gaytán. Posdoctorante del Centro Regional de Investigaciones Multidisciplinarias (CRIM), Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM). Asesorada por el Dr. Héctor Ávila-Sánchez. Es candidata SNI. Doctora en Ciencias, Desarrollo Rural por el Colegio de Postgraduados, Campus Montecillo. Maestra en Ciencias, Desarrollo Rural por la misma casa de estudios. Licenciada en Geografía Humana por la UAM-Iztapalapa. Sus líneas de investigación se centran en destacar

las prácticas y estrategias que la sociedad organizada y asociaciones civiles gestionan y autogestionan para generar alternativas alimentarias; sistemas agroalimentarios, agricultura urbana y relaciones campo-ciudad. Entre sus más recientes publicaciones se encuentran: como coautora, “La función social de la agricultura urbana”, en Beatriz Canabal, Cecilia Muñoz y Dalia Torres (coords.), *Tejido rural urbano. Actores sociales emergentes y nuevas formas de resistencia*, Ciudad de México, Universidad Autónoma Metropolitana / ÍTACA, pp. 319-332 (2020); y “Sustentabilidad y agricultura urbana practicada por mujeres en la Zona Metropolitana de Ciudad de México, Valle de Chalco Solidaridad”, *Estudios Sociales, Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo Regional*, 29 (54), Hermosillo, Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo / Conacyt, pp. 2-33 (2019).