CONTENTS

• 17 ° Festival Anual de Chile
• Informe de los Lluvias
• Receta Estacional
• Verduras Feas
• NEW! Heirloom Market
• Próximos Eventos
•••

Artículos y Fotos de
Shelby Thompson
Editor y Diseñador
Zoë Anderson
Impreso por
GLOO FACTORY

AUMENTE EL CALOR EN EL 17 ° FESTIVAL ANUAL DE CHILE

Los residentes de Tucson no son los únicos teniendo calor este verano. Durante los últimos meses, los agricultores del sur de Arizona han estado cultivando chiles rojos, verdes y todos los otros colores para sus clientes. Para satisfacer sus insaciables antojos de chile, el Mercado de Agricultores Heirloom está dedicando cuatro días para celebrar estas especialidades de temporada en el 17 ° Festival Anual de Chile del 12 al 16 de septiembre.

"Nuestro Festival Anual de Chile es el evento que nuestros clientes y proveedores esperan cada año. Los aromas de los chiles Hatch recién asados llenan el mercado y nuestros vendedores siempre impresionan ofreciendo alimentos con chiles ese fin de semana," dice Nick Szumowski, el Director de Operaciones del Mercado de Agricultores Heirloom. Comience con las celebraciones el miércoles 12 de septiembre (en el Mercado de Agricultores Green Valley Village y Artisans Market), el viernes 14 de septiembre (en el Mercado de Agricultores Trail Dust Town) y el sábado 16 de septiembre (en el Mercado de Agricultores Oro Valley). Mientras disfruta del sonido de la guitarra española en vivo, abastézcase de los chiles recién asados y aproveche las especialidades con chiles de los vendedores del mercado. Una vez que haya experimentado el comienzo de la temporada de chile, suba la temperatura en los Festivales de Chile Grande el sábado 16 de septiembre y el domingo 17 de septiembre.

El Festival de Chile Grande comienza con comida, cerveza artesanal y música en vivo en el Mercado de Agricultores y Artesanos de Rincon Valley el 16 de septiembre. El Mercado de Agricultores y Artesanos de Rincon Valley ha estado sirviendo chiles recién asados desde 2001, y lo hacen muy bien. Deje que tus papilas gustativas te lleven de puesto a puesto mientras prueba diferentes variedades de chiles asados y goce de las especialidades con chile de algunos de los mejores agricultores locales y proveedores de alimentos. Quédese todo el día, de las 8 a.m. hasta las 3 p.m., y escuche la música rock en vivo de John Grant & The Guilty Bystanders mientras satisface sus antojos de chile y apague la llama ardiente en su boca con una bebida en el patio cervecero. El domingo, siga su nariz al Mercado de Agricultores Rillito Park para el último día del 17 ° Festival Anual de Chile, donde las festividades continúan con la adición de mariachi en vivo por Mariachi Estrellas de Tucson y comida regional de Seis Kitchen. Para garantizar que pruebe los infames chiles Hatch asados al fuego de Red's Roasters, asegúrese de hacer un pedido por adelantado antes del 12 de septiembre llamando al 520-409-3406. Y, gracias a las granjas como Southwinds, Sleeping Frog Farms, Robbs Family Farm, Arevalos Farm y Larry's Veggies, no habrá escasez de chiles frescos disponibles.

Ya sea que desee pasar uno, dos o cuatro días celebrando el 17 ° Festival Anual de Chile, puede obtener su dosis de chile en los cinco Mercados de Agricultores Heirloom

FRESCO EN MERCADO

ajo
albahaca
berenjena
calabaza
cebollas
chiles
duraznos
frijoles
huevos
maíz
manzanas
melones
okra
pepinos
perejil
peras
pimientos
tomates
variedades-verdes

Cochise Family Farms en el Cochise, AZ | Foto de Pedro Romano

INFORME DE LOS LLUVIAS DE VERANO 2018

Para los agricultores, las lluvias del monzón de verano son más que un respiro del intenso calor, la salud de sus cultivos literalmente depende de ellos. Aunque todos cultivan en el sur de Arizona, nuestros agricultores locales en toda la región han experimentado diversos efectos dado a las lluvias esporádicas y el clima impredecible este verano. Entre arrancar túneles altos del suelo y dar a los cultivos un estallido de rejuvenecimiento adicional, la temporada del monzón de este año no ha pasado desapercibida.

Bill Struse, quien maneja y es dueño de Backyard Gardening and Growing con su esposa y sus cinco hijos, informa que las lluvias del monzón han sido más intermitentes de lo habitual este año. La familia Struse comenzó a cultivar alimentos en su patio trasero en Hereford hace diez años para alimentarse. Resultó que eran excelentes cultivando comida, y pronto estaban cultivando tanta comida que comenzaron a venderla en el mercado de agricultores de Rillito Park durante los veranos. Aunque el puesto del mercado de Backyard Gardening and Growing consistía originalmente de una pequeña mesa de excedentes de producción, año tras año ha crecido hasta incluir una gran selección de verduras de temporada, frutas e incluso huevos de codorniz.

