



# MIRANDO AL SUR

• El chile habanero (*Capsicum chinense*) es cultivado principalmente en el sureste mexicano y ha sembrado tradición en la cocina de Yucatán, estado al que en 2010 se le atribuyó la denominación de origen de esta especie.

• Cada árbol ramón produce cerca de 100 kilogramos de nutritivas semillas al año, o incluso más si las condiciones ambientales son favorables. La cantidad es mucho mayor a la de otras especies forestales, como encinos, nogales o castañas.

• En el sur-sureste de México, la milpa produce, además de maíz, diversas verduras; hongos silvestres; carne de tuza, tepezcuintle, armadillos, venados, puercos de monte, mapaches y otros mamíferos; aves como loros, zanates, tortolitas, codornices y pavos silvestres, además de insectos comestibles.

• El uso del fogón para preparar alimentos en diversas comunidades rurales provoca afecciones graves en vías respiratorias y ojos de las mujeres, por su exposición prolongada al humo. Aunque hay esfuerzos para solucionarlo, el problema aún no se considera de gran relevancia.

Fuentes: Blog CONABIO (Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad): <http://www.biodiversidad.gob.mx/ usos/alimentacion/chile.html>; "Árbol de ramón: aliado contra el hambre y el cambio climático" en CONACYT Prensa: <http://www.conacytprensa.mx/index.php/ciencia/mundo-vivo/5316-arbol-ramon-aliado-contra-el-hambre-y-el-cambio-climatico-reportaje>; "La milpa en el sur de México" en Ecofronteras 43: <http://revistas.ecosur.mx/ecofronteras/index.php/eco/issue/view/98/showToc>; "De mujeres y maíz: las tostaderas chiapanecas" en Ecofronteras 46: <http://revistas.ecosur.mx/ecofronteras/index.php/eco/issue/view/101/showToc>