

“El dátil ilicitano no solo es historia y tradición, también puede ser futuro y sostenibilidad”

El investigador principal de VALORACV, José Ángel Pérez Álvarez, perteneciente al CIAGRO-UMH, explica en qué consiste este proyecto que redescubre el potencial del dátil ilicitano para la sostenibilidad y la economía circular

El proyecto AGROALNEXT/2022/059 ‘VALORACV’ busca redescubrir el potencial del dátil producido en el palmeral de Elche, un entorno medioambiental único declarado Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO. Combinando ciencia, innovación y tradición, este proyecto trabaja en la valorización de este fruto, explorando su capacidad para convertirse en un recurso clave en sectores como la alimentación y el medio ambiente.

- VALORACV, dentro del programa nacional AGROALNEXT, es un proyecto liderado por el Grupo de Investigación en Innovaciones en Productos Alimentarios (IPOA) de la Universidad Miguel Hernández de Elche (UMH), cuyos investigadores principales son José Ángel Pérez Álvarez (UMH) y Emilia Ferrer García (UV).
- José Ángel Pérez Álvarez, investigador principal del proyecto AGROALNEXT/2022/059 ‘VALORACV’, es también director del Grupo IPOA, perteneciente al Instituto de Investigación e Innovación Agroalimentario y Agroambiental (CIAGRO-UMH), y de la Cátedra del “Palmeral d’Elx” (UMH).

- ¿En qué consiste el proyecto VALORACV y cuál es su importancia para el palmeral de Elche?

El proyecto VALORACV, cuyo título completo es “Valorización integral de recursos agroalimentarios tradicionales de la Comunitat Valenciana. Desarrollo de nuevos productos de uso agrícola y alimentario a partir del dátil ilicitano” es un proyecto enfocado en la valorización del dátil ilicitano, un recurso infravalorado e infrautilizado y característico de la Comunidad Valenciana.

Nuestro objetivo principal es **impulsar la sostenibilidad, fomentar la economía circular y valorizar el palmeral de Elche**, que además de ser Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO, constituye uno de los elementos más importantes de la provincia de Alicante. Creemos que es nuestra responsabilidad, desde la investigación y la Universidad, contribuir con el mejor conocimiento posible para preservar y potenciar esta joya natural y cultural.

El proyecto **VALORACV**, centrado en el dátil del palmeral de Elche, ha demostrado que este producto tradicional puede convertirse en un recurso clave para el desarrollo sostenible, la innovación agroalimentaria y la preservación del medioambiente. **El dátil ilicitano no solo es historia y tradición, también puede ser futuro y sostenibilidad.**

- ¿Quiénes forman parte de este proyecto y cómo se organiza el trabajo?

Contamos con un equipo multidisciplinar compuesto por investigadores del Instituto CIAGRO-UMH y la Escuela Politécnica Superior de Orihuela (EPSO), el Instituto Centro de Investigación Operativa de Elche (CIO) y el grupo Tecnologías Innovadoras para una Alimentación Sostenible (ALISOST), perteneciente al Departamento de Medicina Preventiva, Salud Pública, Ciencias de la Alimentación, Toxicología y Medicina Legal de la Universitat de València. También colaboran expertos en agroquímica, biología, botánica, bromatología, tecnología de alimentos y estadística. Este enfoque integral nos permite abordar el proyecto desde distintas perspectivas, combinando fortalezas y conocimientos especializados.

« El dátil es un recurso estratégico para posicionar a Elche como un referente en sostenibilidad e innovación. »

- *¿Cuál es la motivación principal del proyecto Valora CV?*

VALORACV nace con el objetivo de redescubrir el potencial del dátil, no solo como un producto histórico y cultural de nuestra tierra, sino como un recurso con amplias posibilidades en el ámbito alimentario, medioambiental y de la economía circular. **Queremos valorizar el dátil del palmeral ilicitano y convertirlo en un motor de desarrollo sostenible**, integrando soluciones que minimicen el desperdicio y aporten innovación. Este proyecto busca demostrar que el dátil puede ser mucho más que un producto tradicional: **es un recurso estratégico para diversificar nuestra economía, generar empleo y posicionar a Elche como un referente en sostenibilidad e innovación.**

- *¿Qué resultados han obtenido hasta ahora en este proyecto?*

Los avances son muy prometedores. **Hemos analizado en profundidad las propiedades nutricionales del dátil y confirmado que es un auténtico “superalimento”**. Contiene altos niveles de antioxidantes, fibra dietética y minerales como el potasio y el magnesio, lo que lo convierte en una opción saludable y versátil.