"Tratamos de ser lo más ingeniosos posible," dice Bill Struse, hablando de cómo él y su familia se alimentan a sí mismos y a otros con la comida cultivada en su jardín y huerto de arboles frutales. Ubicada en la base de las montañas Huachuca a una elevación relativamente fresca de 5.000 pies, la tierra de los Struses puede producir productos de verano que no toleran el calor en otras partes del sur de Arizona. Aún así, una buena temporada de monzones es crucial para el éxito de sus árboles frutales, que ellos mismos no pueden regar suficientemente. "Por lo general, dependemos de las lluvias para ayudarnos," dice Bill Struse.

Puede esperar encontrar una gran cantidad de productos cultivados en casa- los tomates brillantes, los pepinos, la albahaca, el quimbombó, los frijoles, los duraznos, las peras y las manzanas- en Backyard Gardening and Growing hasta que se queden sin ellos en octubre o noviembre. Abastézcase de una variedad de manzanas, incluyendo manzanas gala, manzanas granny smith, y- las manzanas favoritas de Bill- las manzanas pixie crunch para que puedas hacer postres crujientes, galletas y payes durante todo el otoño.

En los bancos del Arroyo Aravaipa, los propietarios de Aravaipa Creekside Growers, Nicole DeVito y Andrew Carhuff, experimentaron un comienzo lento de la temporada de las lluvias. Aunque reconocen los desafíos que la temporada del monzón trae consigo -específicamente la sobresaturación del suelo y el hecho que las lluvias se llevan las semillas recién plantadas- ellos esperan ansiosamente la ayuda que el agua extra le da a sus cultivos. Las flores de DeVito y Carhuff reflejan con precisión cómo nos sentimos todos después de una buena lluvia: se paran un poco más alto, se sienten revitalizados y listos para sobrevivir el resto del verano.

Aravaipa Creekside Growers ofrecerá hermosos ramos de zinnias de colores brillantes, fragantes flores de albahaca, amaranto y estatice hasta la primera helada en noviembre. Para un sabor del verano, llévese a casa una bolsa de su hermosa albahaca y haz una gran cantidad de pesto para almacenar y congelar para usar más tarde. Una probada de pesto brillante en pleno invierno evocará sentimientos de verano mucho después de que el olor de la lluvia haya dejado su memoria. ¿Por ahora? Enfóquese en aguantar el calor del verano, coma una de las sandías dulces de azúcar cultivadas por Aravaipa Creekside Growers, y avance hacia tiempos más frescos.

©2018 Heirloom Farmers Markets

RECETA- QUELITES ESTILO SONORENSE

Porcións: 4

- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1/2 cebolla grande, cortada en cubitos
- 4 dientes de ajo, picados
- 2 chiles
- 1 tomate grande, cortado en cubitos
- 1 manojo de quelites u otras verduras verdes oscuros, sin tallos y picados
- 1 taza de frijoles cocidos
- 3 tazas de caldo

Caliente el aceite de oliva en una sartén grande a fuego medio-bajo y agregue la cebolla. Saltee por 5 minutos. Agregue el ajo y los chiles a la sartén y cocine por un minuto más. Agregue los tomates a la sartén y cocine a fuego lento por 2-3 minutos. Agregue los quelites, el caldo y los frijoles a la sartén y revuelva todo junto. Cocine a fuego lento durante 20-30 minutos, o hasta que el plato alcance la consistencia deseada. Pruebe los condimentos y ajústelos si es necesario. Sirva con pan o tortillas.

A pesar de desear temperaturas más bajas, el verano todavía está en marcha en Arevalos Farm en Double Adobe, una pequeña ciudad situada en el condado de Cochise, cerca de la frontera entre Arizona y México. La granja de tercera generación, dirigida por Aaron Arevalos y su esposa Marla, está repleta de cultivos de finales de verano como los pepinos, la calabaza de verano, los ejotes, los tomates y las infames sandías amarillas Tohono O'odham.

Cuando Aaron Arevalos no pudo encontrar la variedad de sandía amarilla que su abuelo había cultivado en la granja, fue en busca de algo que se comparara con los melones dulces, jugosos y con la parte interior amarilla que recordaba de su infancia. Encontró su respuesta en Native Seeds/SEARCH: sandía Tohono O'odham Yellow-Meated, conocida como "Gepi" en O'odham. Los melones tradicionales, que pueden llegar a pesar hasta 35 libras cada uno y crecen bien en el duro calor del verano de Arizona, son venerados por su carne fresca, dulce e innegablemente deliciosa. Arevalos firmó un contrato de semillas con Native Seeds/SEARCH: a cambio de 1,000 semillas de sandía Tohono O'odham Yellow-Meated, él les dio una libra de semillas guardadas de su primera cosecha. Desde entonces, ha perfeccionado el cultivo de estos melones amarillos y puede lograr que sean "agradables y dulces," dice Arevalos.

