

## Harán en Guaymas una región productora de bacanora

Escrito por Muralsonorense.com

Martes 10 de Septiembre de 2019 14:28

---

+ Gestionan hoy una ampliación a la denominación de origen para incluir al puerto



**GUAYMAS, Son., 10 de septiembre de 2019.-** Autoridades locales respaldaron la gestión en marcha para lograr que se amplíe la región geográfica sobre la cual se fije el denominación de origen del bacanora, bebida alcohólica típica de la entidad.

**En Palacio Municipal se reunieron representantes legislativos, productores y promotores del proyecto para dicha ampliación ante el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial.**

**Los diputados locales Norberto Ortega Torres, Rosa María Mancha Ornelas y Yumiko Palomares Herrera, atestiguaron el nuevo esfuerzo consignado por Fernando Aguayo, representante del Consejo Regulador del Bacanora del Estado de Sonora y productores de agave del cual surge la bebida cuya proyección ha crecido ante el mundo.**

**El abogado Luis Miguel Hernández expuso bases y fundamentos para la denominación de origen del bacanora, considerando que con un buen trabajo en equipo y sumando voluntades se podrían ver resultados en aproximadamente tres meses.**

### **PRODUCIRÁ SAN JOSÉ DE GUAYMAS**

**La oficina de Promoción Económica y Turismo de Guaymas, se sumó al objetivo de alcanzar la ampliación de la denominación de origen del bacanora, a partir del anuncio de convertir una amplia superficie de San José de Guaymas en un espacio de producción de agave y, eventualmente, en un centro de industrialización de la bebida.**

## **Harán en Guaymas una región productora de bacanora**

Escrito por Muralsonorense.com

Martes 10 de Septiembre de 2019 14:28

---

**Yadira Cota, titular de Economía, confirmó el respaldo municipal y el que ha ofrecido el Congreso del Estado y añadió que al menos 340 hectáreas al norte del puerto, están listas para convertirse en área de cultivo del agave, para lo cual se dispone de un plan inicial de 23 mil plantas que harán el proceso experimental. De entrada, dijo, ya trae beneficio el simple proyecto, pues el Centro de Bachillerato Tecnológico de Vícam recibió en donativo alrededor de 3 mil plantas para estudiar el proceso y formar a estudiantes para dominar este cultivo y llegar a su explotación comercial.**

**El bacanora se ha producido ancestralmente en Sonora y a finales del siglo XIX se alcanzaba una cifra de 1 millón 300 mil litros. Hoy solo alcanza unos 300 mil. San José de Guaymas lo hacía también y dejó de producirlo a principios del siglo XX. Hoy, la región productora más cercana está en Suaqui Grande y desde allí se envía una demandada producción artesanal hacia el mercado de Estados Unidos y de Europa.**

**El año 2000 obtuvo la distinción de Denominación de Origen en 35 municipios de la zona serrana de Sonora, convirtiéndose en el único destilado de agave en producirse en un solo estado de México.**

**Actualmente existen en el país tres destilados de agave con Denominación de Origen: el Bacanora en Sonora, el Tequila en Jalisco, Guanajuato y Zacatecas, el Mezcal en Oaxaca, Durango, San Luis Potosí y Zacatecas.**