También hemos identificado alrededor de 3.000 palmeras excepcionales en el palmeral ilicitano, de las cuales hemos seleccionado 16 variedades de dátiles con características únicas en términos de calidad, tamaño, sabor y propiedades tecnológicas. Estas variedades ya han despertado el interés de los productores locales. Además, hemos desarrollado herramientas de geolocalización para clasificar y monitorear palmeras, algo fundamental para optimizar su manejo.

Durante el proyecto, desarrollamos productos derivados que amplían su uso más allá del consumo directo. Por ejemplo, harinas funcionales para la industria alimentaria, edulcorantes naturales como alternativa al azúcar refinado y hasta bioplásticos, utilizando las semillas y otros subproductos. Estos desarrollos mejoran la sostenibilidad del cultivo y abren nuevas oportunidades para la industria.

En el ámbito medioambiental, hemos implementado técnicas para aprovechar al máximo los residuos generados durante la cosecha y el procesamiento. Las semillas y restos de poda, que antes se descartaban, ahora se transforman en biomasa y compost de alta calidad, cerrando el ciclo de aprovechamiento y reduciendo el impacto ambiental.

« Actualmente solo un 0,02% de los dátiles producidos por el palmeral se utilizan. Nuestra labor es cambiar esa realidad y demostrar que el palmeral es una fuente de riqueza que puede beneficiar tanto a las generaciones actuales como a las futuras. »

- ¿Cómo contribuye el proyecto a la economía y al medio ambiente?

El impacto en la economía local será más que notable. Por un lado, los agricultores podrán incrementar sus ingresos al vender dátiles con un mayor valor añadido. Por otro lado, la transformación del dátil en productos innovadores abre la puerta a la creación de nuevas empresas y puestos de trabajo, especialmente en los sectores agroalimentario, cosmético y biotecnológico.

En concreto, **estamos trabajando con los agricultores y la industria para desarrollar nuevos productos a partir del dátil**, como pastas, harinas, zumos e incluso análogos de alimentos donde utilizamos el hueso del dátil como soporte. Esto genera valor económico y ayuda a reducir el desperdicio. Tal y como comentaba, promovemos la elaboración de compost a partir de los residuos del palmeral, como hojas y dátiles caídos, lo que enriquece los suelos y refuerza la sostenibilidad del ecosistema.

- ¿Qué hace al dátil ilicitano tan especial?

El dátil ilicitano no solo tiene un sabor excepcional sino que variedades, como la Confitera, contienen un alto contenido en potasio, hasta tres veces más que el plátano, y poseen propiedades antioxidantes y antimicrobianas. Además, hemos identificado variedades con bajo contenido en azúcar, similares a frutas como el melocotón o la nectarina, lo que abre posibilidades para atraer a consumidores preocupados por su salud.

Actualmente, solo un 0,02% de los dátiles que produce el palmeral se utiliza. Eso significa que tenemos un recurso con un enorme potencial aún por explotar. Nuestra labor es cambiar esa realidad y demostrar que el palmeral es una fuente de riqueza que puede beneficiar tanto a las generaciones actuales como a las futuras.

- ¿Qué espera lograr VALORACV en los próximos años?

Queremos consolidar el dátil ilicitano como un producto de referencia tanto a nivel nacional como internacional. Nuestra meta es desarrollar nuevas aplicaciones alimentarias, contribuir a la creación de empleo y fomentar la valorización del palmeral como recurso clave contra el cambio climático. Además, seguimos comprometidos con la divulgación científica para que tanto los productores como los consumidores sean conscientes del enorme potencial que ofrece este recurso único.

El palmeral es mucho más que un paisaje hermoso; es un recurso lleno de oportunidades económicas, culturales y ambientales. Sin embargo, su futuro depende de que sepamos aprovecharlo de manera sostenible y responsable. **Con el proyecto AGROALNEXT/2022/059 'VALORACV', queremos demostrar que el dátil no solo es un producto tradicional, sino una fuente de innovación y desarrollo que puede revitalizar el palmeral y convertirlo en un ejemplo mundial de sostenibilidad.**