

Calendario de trabajos en la palmera:

Enero Recolección medjoul Recolección confitera	Febrero Recolección confitera	Marzo Polinización Recolección confitera
Abril Polinización	Mayo Despinchado	Junio Despinchado Atado de ramazos y poda de palmas
Julio Atado de ramazos y poda de palmas	Agosto Embolsado de ramazos	Septiembre Embolsado de ramazos
Octubre Recolección medjoul	Noviembre Recolección medjoul Recolección confitera	Diciembre Recolección medjoul Recolección confitera

Marzo y abril -> **Polinización**

Mayo y junio -> **Despinchado**

Junio y julio -> **Atado de ramazos y poda de palmas**

Agosto y septiembre -> **Embolsado de ramazos**

Octubre a enero -> **Recolección medjoul**

Noviembre a marzo -> **Recolección confitera**



Ajuntament d'Elx
Regidoria de Desenvolupament Rural



Asociación de Productores de Dátil de Elche

Partida de Altavix, P2-294
03291 - Elche (Alicante)
Tlf. 606 566 578 (Presidente)
datilesdeelche@gmail.com





La Asociación de Productores de Dátiles de Elche está formada por un grupo de pequeños agricultores, concienciados y especializados en las ventajas del cultivo del dátil. En la actualidad aglutina la mayor parte de la producción europea de dátiles, y que se cultivan, en su mayoría, en el municipio de Elche, donde se encuentra el Palmeral de Elche, declarado Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO.

La asociación APDE cultiva variedades locales como la Confitera y otras variedades internacionales como la Medjoul. La seña distintiva de los dátiles ilicitanos es que son dátiles frescos, con una textura, color, sabor y aroma únicos en el mundo y que, se consumen como si de una pieza de fruta fresca se tratara. No sin olvidar que en Elche también se produce dátil seco equiparado a los mejores del mundo.

APDE lleva a cabo un proyecto de desarrollo local, a través del cultivo del dátil y contribuye a posicionar el territorio ilicitano como el mayor productor de dátiles de toda Europa, a crear puestos de trabajo en torno a la industria del dátil y a fomentar la economía circular respetando todos los valores de sostenibilidad, todo ello con la colaboración científico-técnica de la Cátedra Palmeral d'Elx de la Universidad Miguel Hernández de Elche.

Del mismo modo, la Asociación de Productores de Dátiles de Elche lleva a cabo, de forma constante, labores de búsqueda y estudio de nuevas variedades de dátiles locales para ampliar su oferta y preservar el enorme patrimonio que representa el Palmeral de Elche.

Los dátiles de Elche son indicados para todas las edades, ya que se trata de una fruta que aporta multitud de minerales, vitaminas, fibra dietética y energía, con enormes beneficios para la salud.

El consumo de dátil fresco ilicitano es salud.



L'Associació de Productors de Dàtils d'Elx està formada per un grup de petits agricultors, conscienciats i especialitzats en els avantatges del cultiu del dátil. En l'actualitat aglutina la major part de la producció europea de dátils, i que es cultiven, en la seua majoria, en el municipi d'Elx, on es troba el Palmeral d'Elx, declarat patrimoni de la humanitat per la UNESCO.

L'APDE cultiva varietats locals com la Confitera i altres varietats internacionals com la Medjoul. El senyal distintiu dels dàtils illicitans és que són dàtils frescos, amb una textura, color, sabor i aroma únics en el món i que, es consumeixen com si es tractés d'una peça de fruita fresca. Cal no oblidar que a Elx també es produeix dátil sec equiparat als millors del món.

L'APDE duu a terme un projecte de desenvolupament local, a través del cultiu del dátil i contribueix a posicionar el territori il·licità com al productor més gran de dátils de tota Europa, a crear llocs de treball entorn de la indústria del dátil i a fomentar l'economia circular respectant tots els valors de sostenibilitat, tot això amb la col·laboració científicotècnica de la Càtedra Palmeral d'Elx de la Universitat Miguel Hernández d'Elx.

