

REVISTA

www.sonoraes.com

Año 21 - No. 219

Febrero 2025

Sonoraes...

IMÁGENES • VIDA • DESARROLLO

Temporada de
Espárrago

Propuesta para
sembrar Cártamo

- **Visión Regional**
- **Noticias**
- **El sabor de Sonora**
- **Sonora en Marcha**
- **Planta nativa**
- **Agenda de eventos**

www.sonoraes.com



IMÁGENES
de SONORA

revista para coleccionistas y amantes de esta tierra

Revista mensual para
promover Sonora y
todo su potencial

SonoraEs... revista mensual -Febrero de 2025, Editor Responsable: Francisco Enrique Yescas Enriquez, Número de Certificado de Reserva otorgado por el Instituto Nacional del Derecho de Autor: 04,2024,061009091800-102.-en tramite de cambio- Número de Certificado de Licitud de Título: 13446. Número de Certificado de Licitud de Contenido 11019. Domicilio de la publicación: Puebla N° 30 entre Revolución y H. Aja, Col. Centro CP 83000, Hermosillo, Sonora. Distribuidor: Correos de México, Registro Postal PP26-0015. SonoraEs... es una producción de Imágenes de Sonora, con oficinas en Calle Puebla N° 30 entre Revolución y H. Aja, Hermosillo, Sonora, 83000 México. Tels: (662) 212 03 73 y (662) 213 44 55. **SonoraEs...** es marca registrada ante el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial 676594. [nov. 1-1999]. © Todos los contenidos son derechos reservados.

www.sonoraes.com

Director / Editor:

Fco. Enrique Yescas Enriquez.

editor@sonoraes.com

Aidé Dávila/información

Yolanda Cota

yoly@imagenesdesonora.com



Colaboradores: P Claudio Murrieta, Elsa Olivares Duarte, José Terán Cruz, Juan Luis Fernández, Ing. Enrique Yescas C., Lic. Lluvia Sánchez; Lic. Lillíán Yescas C., Ing. TI. Ray Yescas C., Ing. Raymundo Yescas E., LDG. Eduardo Murrieta Puchi, Teresita Yescas E. **Colaboradores invitados:** Muchos nombres se irán sumando a este directorio de interesados en las buenas ideas y en la promoción de los buenos proyectos. Ninguno tiene compromiso de alguna especie con esta empresa promotora. El único interés que tendrán los anunciantes será el de encontrar eco y respuesta de sus promociones derivado de la buena circulación y de la calidad de contenido. **Los artículos firmados por nuestros colaboradores SÍ coinciden con la visión de esta publicación de promoción y publicidad.**

Participan en el Consejo Consultivo Editorial de esta revista: los empresarios representantes de los organismos, los rectores de las universidades, los gobernantes y sus miembros del Ejecutivo, los legisladores y todos los líderes de organizaciones de ciudadanos de todo el estado de Sonora.

© © Se agradece su reproducción si menciona el enlace sonoraes.com, y explorasonora.com. La Editorial se reserva todos los derechos de edición y publicación de los artículos y material gráfico recibido.

En la Portada:



La región noroeste de Sonora se ha distinguido por cosechar espárrago que se exporta a todo el mundo y genera empleo cada temporada.

Del Editor

Turismo Rural y BIENESTAR

Cuando decimos, leemos o escuchamos la palabra **bienestar** la asociamos con el tema y los eslogans del gobierno presente y anterior, pero es una palabra que yo escucho desde que anunciaban "arriba y adelante" allá en 1970, también manejada por el gobierno. Hoy, asociándola con turismo, y en Sonora, yo lo aprecio de la siguiente manera:

Las comunidades rurales de los 32 municipios de Sonora viven de la agricultura, de la ganadería, de la minería; unas cuantas de la pesca y unas pocas de la explotación forestal.

Todas estas actividades productivas están agotando sus recursos y pocas son las que se explotan sosteniblemente.

En todos los pueblos, la mayor población está compuesta por adultos mayores.

● Hasta ahí, el panorama fácil de entender.

De todos estos lugares salieron los mejores elementos a estudiar a las grandes ciudades y pocos o ninguno volvió a su lugar de origen.

En los últimos 70 años, las aspiraciones por un título profesional dejaron atrás las labores del campo y las actividades productivas y domésticas que hasta entonces habían permanecido igual por lo menos 200 años.

Por ello la trasmisión de conocimiento empírico y costumbres rurales se han ido perdiendo poco a poco y ahora tenemos un lapso intermedio en donde no hubo la comunicación directa ni la enseñanza doméstica en casa, cocina, taller, rancho entre padres e hijos o adultos y jóvenes, al grado que se cortó la herencia del "know how". La cocina es el mejor ejemplo al grado que hasta se le han cambiado de nombre a las tortillas grandes que algunos solo conocen en bolsa de plástico y en el anaquel.

● SALDOS VALIOSOS DEL PATRIMONIO CULTURAL Y NATURAL

En 2025, nos queda un saldo cada vez máspreciado en el patrimonio Cultural y en el patrimonio Natural. El primero se va olvidando, y el segundo se está agotando, al mismo tiempo los pueblos se van quedando solos y las ciudades aumentando su población.

Hay más automóviles y caminos pavimentados y la gente de las ciudades no conoce la región rural.

Entonces, **¿por qué no desarrollar proyectos que nos lleven al rescate de lo que queda en las tradiciones, que nos ayuden al cuidado de lo poco que hay, y que nos enseñen a compartirlo con el visitante?** Ese forastero al que le podemos complacer con servicio y calidad tan solo compartiendo espacios, alimento, comida, paisaje, historias, cuentos, leyendas y verdades cotidianas de la vida rural, puede pagar todo eso que agrade a sus sentidos y que no lo tiene en la ciudad. La remuneración por ello se llama economía del turismo y de ella pueden subsistir muchas personas buenas y capaces de toda la diversa, polifacética, multiclimática, región rural de Sonora; con valores único e inigualables

Si nos ponemos de acuerdo, si planteamos el proyecto y coincidimos, todos, incluyendo al gobierno de los tres niveles, entonces sí, eso que dijo el gobernador Durazo en Ures, de "llevar el turismo al 20% del PIB (producto interno bruto) en Sonora puede ser realidad" como lo es en Arizona, estado norteamericano que hace casi 100 años inició su promoción con la revista **Arizona Highways**.

● Pero se tiene que empezar por el principio. Se los cuento el próximo mes. Mientras trataré de platicar con el Señor Gobernador. ● Concluimos el año 21 de esta revista. ●

Enrique Yescas E.

PUBLICISTA-EDITOR

editor@sonoraes.com

ENRIQUE YESCAS ENRIQUEZ, PUBLICISTA Y
COMUNICADOR GRÁFICO DESDE 1970. EMPRESARIO
PROMOTOR DE SONORA, EMPRENDEDOR, CREADOR
Y EDITOR DE OTROS MEDIOS DE PROMOCIÓN Y
PUBLICIDAD.



BACUM

MAESTRÍA EN CIENCIAS EN PRODUCCIÓN AGRÍCOLA SOSTENIBLE

Maestría en Ciencias en Producción Agrícola Sostenible por parte del Instituto Tecnológico del Valle del Yaqui (ITVY). Evento que tuvo lugar ante autoridades federales de la SADER, estatales de Educación y Cultura y SAGARHPA, los presidentes municipales de BÁCUM, Cajeme y San Ignacio Río Muerto. "En su intervención, el presidente municipal de BÁCUM, Serge Enríquez Tolano, destacó el impacto y la importancia de esta maestría para el desarrollo sustentable de la región y la preparación de nuevos profesionales en el sector.

Este posgrado busca generar un impacto positivo en la región, así como elevar la competitividad, y mejorar las condiciones en pro de los productores del Sur de Sonora. "La Maestría en Ciencias Agroalimentarias y Sustentabilidad, es una oferta educativa que busca atender a un sector académico y social desde una perspectiva integral e interdisciplinaria, basada en diferentes ejes como la seguridad alimentaria, el manejo de recursos naturales, la Etnobiología y la conservación de la biodiversidad.

Cananea

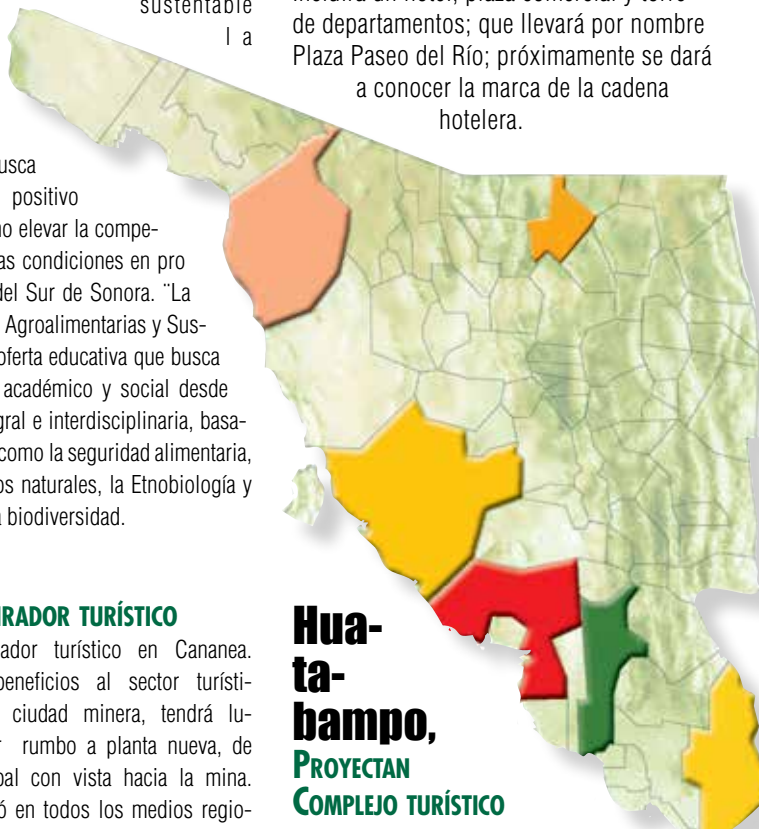
CONSTRUIRÁN MIRADOR TURÍSTICO

Construirán mirador turístico en Cananea. Obra que traerá beneficios al sector turístico dentro de esta ciudad minera, tendrá lugar en la Mesa Sur rumbo a planta nueva, de la cabecera municipal con vista hacia la mina. La noticia se publicó en todos los medios regionales mencionando inversión y componentes. Estará conformado por un balcón, 4 cajones de estacionamiento, rampas, banquetas, tejaban, y alumbrado. Se mencionan espacios para puestos de suvenirs y golosina y bardas en las que además, habrá un mural que explica los procesos de la empresa minera, mineral en bruto en exhibición, binocular de monedas, y asientos decorativos.

