

Dátil de Elche comienza su comercialización en los mercados

Fuente: Diario Información

Las palmeras "in vitro" ofrecen por primera vez en su historia varias toneladas de dátiles de gran calidad para introducirlos en el mercado.

La cosecha de dátiles "in vitro" en Elche por primera vez se planteará en toneladas. Mientras el pasado año se recogieron unos 800 kilos, en la presente temporada se prevé una cifra en torno a las dos o tres toneladas, un producto destinado a mercados nacionales e internacionales. M. SABUCO Pedro Valero, cooperativista de Coopelche y portavoz de Jóvenes Agricultores, confirma que "la producción de dátil "in vitro" va a ser importante este año. El Palmeral tradicional tiene un aprovechamiento testimonial, porque apenas se comercializa". Pese a que la producción se puede considerar ya de cierta importancia, no permitirá cubrir la demanda de producto fresco y de calidad que se produce en torno al período navideño.

El director de Investigación de la Estación Phoenix, el laboratorio científico responsable en Elche de todo lo relacionado con la producción de palmeras "in vitro", Michel Ferry, opina que "es un producto que ha de optar a los mejores precios como delicatessen para que el cultivo sea rentable, ya que tiene unos elevados costes de investigación y mantenimiento". En opinión de Ferry, ha llegado el momento de "abrir las rutas comerciales", puesto que en el campo ilicitano hay plantadas unas 20.000 palmeras capaces de alcanzar una producción de dátiles de calidad de entre 1.500 y 2.000 toneladas. "Hay que evitar una superproducción. Hasta que se vea cómo reacciona el mercado, no hay que plantar más palmeras para no saturar el mercado".

Las lluvias de esta primavera han contribuido a favorecer una elevada producción de dátiles en las palmeras, no sólo en las "in vitro", sino en la totalidad del Palmeral ilicitano, incluidos los ejemplares que están en las calles.

En los particulares ha arraigado en los últimos años la costumbre de recoger ramas de dátiles de la vía pública, bien maduros, bien verdes para madurarlos en casa. En la ciudad se ha establecido una competencia por conseguir el fruto de aquellas palmeras que de años anteriores se tiene constancia de que dan un buen fruto. Es una manera de aprovechar unos dátiles que, de otra manera, se perderían, ya que el Ayuntamiento de Elche los tira, pese a ser un producto de temporada que alcanza un precio elevado en los mercados ilicitanos.

El concejal de Mantenimiento, José Manuel Sánchez, subraya que el Ayuntamiento ha iniciado ya los trabajos para la retirada de los racimos de dátiles. "Es un año especialmente productivo y hemos empezado a trabajar retirando las ramas de los colegios de zonas sensibles de la vía pública". Hay huertos de palmeras de propiedad municipal en los que la gestión de la recogida de los dátiles es encomendada a un particular, que los comercializa. La adjudicación se produce por un canon anual de unos 1.800 euros. "A finales de octubre es la fecha fuerte para la venta de los dátiles, hasta diciembre", destaca el concejal.

El período navideño es el de mayor demanda de este producto que, en el caso de Elche, cuenta con la posibilidad de permanecer fresco, gracias a la tecnología desarrollada en los últimos años en la Estación Phoenix que permite una maduración controlada, de manera que el producto esté en su mejor momento para el período en el que mayor precio puede alcanzar en los mercados. "Es un dátil de calidad que tiene un mercado importante en Madrid y Barcelona, y ya el pasado año se empezó a proponer este producto fuera de España", concluye Ferry.