Així, l'Associació de Productors de Dàtils d'Elx duu a terme, de manera constant, labors de cerca i estudi de noves varietats de dátils locals per a ampliar la seua oferta i preservar l'enorme patrimoni que representa el Palmerar d'Elx.

Els dàtils d'Elx són indicats per a totes les edats, ja que es tracta d'una fruita que aporta multitud de minerals, vitamines, fibra dietètica i energia, amb enormes beneficis per a la salut.

El consum de dátil fresc il·licità és salut.



The Asociación de Productores de Dátiles de Elche (Elche Date Producers' Association) is made up of a group of small farmers, who understand and specialise in the advantages of date cultivation. It presently encompasses most of Europe's date production, most of which is grown in the municipality of Elche, where the Palmeral of Elche, also known as the Palm Grove of Elche (declared a World Heritage Site by UNESCO) is located.

APDE grows local varieties such as the Confitera and other international varieties such as the Medjoul. The distinguishing feature of dates from Elche is that they are fresh dates, with a texture, colour, flavour and aroma that are unique in the world and are eaten the same way as one would eat a fresh slice of fruit. Not to mention that Elche also produces dried dates that are on a par with the best in the world.

APDE carries out a local development project through the cultivation of dates and contributes to positioning the territory of Elche as the largest producer of dates in Europe, to create jobs around the date industry and to promote the circular economy respecting all the values of sustainability, all with the scientific and technical collaboration of the Palmeral d'Elx Chair of the Miguel Hernández University of Elche.

Similarly, the Asociación de Productores de Dátiles de Elche is constantly searching for and studying new varieties of local dates in order to expand its range and preserve the enormous heritage that the Palmeral of Elche represents.

Dates from Elche are suitable for all ages, as they are a fruit that provides a multitude of minerals, vitamins, dietary fibre and energy, with enormous health benefits.

Eating fresh dates from Elche brings you health.

Antibacteriano: Contribuye a prevenir la bronquitis

Antihelmíntico: Neutraliza las estreptolisinias (protegiendo el entrocito)

Antioxidante: bloquea o inhibe la formación de radicales libres)

Anticolesterémico: Evita absorción de colesterol y impide la reabsorción y ácidos biliares

Antitumoral: El β -glucano previene la formación de tumores

Antifúngico: Previene la Candidiasis oral y vaginal

Protector gastrointestinal: Las pectinas y el β -glucano le dan viscosidad, protegiendo la mucosa gástrica

Antiinflamatorio: En reumatismo, fracturas, estomatitis y diversas lesiones

Pon el dátil en tu dieta, te sorprenderá y contribuirá a tu salud

CIAGRO, IICA Research Group, Palms4All

Dátil Nos aporta:

VITAMINAS

- B₆: 0,249 mg • 15% CDR
- B₃: 1,61 mg • 10% CDR
- B₇: 0,96 mg • 5% CDR
- B₁₂: 0,05 mg • 4% CDR
- B₉: 15 μ g • 4% CDR

Calorías 277 Kcal

MINERALES

- Cu: 0,362 mg • 40% CDR
- K: 696 mg • 28% CDR
- Mn: 0,296 mg • 13% CDR
- Ca: 64 mg • 5% CDR
- Fe: 0,9 mg • 5% CDR
- Mg: 54 mg • 4% CDR
- Zn: 0,44 mg • 4% CDR

Porción 100 g

AGUA: 73,3 g

PROTEÍNAS: 5,81 g (4% CDR)

GRASAS: 0,15 g (0% CDR)

CARBOHIDRATOS: 73 g (12% CDR)

FIBRA: 6,7 g (27% CDR)

Pon el dátil en tu dieta, te sorprenderá y contribuirá a tu salud

CIAGRO, IICA Research Group, Palms4All