San Luis Río Colorado

HOTEL DE LUJO LLEGARÁ ESTE 2025 A SAN LUIS RÍO COLORADO.

El Gobierno Municipal de la ciudad, anunció que está en puerta una nueva inversión; en un hito para el avance económico y turístico del municipio, con la apertura de un nuevo hotel, al que se le otorgaron facilidades para su construcción y desarrollo. El proyecto no solo representa una oportunidad de crecimiento en infraestructura y oferta de servicios, sino también una fuente de empleo significativa para sus habitantes. La ubicación estratégica de San Luis Río Colorado, cercana a la frontera con Estados Unidos, y en constante mejora, ha sido un factor clave para atraer a estos inversionistas. "Incluirá un hotel, plaza comercial y torre de departamentos; que llevará por nombre Plaza Paseo del Río; próximamente se dará a conocer la marca de la cadena hotelera.



Huatabampo,

PROYECTAN COMPLEJO TURÍSTICO EN HUMEDALES DE AGIABAMPO.

Medios dan crédito al proyecto inmobiliario turístico **Isla Masocarit** que promete desarrollo "tipo Dubai" en el Sur de Sonora. Con una inversión millonaria en su etapa inicial, el vocero Antonio Reyes comenta que va a detonar el desarrollo bahía de Agiabampo y ya se gestionan sus permisos e impactos.

Ímuris

ANUNCIA FESTIVAL EDUARDO PIERSON.

Una celebración dedicada a la música y las artes, que tendrá lugar del 11 al 13 de abril. José Eduardo Pierson Lorta, nació en la hacienda "El Molino", en la hoy comisaría de Terrenate, del municipio de Ímuris, 13 de abril de 1871. Sus padres eran propietarios de un molino harinero, y él contaba con una voz privilegiada, así como una inclinación por las bellas artes; se trasladó a Europa para estudiar música, y llegó a ser un reconocido cantante de ópera e incursionó en el teatro, usando el nombre artístico de Mario Lorta. Consolidada su fama, al ser inaugurado el Palacio de Bellas Artes en 1934, José Eduardo Pierson fue uno de los artistas que organizó las primeras funciones. Años después abrió su propia escuela de música en donde fue maestro y adquirió fama por descubrir y formar grandes talentos como Alfonso Ortiz Tirado, Jorge Negrete, José Mojica, Francisco Avitia, José Sosa Esquivel, Dolores del Río, Lucha Reyes, Hugo Avendaño y Pedro Vargas, entre otros. Hasta sus últimos días impartió clases de canto. Es por ello, que el municipio de Ímuris cada año, rinde homenaje a este personaje ilustre, mediante un festival cultural.

Cananea,

CELEBRAN REPARTO A EJIDOS

El 21 de agosto de 1958 se hizo la expropiación del latifundio Greene, por mandato presidencia 261 mil hectáreas pasaron a la nación, y dejaron de pertenecer a la familia que las ocupó por más de medio siglo. En 1959 se constituyeron los siete ejidos ganaderos, entre ellos los de Naco y Cananea. El 8 de febrero de 1959, en el Rancho Martínez de la hoy ciudad de Cananea, se presentó el entonces Presidente de la República, Adolfo López Mateos, acompañado del Gobernador de Sonora, Álvaro Obregón, para hacer entrega de los títulos a las familias beneficiadas, por tal motivo se efectuó una Cabalgata Conmemorativa, siendo este aniversario número 66; evento que estuvo encabezado por la Presidenta Municipal de Cananea, **Esmeralda González.**

Sonora Es...

Productor líder de espárrago

El mundo conoce la calidad del espárrago del desierto de Sonora. Las ventajas del suelo, clima, luz, han coincidido con gente emprendedora para sembrar y hacer crecer por más de 40 años esta empresa que se veía inalcanzable y que vino a ser una de las excelentes alternativas agrícolas para la reconversión de los cultivos originales que dieron lugar a la apertura de la zona agrícola en el corazón del desierto de Sonora y todo el noroeste de México.

El espárrago de Caborca se exporta a muchas partes del mundo y genera derrama regional y nacional pues la mano de obra en tiempos de cosecha proviene de estados del sur de México quienes ya por tradición familiar viajan escalando los campos agrícolas desde Sonora hasta California, E U A en tiempos de cosechas de diferentes frutos.

Caborca y Sonora, son el primer productor de espárrago y contribuye con más del 40% de la producción nacional, de la cual se exporta la mayor parte.

SONORA
ESTADO DE SONORA
GOBIERNO DEL ESTADO
SECRETARÍA DE ECONOMÍA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, PESQUERÍA Y ACUICULTURA

Espárrago Sonorense: Calidad y Liderazgo en Producción

Sonora es el principal productor de espárrago en México

Durante el ciclo 2023-2024, se sembraron 13,188 hectáreas dentro del DDR 139, que abarca Caborca, Pitiquito, Sonoyta, Altar, Puerto Peñasco y los municipios del Río Altar.

Caborca, protagonista en la producción

En Caborca se sembraron 8,835 hectáreas, logrando una producción de 84,437 toneladas. Valor total producido: \$3,651.7 MDP

Ciclo de producción:
Siembra: Agosto-septiembre.
Cosecha: Enero-abril.

SONORA ES...

Mobil Delvac™

Poder Minero by Mobil™

Conoce **Poder Minero by Mobil**, la oferta innovadora que procura la productividad de tu negocio.



www.circulollanero.com



Circulo Llanero



[circulo_llanero](https://www.instagram.com/circulo_llanero)



Distribuidor Autorizado Mobil



El Espárrago

VIDA, INGRESO, TRABAJO Y F

HORTALIZA FRESCA Y DE ÓPTIMA CALIDAD PARA LOS MERCADOS DE ESTADOS UNIDOS, EUROPA Y ASIA

El espárrago se produce en la región agrícola de Caborca desde hace 50 años, tiempo en que gracias a la adaptación de la planta al clima desértico -que por cierto le imprime una calidad especial-, así como el empuje de los productores por mejorar las condiciones de cultivo a base de tecnología moderna y buenas prácticas agrícolas, se ha logrado llegar al 30 por ciento de la producción nacional de esta preciada hortaliza.

En Caborca se cultivan 8 mil 835 hectáreas de espárrago cada temporada, que comprende desde mediados de diciembre en cultivo y riego hasta marzo-abril la cosecha, generándose 15 mil empleos; participan en ello 20 productores con sus respectivas empresas que cuentan con plantas de empaque debidamente certificadas; en total esas empresas producen 84,500 toneladas. de acuerdo con las cifras de Sagarhpa publicadas recientemente.

El 80% de la producción total de espárrago de

Sonora tiene destino final en el mercado doméstico de Estados Unidos y el resto va a Japón.

LLEGÓ A CABORCA EN LOS 70's

A mediados de los años 70's unos inversionistas de Mexicali, de la empresa Los Lirios Verdes, llegaron a Caborca para probar suerte y en la búsqueda de nuevas superficies de cultivo para el espárrago, que ya se producía en su valle agrícola; empezaron con 80 hectáreas; las expectativas se superaron, la empresa se hizo más sólida, tanto que empezó a depender de su producción de Caborca.

El espárrago fue acogido por productores caborquenses y la superficie de cultivo de esta hortaliza fue creciendo debido a la demanda estadounidense por su calidad, ya que el cultivo tuvo una adaptación formidable, el desierto le proporcionó además características fitosanitarias que lo convirtió en un cultivo muy limpio, libre de plagas, que se traduce en calidad, sanidad e inocuidad, necesarias para las certificaciones para exportación.

El 98% de los productores de espárrago de Caborca están afiliados a la **Asociación Local de Productores de Frutas y Hortalizas de la Región de Caborca**, conformada por las 20 empresas debidamente establecidas.

go de Caborca

AMA MUNDIAL

EN UN MUNDO GLOBALIZADO

Hoy en día, permanecer en esta actividad implica adentrarse en el tema de la globalización, donde se han impuesto un esquema de empuje, de cambios, de la implementación de estrategias, nuevas tecnologías, normas de inocuidad y ajustarse a la certificación a base de buenas prácticas agrícolas y de manufactura.

Además de la certificación de los campos, son exigencias de las grandes cadenas de tiendas de autoservicio de Estados Unidos que se cumplen ante el Comité de Sanidad Fitopecuaria del Estado de Sonora (Cosafi) que verifica la utilización de cofia y guantes e implementos de acero inoxidable en el manejo del producto. El espárrago de Caborca se comercializa a través de grandes empresas como Dole, JBM y Gourmet, entre otras, que a su vez lo distribuyen a las grandes cadenas comerciales.

CUIDADO Y AHORRO DE AGUA

Siendo el espárrago un cultivo demandante de agua, los productores de Caborca se han preocupado por disminuir el uso del líquido a base de tecnología y el buen uso de este recurso; actualmente están por llegar a un mínimo utilizando modernos sistemas de riego presurizado, que cubren el 100% de los cultivos y nuevos métodos de plantación.