Lluvias irregulares e impredecibles han motivado la familia Arevalos depender menos de las lluvias del verano. "Los monzones han sido esparcidos," dice Arevalos. Además de ser impredecibles, los monzones traen consigo una gran cantidad de problemas- el exceso de lluvia puede causar enfermedades, malas hierbas incontrolables, productos embarrados y un influjo en las poblaciones de chapulines. Más beneficioso para los agricultores como los Arevalos, que cultivan sin pesticidas y herbicidas- son lluvias suaves, lentas y constantes que el suelo puede absorber adecuadamente.

En julio, las granjas Cochise Family Farms y Robb's Family Farm fueron dañadas por una microrráfaga que incluyó una tormenta de granizo y súbitas inundaciones. En 20 minutos, la tormenta devastó 60 acres de cultivos en Cochise Family Farm y arrancó un túnel alto en Robb's Family Farm, ambos ubicados en el condado de Cochise. Pero las tormentas no han retrasado demasiado estos agricultores determinados. "Afortunadamente, tenemos una comunidad que realmente se ha unido," dice Katelyn Urso de Cochise Family Farms. Continuarán vendiendo una variedad de melocotones sin daños, productos de verano y conservas hasta que la granja esté en pleno funcionamiento.

A pesar del incesante sol de verano, los tomates cereza, los pepinos, los quelites y las hierbas que una vez estuvieron debajo del alto túnel de Alan y Kathy Robbs continúan creciendo incluso sin protección de la sombra.

Aunque la pareja está de acuerdo que las lluvias monzónicas se reaviven las plantas, el aumento del daño, los insectos y las malas hierbas provocados por las lluvias monzónicas a veces pueden ser más una molestia que una ventaja. Los clientes pueden esperar encontrar una gran variedad de productos de verano en Robb's Family Farm durante las próximas semanas, como el quimbombó, los tomates, la calabaza, el ajo, la albahaca y los pimientos. Al finales de septiembre, la familia Robb estará ocupada cosechando sus pistaches, que se guardarán en el almacén frío y se asarán en pequeños lotes durante todo el año.

PROXIMOS EVENTOS

SEPT. 12 – SEPT. 16	17 ° Festival Anual de Chile • *Todos Los Mercados*
OCT. 1	Las horas de invierno empiezan de 9am – 1pm • *Todos Los Mercados*
OCT. 12	2019 Heirloom Farmers Markets' Aplicación General de Proveedor Liberada
OCT. 13	Comenzar 2º Sábado en Steam Pump Ranch • *Oro Valley*
OCT. 27	Otoño Kickoff de Rincon Valley • *Rincon Valley*

¿TIENEN CARÁCTER SUS VERDURAS?

A diferencia de los tomates perfectamente redondos, las manzanas sin mancha y la calabaza uniforme que hay en los supermercados, las verduras locales en los mercados de los agricultores tienen gran carácter. Los productos locales no se cultivan en una granja de monocultivos industriales- se cultivan sin herbicidas y pesticidas en granjas pequeñas, sostenibles y diversas. "Si está cultivando usted mismo, no va a ser perfecto," dice Bill Struse, de Backyard Gardening and Growing. "Si ve productos perfectos y uniformes, es probable que crezcan en un invernadero o en una granja industrial." La próxima vez que vaya de compras al mercado de los agricultores, desafíese a llevarse a casa los productos más divertidos que puede encontrar, y pruebe por si mismo lo maravilloso que realmente son.

¡VAYA AL NUEVO MERCADO DE AGRICULTORES DE HEIRLOOM!

¿Está buscando otra oportunidad para apoyar a los agricultores y artesanos locales? ¡Está con suerte! Los Mercados de Agricultores Heirloom recientemente se hicieron cargo de la administración del Mercado de Agricultores y Artesanos de Rincon Valley, ubicado en Old Spanish Trail en el sureste de Tucson y al norte de Vail. Como parte del Instituto sin fines de lucro Rincon, este mercado intenta apoyar a los agricultores y artesanos locales, aumentar el acceso público de los productos locales y fomentar la comunidad en los valles de Rincon, Vail y Tanque Verde. Venga al Mercado de Agricultores y Artesanos de Rincon Valley todos los sábados desde las 8 a.m. hasta la 1 p.m. para ver de que se trata este mercado con un énfasis local.

OPEN YEAR-ROUND
8AM – 12PM (APR. – SEP.)
9AM – 1PM (OCT. – MAY)

MIÉRCOLES	VIERNES	SÁBADO	SÁBADO	DOMINGO
GREEN VALLEY VILLAGE	TRAIL DUST TOWN	ORO VALLEY	RINCON VALLEY	RILLITO PARK
Farmers & Artisans	(Home of Pinnacle Peak)	(Steam Pump Ranch)	Farmers & Artisans	(Food Pavilion)
101 S. La Cañada Dr.	*6541 E. Tanque Verde Rd.*	*10901 N. Oracle Rd.*	*12500 E. Old Spanish Trail*	*4502 N. First Ave.*

Impreso en 100% Papel Reciclado Post-Consumo *©2018 Heirloom Farmers Markets*