



DÁTIL (*Phoenix dactylifera*. Familia: Arecáceas)

► CARACTERÍSTICAS

- Fruto de la palmera datilera (*Phoenix dactylifera*), bastante longeva y que puede alcanzar hasta los 25 m de altura y 2 m de diámetro.
- Familia: Arecáceas.
- Forma ovoide, aunque puede oscilar entre los 3 y 9 cm, los más habituales de 2 a 4 cm de largo y 2,5 cm de diámetro con una sola semilla. Recubierto de una cáscara fina, pero resistente. Carne dulce. Tanto la cáscara como la carne coloreadas en forma variada, de amarillo a caoba o marrón oscuro según su madurez y variedad. Los racimos de fruta pueden llegar a pesar hasta 25 kg. Aunque hasta hace poco tiempo una gran mayoría de las variedades estaba destinada para la producción de frutos secos, sobre todo de cara al invierno, en la actualidad se comercializan cada vez más en fresco.
- Origen: Oriente Medio y norte de África.

► PRINCIPALES PAÍSES PRODUCTORES

Irak, el de mayor calidad, Israel, Túnez, Arabia, Persia, Egipto, Libia, Marruecos, China y América tropical. A nivel testimonial, citar los palmerales datileros autóctonos de la zona de Elche (Alicante) con una antigüedad de unos 1.300 años y considerados Patrimonio de la Humanidad.

► VARIEDADES

Más comercializadas:

- **Deglet Nour** (75%): de Túnez, “dátil de la luz” o “dátil moscatel”, el más popular, piel lisa y brillante, de color variable, sabroso, tan tierno como exquisito, y muy apreciado por su abundancia, calidad y buena conservación. Larga vida, puede aguantar hasta un año sin refrigeración.
- **Medjoul** (25%): una de las principales variedades de Israel, largo, grande, puede llegar a pesar hasta 40 g, de piel arrugada y textura suave y dulce. Mayor precio por su delicadeza y más difícil conservación, necesita mantenerse refrigerado. Se presenta a la venta incorporando en los

envases unas pinzas para su manipulación.

Otras variedades:

- **Hayani**: variedad israelí que se comercializa fresco, alargado, color negro brillante, con pulpa firme y verdosa, de sabor parecido al de la ciruela. Empleado para ensaladas, platos de carnes, rellenos o yogoures.
- **Halawi**: tierno y dulce, está catalogada entre las mejores variedades.
- **Hadrawi**: dulce y carnoso, similar a la variedad Halawi.
- **Amary**: gran tamaño, marrón rojizo y muy fibroso.
- **Dayri**: piel marrón oscuro con sabor a caramelo.
- **Zahidi**: menos dulce que otras variedades.
- **Barhi**: una peculiaridad procedente





Estacionalidad de las ventas (Red de Mercas)

Porcentaje sobre total del año

| Enero | Febrero | Marzo | Abril | Mayo | Junio | Julio | Agosto | Septiembre | Octubre | Noviembre | Diciembre |
|-------|---------|-------|-------|------|-------|-------|--------|------------|---------|-----------|-----------|
| 6 | 6 | 6 | 6 | 5 | 2 | 1 | 3 | 10 | 25 | 15 | 15 |

Observaciones y curiosidades: aunque se comercializa y consume todo el año, algunos especialistas señalan como mejor temporada de octubre a julio. Para mejorar el tamaño y calidad de los dátiles se practica el aclareo tanto de los frutos como de los racimos, es decir, se elimina más o menos la mitad de la cantidad total de las varas o ramas de la espada. El consumo de este fruto no está indicado para personas que padecen jaquecas o migrañas, ya que contiene una sustancia, llamada tiramina, que provoca la constricción de los vasos sanguíneos. Tiene propiedades laxantes y propiedades medicinales, utilizadas principalmente en los países árabes, sobre todo por su alto contenido de hierro muy indicado para anemias, en especial la anemia ferropénica. También para el tratamiento de bronquitis y tos, ya que ayudan a relajar los alveolos y a expulsar las mucosidades del aparato respiratorio. Los dátiles tienen un gran valor para los habitantes de los desiertos, ya que constituyen una de las principales fuentes de alimento y de riqueza de las zonas con agua. De la palmera datilera no sólo se aprovecha su fruto, su madera se emplea en construcciones, para hacer fuego y en la elaboración de cestos; las semillas sirven de alimento para los camellos y la fibra es utilizada para la fabricación de cuerdas. Además es un árbol que puede emplearse como fin decorativo en parques y jardines.

de Israel, de piel lisa y brillante, dulce y jugoso, se comercializa únicamente fresco y en racimo.

► PROPIEDADES

- **Vitaminas:** A, B₁ y B₂.
- **Minerales:** calcio, fósforo, potasio y hierro.
- Rico en fibra, celulosa, proteínas e hidratos de carbono.
- **Consumo:** frescos o blandos y secos o azucarados. Solos o en ensaladas de frutas, con carnes o aves, yogur, rellenos (deshuesados). Los secos con distintas presentaciones: concentra-

dos, blandos, duros, negros, rojos y negros, amarillos dorados, etc. Los dátiles también se pueden emplear para la producción de alcohol, siropes o vinagres.

► COMERCIALIZACIÓN

- Calibre: Jumbo, XL y L.
- Categorías: Extra y I.
- Formatos:
 - Deglet Nour: en rama a granel y en caja de cartón, de 2 ó 5 kg, sellada interiormente con celofán como protección contra la humedad. También se comercializa confitado, cat.

I, procedente de Túnez, en bandejas de poliespán filmadas con plástico de 250 ó 500 g. Este último, de menor demanda al estar caramelizado.

Medjoul: sin rama, en caja de cartón compartimentada de 2 ó 5 kg, sellada interiormente con celofán.

- **Conservación:** cámara frigorífica a 5 °C.
- **Rotación:** durante los meses de invierno, incluido el Ramadán, la rotación en Merca es semanal. A partir de primavera, quincenal.
- **Las ventas:** en Red de Mercas, del orden de unas 1.600 toneladas en 2006.