Pasa a la Pág. 6

• RESUMEN TÉCNICO •

CULTIVO DE ESPÁRRAGO

Por Ing. Miguel Sánchez Barrios

(*ASPARAGUS OFFICINALIS*)

El cultivo de espárrago es una planta perenne (plantas que viven más de dos años) originaria de Asia. Es una hortaliza de gran demanda en mercados de exportación, como Estados Unidos, Europa y Japón. Es un vegetal con alto contenido de agua, bajo en calorías, rico en proteínas, con buen contenido de vitaminas A, B y C, con alto contenido de fibra y por lo tanto altamente digerible. Es un alimento de delicado sabor, con propiedades diuréticas, al cual también se le atribuyen ciertos efectos afrodisíacos.

Es una planta con el tallo principal subterráneo modificado en rizoma, que se le conoce como "corona"; de donde salen yemas de las cuales brotan tallos tiernos denominados "turiones", que es la parte comestible y comercializable del cultivo. Cuando se dejan de cortar los turiones y se dejan crecer, se convierten en tallos aéreos ramificables, que alcanzan hasta poco más de un metro y medio de altura.

En el Estado de Sonora, particularmente en la región de Caborca, se presentan condiciones sumamente favorables para su desarrollo: Suelos de textura Franco y Franco-Arenosos, con clima apropiado (la temperatura óptima para el desarrollo de los turiones es de entre 18 y 25 °C y una humedad relativa de entre el 60 y 70 %). Es en esta región ubicada en el Noroeste del Estado, donde se encuentra la principal zona productora del país, con alrededor de 6,000 has.

El espárrago producido en Caborca tiene gran aceptación en los mercados internacionales. La totalidad de la producción se comercializa hacia la exportación, pues en nuestro país no hay hábito de consumo para este producto. El 100% de la superficie establecida con este cultivo cuenta con sistemas de riego presurizado, lo cual ha permitido disminuir el consumo de agua, al pasar de una lámina de riego de poco más de tres metros (con riego rodado) a un promedio de 1.92. Es un cultivo que requiere de

Pasa a la Pág. 8



Ing. Miguel Angel Sánchez Barrios,
Consultor de agro-negocios
sanchezbarrios@hmo.megared.net.mx

CABORCA

Viene de la Pág. 5

HORTALIZA FRESCA...

Cuestionando sobre la posible expansión de las tierras de cultivo de espárrago en Caborca, el Ing. Carlos Nichols explica que: "Tenemos una limitante que es el agua; en ese sentido es muy difícil crecer porque los requerimientos de agua tienen que estar bien soportados; los productores integran la Asociación de Usuarios del Distrito de Riego donde tienen una estricta administración, por ello es difícil que tengan un crecimiento anárquico".

AQUÍ HAY EMPLEO

La Asociación Local de Productores recluta a jornaleros cada año para el cultivo del espárrago, por lo regular son personas que provienen de otros estados -Oaxaca, Veracruz, Guanajuato, Sinaloa, entre otros-, ya que no se cuenta con la mano de obra local suficiente; los trabajadores vienen siguiendo el ciclo de los cultivos por varias regiones, empiezan en Guanajuato, después van a Ciudad Constitución en Baja California, luego vienen a Sonora.

Recientemente la cadena hispana de televisión estadounidense Univisión grabó en los campos de espárrago de Caborca una campaña para la promoción del empleo en México enfocada a frenar la inmigración de jornaleros hacia el norte, mostrando una oportunidad de trabajo para mucha gente.

¿DE DÓNDE PROVIENE EL ESPÁRRAGO?

Todos los autores coinciden en que el espárrago tiene su centro de origen en las costas del mar Mediterráneo, desde España hasta el Asia Menor; los griegos, de cuya lengua deriva el nombre Asparagus, cultivaban esta especie como una hortaliza de lujo, al menos 200 años AC. Hoy en día los países mediterráneos como España, Francia e Italia son importantes productores y desde ahí el cultivo se ha extendido a otros países de climas templados o cálidos, regularmente con una superficie de cultivo baja. Los principales productores son Estados Unidos, México, Perú y España.



El espárrago está presente en la alta cocina mundial. Foto cortesía de Restaurant Maximiliano.

En Caborca se cosecha y empaqueta con las especificaciones de los clientes internacionales quienes lo piden clasificado en tamaños, pesos diferentes, número de piezas por mazo, etc. hasta presentaciones listas para el anaquele del detallista.

Uno de los principales beneficios del espárrago es la derrama que genera con la ocupación de mano de obra en la región. Fotos E. Yescas.



EL ESPÁRRAGO DE CABORCA ES EL MEJOR DEL MUNDO:

PABLO BÓRQUEZ ALMADA, UN PIONERO QUE NO QUIERE DECIRLO

Por Enrique Yescas
Texto original de abril de 2007

Ese alimento mundial que viene desde antes de los griegos y romanos se cultiva desde hace más de 2,000 años en muchos lugares del mundo empezando con el Mediterráneo, llegó a Sonora hace solamente 60 años.

El clima, el contenido de arena en su suelo, la época de cosecha, la luz del sol, lo amplio de la bóveda, lo limpio del cielo y los nutrientes naturales del desierto entregan al productor de Caborca el mejor espárrago del mundo. En talla, en sabor, en nutrientes y en tamaños y especificaciones, este espárrago compite por las preferencias en Europa, Asia, y Oceanía dando gusto a los paladares más exigentes en Inglaterra, Escocia, Francia, Australia, Japón, Canadá y Estados Unidos desde donde también se envía a diversos mercados del mundo. Caborca es un pueblo en el desierto de Sonora, con una vasta extensión de tierra fértil entre su asentamiento y el mar, pero con poca agua que se extrae del subsuelo a base de bombeo con equipo eléctrico. Esto le agrega un costo al agricultor que le ha obligado a buscar afanosamente alternativas rentables para hacer costea la agricultura, la actividad económica más importante que mantiene a su población.

Luego de abrir tierras de agricultura en el desierto y establecer campos productores de cereal y otros cultivos, Caborca se vio obligada a una reconversión productiva en su agro y así llegaron a la región la vid, el olivo, el nogal y otros productos como el espárrago que a la postre también son componentes de su balanza agrícola y han dado fama a la región por sus calidades y posicionamiento en el gusto internacional.

PRIMERO LLEGÓ UN SUREÑO

Así a finales de los años 60's, como muchos otros inmigrantes que tiempo antes se habían establecido en el llano más grande de Sonora, allá en los límites de la Pimería del Padre Kino, llegó

un sonorenses del sur del estado: Germán Ruy Sánchez, agricultor de tradición de familia del río Mayo incursionó en Caborca con los primeros campos de espárrago. Era 1967, el campo Santa Cecilia fue el punto de partida. Como en gran parte de México, la agricultura estuvo sensiblemente afectada con los altibajos de la economía nacional y esto sólo dio pie a que se probara la viabilidad de ese cultivo como alternativa en los campos de Caborca.

DE CALIFORNIA VINIERON A ENSEÑAR

En esos tiempos, en el valle de San Joaquín en California ya se contaba con la experiencia de casi 100 años de productores tradicionales de espárrago, luego en el valle Imperial de Yuma y en el valle de Mexicali, una sociedad de norteamericanos ya cultivaba espárrago y empezaba a establecer cadenas de comercialización en Estados Unidos. Ellos, asociados con mexicanos de Baja California llegaron a Caborca. Viveros, Santillán y Elías, junto con Herb Lee abrieron los campos productores de espárrago que consolidaron una producción rentable y una empresa agrícola de exportación en Caborca. Era un grupo cerrado, celoso de sus secretos y exigente en sus especificaciones que dio valor al espárrago de esta región y a sus primeras exportaciones.

PABLO BÓRQUEZ VENÍA NUEVECITO

De nuevo, otro agricultor de los valles del sur de Sonora llegó a Caborca con entusiasmo y algunas valiosas conexiones financieras y de comercialización. Pablo Bórquez Almada, de Ciudad Obregón y con raíces familiares también en Navojoa, venía de cursar sus estudios de



Pablo Bórquez Almada

Economía Agrícola en los Estados Unidos. Ya había sufrido en el seno familiar, las vicisitudes de la reforma agraria y otras calamidades que lesionaron al agro y la estabilidad productiva en el Valle del Yaqui; su padre, Don Pablo Bórquez Esquer también había sido pionero de la vid en Caborca, después de abandonar —por seguridad familiar— aquel terreno agrícola en el block 401 del Yaqui y dejar atrás también por cuestiones financieras y de rentabilidad, la uva industrial en Caborca.

Pablo Bórquez Almada, joven preparado en la modernidad global, entusiasta y con un sentido humanitario que le permitía entender —desde su infancia— el valor del trabajo del hombre sobre la tierra y lo generosa de ésta cuando se le atiende con cuidado, se estableció en Caborca como asesor técnico y comercial de un grupo de ejidatarios y también por su cuenta. Hoy, los “esparragueros” de Caborca dicen: si vas a escribir algo del Espárrago, no olvides mencionar a quien nos abrió las puertas, comerciales, financieras y también tuvo la habilidad para armonizar e integrar productivamente a uno de los sectores más participativos del desarrollo de Caborca: los ejidatarios.

Con una asombrosa sencillez, con un sentido humano que pocos podrían comprender, este hombre que aparece en más de un directorio agrícola de la Web, Pablo Bórquez Almada continúa siendo uno de los más importantes productores de espárrago de Caborca y al tiempo que nos solicita discreción para su persona, nos pide hagamos hincapié en lo que tal vez pocos creerán: “En el desierto se aprende a entender al campo, te integras con los elementos de polvo, viento, sol y te sientes parte de ellos, luego cuando vuelves a los valles verdes y húmedos del sur de tu mismo estado, te das cuenta de lo que eres y lo que tienes... pero algo que debemos destacar es que nadie creería que allá, donde parece que no hay nada, donde el desierto inhóspito hace desaparecer todo, hay secretos y riqueza, gente y también tecnología de punta que nos ha permitido ser competitivos y cumplir con los estándares de calidad internacionales, con preferencias y calificativos como “**El Mejor Espárrago del Mundo**”.



