

INVITACION AL

FORO DEL TEQUILA Y OTROS MEZCALES

El Grupo de Estudios Ambientales, Asociación Civil (GEA, AC), la Sociedad de Solidaridad Social Sanzekan Tinemi, la Asociación de Magueyeros y Mezcaleros del Chilapan (AMMCHI), la Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad (CONABIO), la Logia de los Mezcólatras, la Unión Nacional de Organizaciones Regionales Campesinas Autónomas (UNORCA), la Red de Aprendizaje, Intercambio y Sistematización de Experiencias hacia la Sustentabilidad (RAISES) y El Poder del Consumidor, Asociación Civil, hacemos una cordial invitación a productores magueyeros y mezcaleros de las distintas regiones del país, así como a legisladores, académicos, investigadores, empresarios, comercializadores, consumidores organizados y público interesado, a participar en el **FORO DEL TEQUILA Y OTROS MEZCALES** en el cual buscaremos construir un espacio colectivo de discusión y proposición respecto a la producción de mezcales en México.

Con el foro nos proponemos también crear una plataforma de diálogo y acción en la que exploremos de manera incluyente y democrática las posibilidades para mejorar la gestión y la defensa de la diversidad de nuestro patrimonio mezcalero, y analicemos las circunstancias legales, comerciales, industriales y ambientales que atañen a la producción de los destilados de agave.

La cita es el viernes 5 de octubre a partir de las 8:45 horas en el Club de Periodistas, Filomeno Mata # 8, Centro Histórico de la Ciudad de México.

OBJETIVOS

- 1.- Analizar la situación actual y las tendencias en el desarrollo de la actividad mezcalera mexicana y sus impactos sobre el campo, en particular los socioeconómicos, culturales y ambientales.
2. Ubicar la diversidad y calidad mezcalera en el contexto de los mercados globales de productos de origen.
3. Analizar la legislación vigente en México y avanzar en la formulación de propuestas para aprovecharla y mejorarla, de tal forma que valore y proyecte la diversidad natural y cultural subyacente a los mezcales y considere principalmente el beneficio de los productores y los consumidores del país.

Asimismo, deseamos compartir algunas propuestas derivadas del trabajo conjunto de GEA, AC, la SSS Sansekan Tinemi y la AMMCHI:

- Encontrar formas de manejo y producción sustentable de los magueyes.
- Mejorar el posicionamiento de los mezcales y otros destilados de agave como productos campesinos de origen indígena, e impulsar su comercialización de manera que los beneficios sean socialmente equitativos, en especial para los campesinos y en general para el resto de los actores de la cadena de producción y consumo.
- Lograr el reconocimiento de la territorialidad de cada bebida específica y su origen geográfico, tanto en el marco nacional como en el global, así como a la identidad cultural y el saber tradicional de sus productores.

PROGRAMA

8.45	Bienvenida, registro y entrega de materiales
9.00	<p>Inauguración Catarina Illsley, GEA, AC., Celerino Tlacotempa Zapoteco. SSS Sansekan Tinemi y representantes de las organizaciones convocantes</p> <p>Presentación de participantes y revisión de la Agenda Alfonso González, GEA, AC, facilitador.</p>
9.45	<p>Panel La riqueza mezcalera de México: retos y oportunidades</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Biodiversidad magueyera y diversidad cultural de productos mezcaleros. 2. Saber tradicional y modernidad industrial: ¿Cómo proteger el saber y los productos comunitarios? ¿Cómo legislar para que su aprovechamiento mejore la calidad de vida de los productores? 3. Impactos ambientales de la producción y usos masivos de los agaves. 4. Disyuntiva económica: mezcales sustentables con identidad o productos globalizados. <p>Preguntas y respuestas</p>
11.15	Receso
11.30	<p>Lluvia de ideas Los retos de una producción mezcalera sustentable</p> <p>Los participantes, reunidos en plenario, aportan en tarjetones sus sugerencias sobre los principales retos de una producción mezcalera sustentable. Con el apoyo del facilitador organizan conjuntos temáticos de preguntas-retos para preparar las mesas de trabajo.</p>
12.30	Receso Almuerzo
13.00	<p>Mesas de trabajo Análisis de problemas y oportunidades Sugerencias para la acción colaborativa</p> <p>Se integran las mesas según hayan quedado organizados los conjuntos temáticos de preguntas-retos. Se invitará a que cada grupo, en una dinámica de <i>espacio abierto</i>, responda con análisis y sugerencias las preguntas planteadas. Cada grupo anotará sus sugerencias en papelógrafo para ser revisadas en plenario.</p>
14.30	<p>Plenario Revisión conjunta de sugerencias y aportaciones temáticas</p> <p>Se revisan individualmente las aportaciones expuestas en papelógrafo. Se expresan comentarios por bloque.</p>
16.00	Conclusiones y prospectiva
16.30	Evaluación
17.00	Clausura

Este evento se realiza en el marco de la filosofía *Slow-Food* Mayores informes al (55) 5617 9027 y en gea@laneta.apc.org y www.gea-ac.org