CULTIVO DEL ESPÁRRAGO...RESUMEN...

Viene de la Pág. 7

riegos continuos durante la recolección de la cosecha y durante la etapa de desarrollo vegetativo.

La cosecha tiene una duración promedio de 100 días, iniciando a finales de diciembre para concluir a finales del mes de marzo ó los primeros días del mes de Abril. Después del corte, el producto es trasladado al empaque, donde pasa por los procesos de lavado, desinfectado, selección y empaque. Para su comercialización, se empaqa en manojos sujetos con cintas ó ligas elásticas y/o envasados en pequeñas bolsas de polietileno, y son colocados en posición vertical, en cajas de cartón ó en cajitas de madera de forma piramidal. El tipo de empaque depende de las condiciones que lo exija el mercado. Posteriormente se coloca en cuartos fríos donde se lleva a cabo el proceso de enfriamiento a una temperatura de 0 a 2°C y una humedad relativa del 95%. El traslado a los centros de distribución se realiza en camiones refrigerados. El producto se empaqa según el mercado, en diferentes presentaciones y tamaño de los turiones, que van desde un mínimo de 12 cm de largo y 3 cms de diámetro, hasta un largo de más de 18 cms, y se clasifican, según su tamaño, en Small, Medium, Large, XL y Jumbo, éstos últimos de gran demanda en los mercados europeos y el japonés.

El cultivo de espárrago tiene una gran importancia socioeconómica para la región de Caborca, para Sonora y para el país, ya que al exportarse la totalidad de la producción genera grandes divisas, es un cultivo de gran impacto social, pues genera alrededor de 300 jornales por hectárea, proporcionando empleo a jornaleros de la región y a jornaleros provenientes de otras regiones del país (Michoacán, Guerrero, Veracruz, Oaxaca, etc.).

La tecnología de punta utilizada por los productores de la región, permite alcanzar una excelente producción, con rendimientos de 400 a 500 cajas por hectárea (considerando un peso promedio de 30 lbs /caja), que significan de 5.5 a 6.5 toneladas por ha. Además la calidad y sanidad del producto, así como la inocuidad obtenida en los procesos de recolección de la cosecha, empaque y transporte, han permitido que el espárrago sonoreño vaya conquistando nuevos nichos de mercado. Las empresas productoras están debidamente certificadas en todos sus procesos, de tal manera que no se tienen problemas ni restricciones para la colocación del producto.

ESPÁRRAGO

FICHA TÉCNICA:

Nombre común:	Espárrago
Nombre científico:	Asparagus officinalis L.
Familia:	Liliáceas
Origen:	Europa y área del Mediterráneo

VARIETADES MÁS IMPORTANTES

(Color verde claro o blanco):

Connovers Colosal.

Mammoth White.

(Color verde oscuro):

Martha y Mary Washington.

Argentinil.

UC 157.

UC 72.

PROPIEDADES NUTRITIVAS

Los espárragos frescos están constituidos mayormente por agua; es muy bajo en azúcares y grasa, y es una de las hortalizas más ricas en proteína y de alto contenido de fibra.

Destaca su contenido de folatos, provitamina A (betacaroteno), y vitaminas C y E. A excepción de los folatos, todos sus componentes son antioxidantes; también están presentes las vitaminas del Grupo B (B1, B2, B3 y B6).

En cuanto a minerales, los espárragos presentan importantes cantidades de potasio, hierro, fósforo, yodo, calcio y magnesio.

Los espárragos blancos contienen menor cantidad de vitaminas que los verdes; también contienen menos asparagina, sustancia responsable de su sabor.

COMPOSICIÓN (POR CADA 100 GRAMOS)

Energía (Kcal)	18
Agua (ml)	93.6
Proteínas (ml)	2.9
Hidratos carbono (g)	1.7
Fibra (g)	1.5
Potasio (mg)	207
Sodio (mg)	3
Fósforo (mg)	59
Magnesio (mg)	12.5
Vitamina A (mg retinol)	53
Folatos (mcg)	113
Vitamina C (mg)	21.6

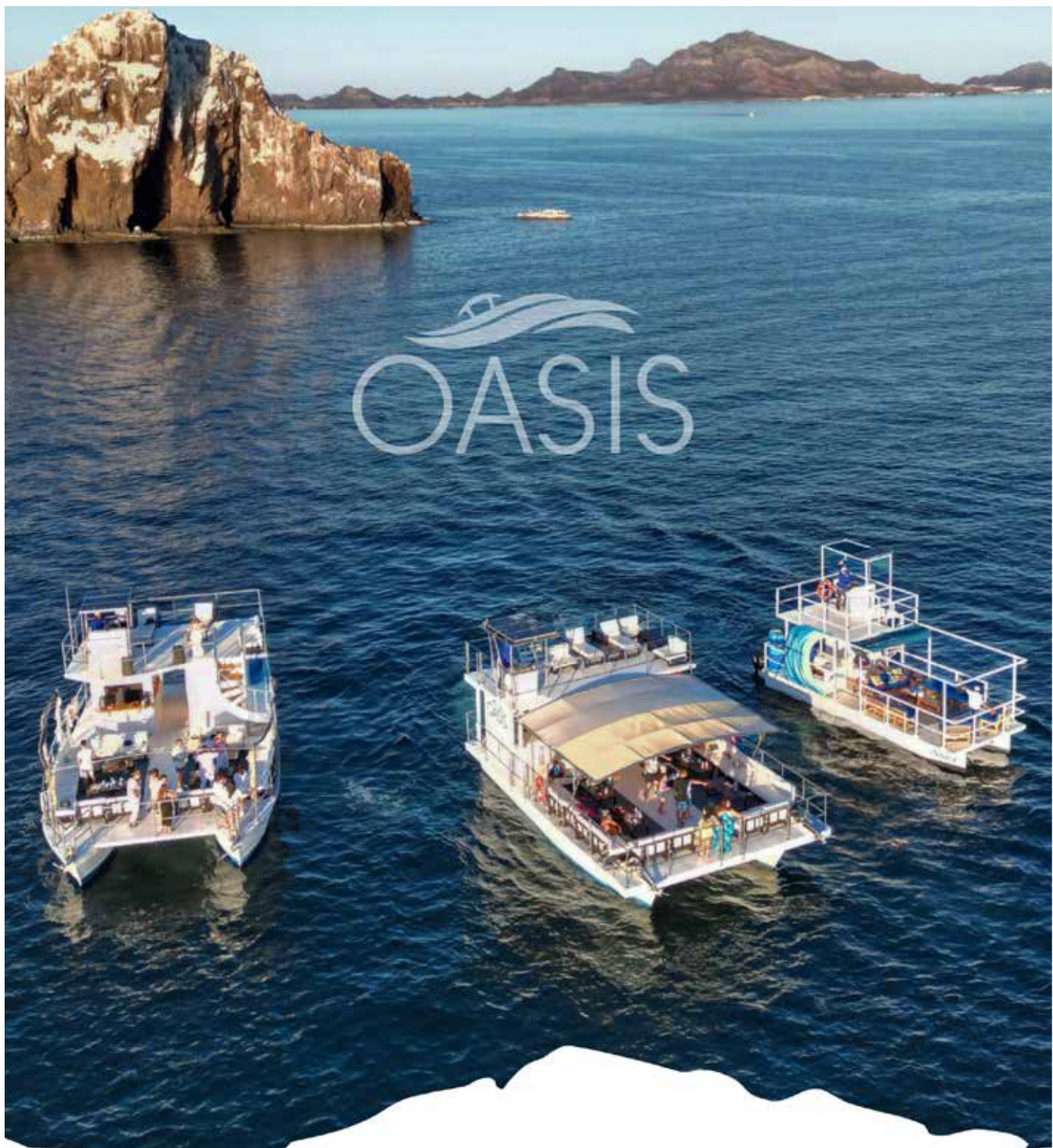
PRODUCCIÓN MUNDIAL

En el año 2000 la producción mundial de espárrago alcanzó 5.5 millones de toneladas; China produjo el 87.6%; Estados Unidos y Perú con porcentajes menores. China orienta su producción a la industria del congelado y conserva y accede al mercado europeo con precios bajos.

MAYORES CONSUMIDORES

Europa ocupa el primer lugar en demanda mundial de espárrago; Alemania es uno de los mayores consumidores con 1.5 kilos per cápita al año. En segundo lugar está Japón y en tercero Estados Unidos.

La demanda mundial del espárrago creció más del 10% en los años 90 y continúa con una tasa similar debido a su importante contenido nutritivo y a la tendencia del consumo de hortalizas



OASIS



(622) 169 4231

¡RESERVA AHORA!



(622) 142 6777



yatesoasis.sc



Oasis Tours San Carlos



oasis.sc.mx

SONORA en MARCHA

NOTICIAS EN NOTAS CORTAS DE MUCHO CONTENIDO

PUERTO DE GUAYMAS

NUEVO DIRECTOR DE ASIPONA GUAYMAS

La Secretaría de Marina a través de la Coordinación General de Puertos y Marina Mercante (CGPMM), informó, el día 16 de enero 2025, el cambio de titulares de diez ASIPONAS sectorizadas a esta Institución. ASIPONA Guaymas comunicó a la comunidad portuaria el nombramiento del Ingeniero Ernesto Gastélum López, quien a partir del día 16 de enero 2025, ocupa el puesto de Director General para continuar con los proyectos estratégicos de modernización y expansión del Puerto de Guaymas.

Cap. Nav. I.M. DEM. Ing. Ernesto Gastélum López

El Capitán de Altura Manuel Fernando Gutiérrez Gallardo tomó, protesta a los nuevos Directores Generales, entre ellos al Cap. Nav. I.M. DEM. Ing. Ernesto Gastélum López como nuevo director de ASIPONA Guaymas

EMPRESARIAL

CONSTRUPLAN, EMPRESA SONORENSE SE EXPANDE A CHILE CON NUEVOS PROYECTOS

Durante una reunión con los economistas del Colegio de Sonora, y estudiantes de UNISON, el Presidente de Construplan, Alfonso Reina Villegas, anunció que la compañía planea expandirse a Chile, con nuevos proyectos, estos de infraestructura. Grupo Construcciones Planificadas S.A. de C.V. (Construplan), fue fundado en 1980, con obras de edificación de locales comerciales, bodegas y viviendas en Hermosillo. Poco después, se inicia uno de sus primeros trabajos para el Gobierno del Estado de Sonora, la remodelación del centro histórico de Arivechi. Durante este periodo, Construplan ha evolucionado de ser una empresa regional a ser una de las empresas más importantes del ramo de la construcción en el país.

COPARMEX Sonora Norte renueva Consejo.

“Encabezo un gobierno facilitador de la inversión, un gobierno de puertas abiertas, con la disposición invariable de apoyar las gestiones de los empresarios porque estoy convencido que una política de bienestar en el largo plazo, solo puede sustentarse en un empleo digno y justamente remunerado”

ALFONSO DURAZO MONTAÑO, Gobernador de Sonora.



[Coparmex Sonora Norte](#) reeligió a Gilberto Robles Bustamante para el periodo 2025-2026. Lo acompaña, el Gobernador Alfonso Durazo, el presidente nacional de [Coparmex Nacional](#) Juan José Sierra Álvarez, y autoridades municipales y estatales e invitados especiales.

En aras de estrechar lazos y seguir impulsando el desarrollo del sector empresarial para generar más y mejores empleos, el gobernador Alfonso Durazo Montaña participó en la Toma de Compromiso del Consejo Directivo de Coparmex Sonora Norte. En la toma de protesta del nuevo Consejo de la Confederación Patronal de la República Mexicana, que encabeza Gilberto Robles Bustamante, el jefe del Ejecutivo estatal resaltó

la importancia de trabajar en conjunto, gobierno y empresariado, en favor de la promoción y atracción de inversión al estado. El gobernador Durazo expresó su reconocimiento al papel crucial del empresariado en su contribución a una política salarial, que ha permitido rescatar a miles de personas de la pobreza extrema.

Por su parte, Gilberto Robles Bustamante subrayó que la relación con el gobierno es fundamental para el desarrollo económico y social del país, estado y municipio.

“Tenemos, junto, la tarea de lograr el crecimiento económico, siempre, siempre tiene que ser de la mano del bienestar social”

GILBERTO ROBLES BUSTAMANTE. Presidente de COPARMEX SN

Por los caminos de Sonora



Sierra Alta. Sonora
Mesa de Tres Ríos.



SCAN ME

30 años
Circul
LLANTERO

Continental

Hermosillo:

- Blvd. Morelos, Tel. (662) 211 21 21 y 22
- Veracruz, Tel. (662) 214 31 01
- Periférico Nte. Tel. (662) 215 52 46 y 99
- Periférico Sur, Tel. (662) 250 03 07 y 14
- Blvd. Lázaro Cárdenas, Tel. (662) 216 16 10

Sucursales en el Estado:

- Caborca: Tel. (637) 372 1255
- Nogales: Tel. (631) 319 1050
- Guaymas: Tel. (622) 224 2288
- Obregón Jalisco: Tel. (644) 414 4500
- Navojoa: Tel. (642) 422 3185

662 148 0423

SEGURO GRATIS POR 1 AÑO EN TODA LA LINEA

Continental
La PROTECCION que te acompaña en el camino
www.continental.mx

6 MESES SIN INTERESES

SERVICIOS ALINEACION - BALANCEO ROTACION - FRENSOS SUSPENSION

20%

HERMOSILLO-OBREGÓN-NAVOJOA-GUAYMAS-CABORCA-NOGALES-TIJUANA-MEXICALI-ENSENADA- LA PAZ

Cártamo

por sus propiedades
es un aliado del cuidado
de la salud y también
del ahorro de agua...



El cártamo es una oleaginosa cuyo cultivo se arraiga cada vez más en el campo sonorenses por diversos motivos y el primero de ellos es que es una siembra que no requiere de mucha agua, por lo que se promueve como apropiado para la reconversión de tierras destinadas actualmente a la siembra de trigo. La totalidad de la producción que se genera en Sonora y en Sinaloa principalmente, son demandados por la industria de aceites comestibles donde también el estado de Sonora se destaca con la empresa Grupo Aceites del Mayo fabricante del exitoso aceite Oléico.

OLÉICO, EL ACEITE CARDIOSALUDABLE

Oléico reúne todas las propiedades nutricionales del cártamo, por su distribución de ácidos grasos se considera el aceite más saludable porque está compuesto principalmente de ácidos grasos monoinsaturados (grasas buenas) que contribuyen a mejorar el perfil del colesterol ya que reduce el LDL (colesterol malo) sin reducir los niveles de HDL (colesterol bueno) reduciendo así el riesgo de padecer enfermedades cardiovasculares; además los ácidos grasos monoinsaturados mejoran la sensibilidad a la insulina convirtiendo así a Oléico en un excelente aliado en la prevención y tratamiento de la diabetes-

Aceite Oléico es el único que cuenta con la certificación de México Calidad Suprema y los avales de la Federación Mexicana de Diabetes, la Sociedad Mexicana de Cardiología y la Asociación de Endometriosis Capítulo Mexicano, A.C.P.

Por todas estas razones, cuando pienses en darle lo mejor a tu familia, recuerda que el aceite con el que cocines debe tener toda la calidad y los beneficios de salud que Oléico® te puede dar.

El cártamo que se produce en el sur de Sonora es la materia prima para la obtención de aceite Oléico en sus presentaciones que incluyen el práctico aerosol. Estudios han probado que este aceite tiene propiedades que mantienen la buena salud y además, llega a ser un aliado en la prevención de enfermedades.



VISIÓN Y AVANCES

Plan Hídrico

agua para todos

Ante una selecta concurrencia en donde estuvieron presentes la mayoría de los 72 alcaldes de Sonora y representantes de los sectores, el gobernador de Sonora, Alfonso Durazo hizo una exposición de las condiciones, inversiones, y circunstancias relacionadas con el agua, su uso, su consumo y su manejo en Sonora.

“No podemos ya voltear la vista hacia otro lado y hacer como que aquí no pasa nada es, con mucho, el desafío mayor que hoy enfrenta nuestro estado y nos exige actuar con una gran responsabilidad sin politizar el tema; tenemos que convertir el tema del agua en un espacio de neutralidad política de tal manera que no nos echemos la bolita unos a otros, tenemos que sumar esfuerzos sin regateos y no sólo instancias de gobierno sino la propia sociedad, por eso celebro hoy aquí una representación social tan importante que incluye a los propios presidentes municipales...”»





GUÍA OFICIAL PARA VISITANTES Y RESIDENTES

GUAYMAS

San Carlos



Ya estamos editando la revista
GUAYMAS -San Carlos GUÍA 2025
 Una suma de voluntades que
 queremos siempre lo mejor para
 este, el destino de sol y playa más
 encantador del Mar de Cortés

Con la satisfacción de contribuir al desarrollo de San Carlos
 desde 1975. (50 años)







Cártamo

Alternativa de cultivo para los valles del sur de Sonora

Célida López Cárdenas, Secretaria de SAGARHPA EN Sonora, publicó un mensaje para compartir estrategia del gobernador Alfonso Durazo Montaña para lograr hacerle frente a la sequía y al estrés hídrico de nuestros valles: el Valle del Yaqui y el Valle del Mayo.

«Invitar a a todos los productores a sembrar cártamo; si nosotros sembramos Cártamo, consumimos mucho menos agua que si sembramos trigo, como tradicionalmente se hace.

«Hay un gran apoyo de 5000 pesos por hectárea, pero además para cada agricultor que siembre Cártamo tenemos un precio por tonelada que pactó nuestro gobernador con Aceites del Mayo que es muy importante decirlo, es una gran gestión, agradecerle mucho la industria de 425 dólares por tonelada y nuestro gobernador aportará 12.50 dólares que se suman a \$425 de esta manera logramos pasar de una temporada y un ciclo AGRICOLA donde no teníamos más oportunidad, a lograr iniciar con una verdadera reconversión de cultivos que tanto le hace falta a nuestro estado.

«Tenemos que mejorar nuestros sistemas en los cuales estamos utilizando agua, tradicionalmente se ha sembrado con agua rodada, agua de las presas, pero en esta ocasión nuestras presas no tienen los volúmenes necesarios, lamentablemente no hemos podido sembrar las hectáreas que siempre se habían sembrado de trigo.

«Invitarte a ti agricultor del sur de Sonora. Ser parte de esta reconversión a sembrar cártamo que sean las 30,000 ha que nos pusimos como meta para este ciclo AGRICOLA 2024- 2025,» concluye Celida mandando un fuerte abrazo

CÉLIDA LÓPEZ CÁRDENAS, SECRETARIA DE SAGARHPA





Sonora es el principal productor de aceituna en el país, con una producción de 18 mil toneladas en 2023 y de 15 mil en los últimos tres años, destacando Caborca por producir el 99 por ciento del total nacional.

Celida López Cárdenas, titular de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Recursos Hidráulicos, Pesca y Acuicultura (Sagarhpa) detalló que el Distrito de Desarrollo Rural (DDR) 139 Caborca, es donde se produce casi la totalidad de la aceituna en Sonora, con el 99.96 por ciento de este fruto, seguido de Magdalena con el 0.10%.

Destacó que de acuerdo con los datos del Servicio de Información Agropecuaria y Pesquera (SIAP) de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (Sader), recopilados por la Oficina de Información Agropecuaria, Pesca y Acuicultura (Oiapes), durante el 2023 fueron cultivadas y cosechadas un total de 2 mil 105.9 hectáreas de aceituna, siendo el DDR 139 Caborca el principal aportador con 2 mil 104.9 hectáreas.

La producción alcanzó las 18 mil 931 toneladas, destacando el DDR 139 Caborca con el 99.96 por ciento del total, donde el rendimiento en el DDR 139 fue de nueve toneladas por hectárea, superando significativamente al DDR 140 Magdalena con siete toneladas por hectárea, el cual generó importante derrama, dada la dispersión de recursos por mano de obra.

Mientras que en el avance del 2024 se registró un total de 2 mil 91.9 hectáreas sembradas de aceituna, siendo el DDR 139 Caborca el principal productor con 2 mil 90.9 hectáreas, donde de la superficie sembrada, 879 hectáreas fueron cosechadas, alcanzando una producción total de 7 mil 216.8 toneladas.

El rendimiento general fue de 3.4 toneladas por hectárea, con el DDR 140 Magdalena alcanzando un rendimiento notablemente más alto de 6.8 toneladas por hectárea en su pequeña superficie cosechada, donde la producción de aceituna generó un valor económico de 109 mil 8 millones de pesos mexicanos.

El H Bus ya

está en ruta



**once camiones
eléctricos para
transportar de
manera gratuita
a estudiantes
universitarios**

Hermosillo, Sonora a 17 de febrero, 2025. - El H Bus ya está en ruta, expresó Antonio Astiazarán Gutiérrez al dar el banderazo de salida a los once camiones eléctricos que desde las 5:00 am entraron en funciones para transportar de manera gratuita a estudiantes universitarios.

El presidente municipal supervisó desde temprana hora el arranque de las unidades eléctricas que partieron desde la Plaza Zaragoza rumbo a diversas colonias para transportar a estudiantes de la Universidad de Sonora, Instituto Tecnológico de Hermosillo, Universidad Estatal de Sonora y la Universidad Tecnológica de Hermosillo.

Acompañado por la directora de la Agencia Municipal de Energía y Cambio Climático (AMECC), Carla Neudert Córdova dio inicio a este programa que simboliza su compromiso con la electromovilidad, las energías renovables y la juventud hermosillense.

El programa H Bus que ya recorre las calles de Hermosillo beneficia a 650 estudiantes universitarios en una primera etapa, cantidad que incrementará gradualmente hasta alcanzar los mil 500 usuarios de turnos matutino y vespertino.

CALIFICAN ESTUDIANTES COMO UN SISTEMA RÁPIDO Y EFICAZ

Las estudiantes Suzette Machiche y Viviana del Río se convirtieron en unas de las primeras usuarias en utilizar el H Bus para llegar a su destino a través de una unidad equipada con WiFi gratuito, cámaras de video-vigilancia, aire acondicionado, espacios para personas con discapacidad y centros de carga para dispositivos móviles.

“Me pareció muy práctico y muy eficaz, más que nada, en la movilidad de transporte no tengo ninguna queja”, destacó Viviana del Río quien estudia la licenciatura de Seguridad Pública en la Universidad de Sonora.

Por su parte Suzette Machiche quien estudia Ingeniería Biomédica en la Universidad de Sonora consideró destacó la rapidez con la que llegó a su destino y agradeció al presidente municipal por este programa que impacta a la juventud.

El Gobierno Municipal encabezado por Antonio Astiazarán refrenda el compromiso con la innovación y sustentabilidad a través del H Bus, un sistema innovador que transporta en condiciones cómodas y seguras a estudiantes de universidad quienes pueden monitorear el recorrido a través de la plataforma hbus.hermosillo.gob.mx.

GUAYMAS *San Carlos*

En la revista SonoraEs... número 96, de Marzo de 2012, publicamos la llegada y el inicio del servicio de contenedores por el puerto de Guaymas. Los textos de entonces hablan de movimiento entre Sonora y Arizona y más.

En esas fechas ya se publicaba la revista **GUAYMAS-SAN CARLOS**, como guía de turismo y de promoción económica. Se llevó a Miami, a Las Vegas, a San Francisco como instrumento de promoción para atraer inversiones como los cruceros y la carga del mineral a granel que aumentó considerablemente los volúmenes manejados.

La edición 2025, promete importante contenido y para promover la inversión y participación en el puerto y su valor como eslabón logístico en el noroeste de México, puerta marítima al oriente, puerto en el Pacífico Mexicano y corredor terrestre a Estados Unidos. **Guaymas-San Carlos Guía, revista anual 2025 en proceso. Súmate.**



OFICIAL PARA VISITANTES Y RESIDENTES

GUAYMAS *San Carlos*



IMÁGENES
de SONORA

*Ya iniciamos
la nueva edición*

Nuevas generaciones de visitantes y de inversionistas se han ilustrado en las páginas de esta guía de turismo y desarrollo regional.

Modelo y ejemplo de promoción.

El Sur de Sonora



Aeropuerto de Cd. Obregón



Catedral Diocesana, Cd. Obregón



Huatabampito



Álamos

Esa forma de cono que tiene el estado de Sonora, delimitado al Este por la Sierra Madre Occidental y al Oeste por el litoral del Golfo de California, dibuja un triángulo que tiene uno de sus vértices hacia el Sur hasta donde colinda con el vecino Estado de Sinaloa en una de sus fronteras más estrechas.

En el Sur encontramos hoy la suma de todos los ecosistemas de Sonora, el espíritu de todas las razas, el sentimiento de todas las épocas y las culturas mezcladas de toda la historia que dio lugar a esa región enmarcada por la naturaleza.

Viajamos con textos e imágenes por los caminos que entrelazados cruzan los valles

del Sur viniendo de la montaña al mar. La red de carreteras en los valles, las brechas polvorientas rumbo al Sur y los sinuosos y angostos caminos serranos que van pasando por los pueblos diseminados por todos los rumbos; esas veredas que unen razas, costumbres, lenguas, estilos de vida tan diversos, nos proveen en abundancia de una gran riqueza cultural y material.

Viajando de Norte a Sur, más allá de Guaymas-Empalme por la carretera México 15, la de cuatro carriles que viene desde Nogales, nos orientamos al Sureste después de pasar por Cruz de Piedra, una región de cerros de roca volcánica que define un espacio bien marcado por la historia, la tradición y las costumbres.

ora

EXPLORA SONORA



FROM THE SIERRA MADRE TO THE SEA OF CORTEZ

The State of Sonora is shaped as a cone. Sonora borders East with the Western Sierra Madre, West with the Gulf of California, South with Sinaloa.

The State of Sonora resembles a funnel. The Southern region, captures the rain and is one of the richest in scenery and biodiversity. The sum of all ecosystems in Sonora can be found here along with a mixture of culture.

Traveling South of Guaymas and Empalme along highway México 15, we head South-East into a region of volcanic rock hills: Cruz de Piedra. It is the boundary of Southern Sonora. Now we are traveling between the coastline and the Bacatete, sacred mountain full of mysteries, secrets of its people, the spirit of the Yaqui nation. The paved road transformed the valleys of the South in the same way channels, dams and railroads did. From there, we will visit two important cities, Cd. Obregón and Navojoa. Then, we will continue to Alamos and Huatabampo, the southern limit of the State. The Mayo is the main ethnic group in this region, they live according to their traditions and keep working the agriculture and industry. This cultural heritage is now the basis of a great and prosperous region.

Missionaries came from Central Mexico to Sonora. Colonizers, Jesuits, miners, and farmers entered Sonora through the Southern region, now you are invited to travel by these roads and enjoy all beauties of Nature, Culture and History preserved for us in this earth spot full of biodiversity: the Sierra-Mar Southern-Sonora.

De ahí al Sur, viajamos entre el litoral y la montaña sagrada; entre el mar y el Bacatete, la sierra llena de misterios y asiento de todos los espíritus de la tribu Yaqui, yo_eme como se hacen llamar.

La carretera plana y recta tiene la majestuosa silueta de los cerros al Este, esos mismos cerros que sirvieron de refugio a Cajeme y Tetabiate, esos místicos rincones que siguen guardando los secretos de una raza, el espíritu de una Nación: La Nación Yaqui.

Esta ruta pavimentada que al igual que los canales, las presas y los rieles transformaron los valles del Sur, es el medio actual de comunicación que ahora nos acerca a esta rica región de Sonora.

Pasaremos por BÁCUM, un asentamiento de la tribu que ahora comparte suelo, costumbres y sangres; de ahí visitaremos dos importantes ciudades, Cd. Obregón y Navojoa y seguiremos hasta llegar a los municipios de Álamos y Huatabampo después de pasar por Etchojoa, extremo Sur de Sonora en donde otra etnia: la Mayo mantiene vigente la tradición y dinámica su economía agrícola, pecuaria e industrial.

Por el Sur llegaron a Sonora viniendo desde el centro de México algunos conquistadores, pero también los misioneros. Llegaron colonizadores, los jesuitas, los

gambusinos, los mineros, los agricultores. Por el Sur llegaron al Mayo y al Yaqui de los valles nuevas formas de vida, de organización y de valores.

Esta riqueza étnica, de lucha, de folclor y tradiciones constituye la herencia cultural que ahora es el cimiento de una grande y próspera región. Rica en productividad, importante por su desarrollo, cultura y estudiosa por su gente, famosa por sus productos, distinguida por su empeño y grande por su trabajo.

Son los valles del Río Yaqui y del Río Mayo, y su región serrana, los que conservan transparentes las raíces y la sangre de sus pobladores, los que encierran un mundo diferente, un espacio interesante y un infinito universo para estudiar por aventureros, naturistas, ecologistas, viajeros, turistas, exploradores, o quienes puedan recrearse con imágenes y textos de la plataforma de promoción de Sonora y sus valores explorasonora.com y poco a poco conozcan Sonora, disfruten Sonora y encuentren la felicidad y plena satisfacción viajando por estos caminos del Sur del Estado de Sonora en donde se aprecian más palpables las raíces y orígenes de lo que en otros lugares de Sonora exploramos.

Cabeza y Lengua

La cabeza de res tiene un sabor único y en Sonora se ha desarrollado una particular forma de prepararla basada en el cocimiento lento de los hornos subterráneos originalmente usados para barbacoas y estofados por los pobladores americanos desde épocas precortesianas.

La carne de cabeza de res se expende ahora en el mercado ya deshuesada y en algunas partes con sus componentes por separado: ojos, sesos, cachete, cabeza y lengua. Cachete y cabeza son parte de la carne roja mientras que las otras piezas son de otra textura no muscular que se identifican fácilmente. La lengua de res es uno de los componentes más solicitados en las taquerías de cabeza que acostumbran servir los tacos desde temprana hora del día, de tal forma que la elección de un taco de cabeza es de cachete, de cabeza o de lengua.

La forma doméstica de esta preparación se explica en esta receta para hacerse en olla de cocimiento lento que puede aplicarse tanto a lengua como a cabeza:

INGREDIENTES:

(Para 30 tacos)

PARA LA OLLA:

- 1 *kg. de carne de cabeza o una lengua de res*
- 1 *cebolla grande*
- 1 *cdita. de pimienta negra molida*
- 1 *cdita. de orégano*



- ½ *cdita. de cilantro de bolita*
- 4 *dientes de ajo*
- 1 *cdita. de chile colorado en polvo*
- ½ *lt. de agua*
sal al gusto (aprox 1 cdta).
- 3 *hojas de laurel*

PARA SERVIR:

- 5 *cebolla verdes (de rabo)*
- ½ *repollo finamente picado*
- ½ *mazo de cilantro picado*
- 5 *limones en mitades*
- 1 *kg. tortillas de maíz*

PROCEDIMIENTO:

Se corta la piel de la lengua (cuadro 1 de la pag. 61). Se corta la lengua o la carne en trozos y se coloca en tandas cubriendo todo el fondo de la olla de cocimiento lento.

Por separado se corta la cebolla en cuatro gajos y se pone, junto con todos los ingredientes restantes -excepto las hojas de laurel-, en la licuadora junto con el agua. Se licúa y se vierte sobre la carne en la olla. Se termina de cubrir la carne con más agua, procurando que al echarla no se lave la carne. Se



TORTILLAS DE HARINA DE TRIGO, Valor de GEOTURISMO

Las tortillas de harina llegaron a Sonora traídas por los españoles, mismos que durante muchos siglos antes del descubrimiento de América estuvieron dominados por la cultura árabe y de ella aprendieron las formas de aprovechar el trigo. Una de esas formas, tal vez la de mayor antigüedad, es la producción de pan árabe, el pan semita y el cereal. El cereal árabe, el mismo que todavía preparan los beduinos en comales de barro convexos de más de 60 cm de diámetro, es exactamente igual a nuestras tortillas grandes; sólo que la dejan cocinar hasta que se tuesta para posteriormente triturarlo y mezclarlo con leche de cabra; algo similar a lo que nosotros hacemos con el "corn flakes". Esas tortillas grandes, que ahora llevan aditamentos, conservadores, y hasta colores, son originalmente harina, agua y sal, preparadas con habilidad y destreza malabárica por quienes aprendieron a hacerlas en su casa, desde temprana edad, para comerlas en el momento que salen del comal. Después, se les ha agregado manteca para que se hagan maleables y se conserven blandas por más tiempo. Nuestras tortillas grandes son un valor turístico, culinario, cultural y patrimonial que los sonorenses con orgullo debemos cuidar, conocer, probar y respetar como tradición y valor auténtico sonorense. Tras las tortillas de harina está la época de la conquista, el asentamiento indígena, la enseñanza de los misioneros y todo el proceso de siembra, cultivo, cosecha, molienda e industrialización del trigo; primero en los valles del Sonora central y sierra ubicados en las riberas de los ríos Bavispe, Moctezuma, Sahuaripa, Aros, Yaqui alto, Sonora, San Miguel, Magdalena y Asunción y luego-, en la era moderna de irrigación controlada-, en el mundialmente famoso Valle del Yaqui y su galardón de la Revolución Verde por su producción de trigo.

El sabor de Sonora

Por Elsa Olivares Duarte / www.elsabordesonora.com



agregan las hojas de laurel encima. Si quiere agregue un chilito seco entero que le dará vista a la olla.

Tape la olla, enciéndala y déjela en "baja" por toda la noche.

Puede estar encendida hasta por ocho horas dependiendo de lo hermético de la tapa y asegurándose que no se seque el líquido. La recomendación es que la primera vez la haga durante el día para estar pendiente.

Al abrir la olla se recomienda separar el caldo de la carne.

La lengua se pela y rebana más fácilmente cuando está fría. El caldo también se desgrasa mejor al enfriarse.



Pelar la lengua y rebanarla; colar y desgrasar el caldo. En el caso de la cabeza, homogeneizar la carne en el fondo de la olla y vertir nuevamente el caldo colado y desgrasado sobre la carne.

La sugerencia es que este cocimiento lo haga en el exterior (patio) y se aconseja cubrir con una toalla la olla dejando un leve peso sobre la tapa.

Para cabeza en caldo puede usar una olla común y de preferencia con cocimiento en fuego lento a la leña.

En festividades y celebraciones la tradición es usar un horno subterráneo y abrirlo al siguiente día.



PLANTAS NATIVAS DE SONORA



Huizache

Acacia farnesiana (L.) Willd.

El huizache es un arbusto ó árbol que alcanza una altura de hasta 9 metros. El tronco es corto de hasta 45 centímetros de longitud desde donde surgen las ramas dispersas ó colgantes; su corteza es delgada desgajándose en escamas café rojizo y la madera es dura de color café rojizo a amarillo; las ramas están armadas con espinas rectas de hasta 2 centímetros y medio; las flores son de color amarillo brillante y de aroma muy dulce que producen a su vez frutos en vainas de color café oscuro. La fragante floración del huizache se lleva a cabo entre Febrero y Mayo.

En Sonora se encuentra en laderas, cañadas, valles, planicies y arroyos, del matorral desértico sonorense, matorral espinoso, selva baja caducifolia y pastizales. En encinares y bosque de pino-encino lo encontramos como arbusto a los lados de caminos a elevaciones de hasta 1900 metros.

En Sonora el huizache es confundido con la vinorama (*Acacia constricta*), pero son fácilmente distinguibles por la forma de sus frutos. El huizache es una planta que puede utilizarse ornamentalmente en jardines; y de sus flores, se puede obtener aceite esencial que puede utilizarse para elaborar perfumes.

***Jesús Sánchez Escalante** COLABORADOR. Ha realizado estudios de flora y vegetación en las regiones de la Sierra El Aguaje, Municipio de Guaymas, y en la Sierra de Mazatán, Municipios de Ures y Mazatán, Sonora y ha sido director del Herbario de la Universidad y explorador y estudioso de la biodiversidad de Sonora



PRONTO

EDICIÓN en
formato REVISTA
Al alcance de TODOS

El Sabor de Sonora ® es una aportación al rescate de la gastronomía tradicional de este estado, libro que reúne más de 100 formas de preparar alimentos básicos y nutritivos. La edición es producto de la suma de vivencias familiares y trabajo de campo recogido por su autora Elsa Olivares, junto con las experiencias del editor de Imágenes de Sonora en los constantes recorridos por la geografía del noroeste de México. Aquí las costumbres tienen su propia identidad y aún se conservan los valores y procedimientos propios de aquellos tiempos de La Colonia, misiones, arrieros y gambusinos que se sumaron a la bien consolidada forma de vida de nuestras etnias, que aún hoy practican las mismas maneras de cocinar y obtener los alimentos de la madre naturaleza.



El sabor de
SONORA

FIESTAS PATRONALES Y OTROS EVENTOS ADEMÁS DE TEMAS DE INTERÉS EN EL DESARROLLO ECONÓMICO

15 de febrero.

Festival amor alternativo. Festival de música en San Carlos. ••San Carlos, Guaymas. <https://www.ocvguaymas.com/>

16 de febrero.

Gran Tour Costessa Guaymas-San Carlos. Pedaleo por malecón turístico, monumento al pescador, música en vivo, jardín de cerveza, foof trucks, taller de bicicletas, expositores. ••Guaymas-San Carlos. www.miamigofit.com

20 de febrero.

Geotecnia para Vías Férrreas. Conferencia Magistral en el Marco de la Toma de Protesta del "Capítulo Estudiantil de Licenciatura de la Facultad de Ingeniería Civil y Minas de la Universidad de Sonora". ••Universidad de Sonora, Hermosillo. <https://www.smig.org.mx>

20-21 de febrero.

Summit Internacional del Espárrago. Congreso y encuentro de negocios de los productores de espárrago. ••Hotel El Camino, Caborca. <https://summit-internacionaldelesparrago.com>

20-22 de febrero.

San Carlos Beach & Desert Rally. Rodeo Biker, conciertos en vivo, motociclismo de resistencia y expositores. ••San Carlos, Guaymas. 800 849 1495.

23 de febrero.

25 Exhibición de Autos Clásicos. Exposición de autos clásicos y antiguos, modelos del siglo XX. ••Plaza de Armas, Álamos. alamos.comunicacion24@gmail.com

25-26 de febrero.

Nativo Norte. Congreso de Fotografía y Video. Talleres, conferencias, y sesiones prácticas. ••Hermosillo. Instagram: @nativo_norte

27 de febrero-4 de marzo.

Carnaval Guaymas. Festival cultural en el mar, presentaciones musicales. ••Guaymas. 6229800800.

28 de febrero-1 de marzo.

Carnaval Puerto Peñasco 2025. Carnaval "La Belleza del Puerto". Carros alegóricos, coronación de reinas y reyes, desfiles, presentaciones musicales. ••Puerto Peñasco. <https://puertopenasco.gob.mx/>

28 de febrero-2 de marzo.

Carnaval Álamos. Carros alegóricos, concurso de reinas, actividades artísticas y culturales. •• Álamos. alamos.comunicacion24@gmail.com

1 de marzo.

Costa y Carbón Parrilla Fest. Muestra gastronómica que reunirá a parrilleros de Sonora y Baja California. ••Puerto Peñasco. visitrockypointmx@gmail.com

5-7 de marzo.

RE+México. Feria de Energía Limpia. Novedades en energía renovable, almacenamiento y redes eléctricas. ••Guadalajara, Jalisco. 5570283335.

5-7 de marzo.

Ecomondo México. Feria de tecnología ambiental y economía circular. Networking, conferencias, y exposición de innovaciones. ••Guadalajara, Jalisco. <https://ecomondomexico.com.mx/>

6-9 de marzo.

Expo Agra-Baja. La Feria Agropecuaria más grande del Noroeste. ••Mexicali, Baja California. agrobaja.com

8 de marzo.

Vino Fest. Festival del Vino, música y gastronomía en las playas de San Carlos. ••San Carlos, Guaymas. vinofestsancarlos.com.

10-13 de marzo.

Congreso Internacional sobre Conservación de la Biodiversidad en el Norte de México. Temas fundamentales en biología, ecología, tecnologías ambientales, ecoturismo y agronegocios sostenibles, entre otros. ••Universidad de la Sierra, Moctezuma, carretera Moctezuma-Cumpas, Km 2.5. <http://www.unisierra.edu.mx/>. 634 342 9600.

13-16 de marzo.

II Encuentro De Cronistas e Historiadores del Pacífico Norte y Tierra Adentro De México. Reunión de Cronistas e Historiadores, Ponencias. ••Álamos. 662-204-3514.

15-17 de marzo.

Sonora Rally. Encuentro internacional de automovilismo de aventura, vehículos offroad. ••Caborca. sonorarally.com

17 de marzo.

MoroFest. Festival cultural en homenaje a la famosa carrera del Moro de Cumpas. Desfile, carreras de caballos, eventos artísticos, bailes populares. ••Cumpas. 6343460039.

20 de marzo.

Recorrido del Agricultor. Recorrido de campo, avances de investigación y nuevas tecnologías. ••Campo Experimental Norman E. Borlaug, Ciudad Obregón. <https://www.gob.mx/inifap>

21-22 de marzo.

1er. Congreso de Derecho Constitucional de la BSA. Evento de intercambio de ideas y aprendizaje en el ámbito constitucional de derecho. ••Hotel San Carlos Plaza, San Carlos Nuevo

Guaymas. 6625985733.

21-23 de marzo.

Wind Master. Evento de kiteboarding. Downair, Big Air, Freestyle Old School, Freestyle New School, Regata. ••San Carlos, Guaymas. www.miamigofit.com

30 de marzo-4 de abril de 2025.

Expo Minera 2025. Conexiones con expertos, líderes y profesionales destacados en el campo de la minería, últimas innovaciones y avances tecnológicos que están transformando la industria. Cananea. amsac.com.mx

Marzo 22 y 23

8va MUESTRA GASTRONÓMICA.- San Pedro el Saucito Hermosillo.- organiza Dirección de Turismo gobierno municipal de Hermosillo. https://www.instagram.com/p/DFV0D87yDgi/?utm_source=ig_web_copy_link

11-13 de abril.

Festival Eduardo Pierson. Festival de música y artes que celebra a personaje ilustre de la comisaría de Terrenate, Imuris. ••Imuris. 6323260200.

26 de abril

Solaria. Festival de Jazz. ••Parque La Ruina, Hermosillo. <https://solaria-festival-de-jazz-2025.boletia.com>

Abril 30 a Mayo 25

EXPOGAN SONORA 2025

La fiesta más grande del noroeste de México. Coincidiendo con la celebración de la Asamblea Anual de la Unión Ganadera Regional de Sonora, que congrega a más de 90 asociaciones locales ganaderas, se lleva a cabo en Hermosillo LA

2-4 de mayo.

Fiestas de Jecori, Cumpas. Fiestas de la Santa Cruz. Evento religioso. Danza de los matachines. Bailes nocturnos. ••Jecori, Cumpas. 6343460039.

2-4 de mayo.

Expoquím FeQuiSon 2025. LXIX Congreso Estatal de Química Clínica y V de Medicina de Laboratorio. Puerto Peñasco, Sonora. <http://www.fequison.org>

16-18 de mayo de 2025.

OVERLAND EXPO. Exposición de recursos, vehículos, artículos y equipos para overlanding (viajar con autonomía de vehículo y supervivencia).-Flagstaff, Arizona. <https://www.overlandexpo.com/west>

21-23 de mayo.

Onexpo 2025. La convención y exposición más importante del sector gasolinero. ••Riviera Maya, Quintana Roo. www.onexpo.com.mx

22-25 de mayo.

Fiestas del Pitic. Festival de Arte y Cultura. ••Hermosillo. <https://www.facebook.com/lasfiestasdelpitic/> y <https://fiestasdelpitic.hermosillo.gob.mx>

9-13 de junio.

Congreso Internacional de Paleontología, Antropología, e Historia. Evento de divulgación científica. ••Universidad Humanista de las Américas, Monterrey, Nuevo León. INAHNoroeste@gmail.com

4 de julio.

Fiestas Patronales del Sagrado Corazón de Jesús. Festividades religiosas, rodeo, carreras de caballos, bailes populares. ••Comisaría Los Hoyos, municipio de Cumpas. 6343460039.

EXPOGAN SONORA 2025

EXPOGAN SONORA, este año 2025 en su 40va edición. La Ganadería de Sonora da lugar al encuentro técnico y fiesta de los ganaderos de todo Sonora y ha convertido el evento en la feria más grande del noroeste de México

19 de julio.

Fiesta Pueblos y Ranchos de Sonora. Reunión que celebra el estilo de vida de los pueblos y ranchos de Sonora. Cabalgata, baile popular. ••Colonia Aribabi, Huachinera. 6331240738.

SONORA PRODUCE



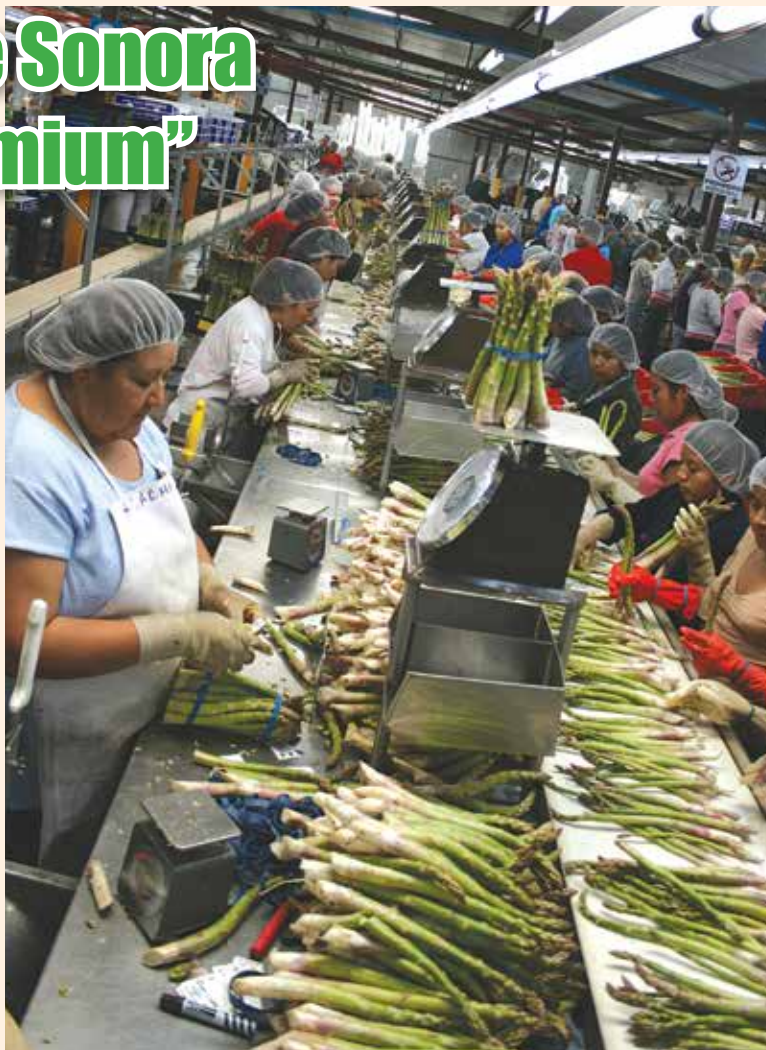
Espárrago de Sonora Calidad “Premium”

En el sabor y la calidad del espárrago que se produce en Sonora se complementan el clima, el contenido de arena en el suelo, la época de cosecha, la luz y el calor del sol, lo limpio del cielo y los nutrientes naturales del desierto que convierten a este producto que se cultiva en el valle agrícola de Caborca, Sonora, como el mejor del mundo.

El espárrago de Caborca compite por las preferencias en Europa, Asia y Oceanía, y también da gusto a los paladares de Inglaterra, Escocia, Francia, Australia, Japón, Canadá y Estados Unidos, entre otros países.

Los productores de espárrago de Caborca se han adaptado a la globalización con un espíritu de empuje, de cambios, con estrategias, nuevas tecnologías y normas de inocuidad ajustándose a la certificación de calidad a base de buenas prácticas agrícolas y de manufactura.

El Valle de la Costa de Caborca tiene más de 8 mil hectáreas destinadas a este cultivo, producción que supera las 300 mil toneladas y divisas superiores a los dos mil millones de pesos, constituyendo además una importante generación de empleos.



Inspirando a la acción

15 DE FEBRERO, DÍA INTERNACIONAL DEL CÁNCER INFANTIL

si tu hija o hijo presenta síntomas como:



**Sangrado Frecuente
de nariz sin causa
aparente**



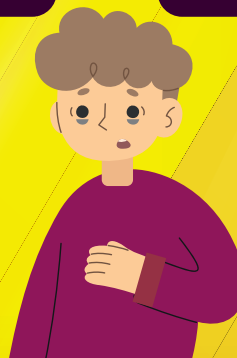
**Dolor de hueso
generalmente
específico**



**Moretones sin
causa aparente**



**Puntos rojos en la
piel (petequias)**



**Anemia
persistente**

**La detección temprana
salva vidas**



Acude a tu unidad de salud más cercana