

IL PROGETTO

Il programma *Miglioramento e valorizzazione della palma da dattero nelle oasi di Al Jufrah in Libia*, avviato nel maggio 2009, è finanziato dalla Direzione Generale per la Cooperazione allo Sviluppo del Ministero Italiano degli Affari Esteri e coordinato dall'Istituto Agronomico per l'Oltremare di Firenze, in collaborazione con l'Ente libico per lo sviluppo e il miglioramento della palma da dattero e dell'olivo.

L'obiettivo del progetto è sostenere lo sviluppo economico locale attraverso azioni a favore dei produttori di datteri di qualità e a tutela dell'agro-biodiversità della regione. L'iniziativa coinvolge tutti gli attori della filiera del dattero: rafforza le associazioni e i rapporti tra produttori, trasformatori e commercianti, favorisce la salvaguardia dell'ambiente e la conoscenza dei datteri di varietà locali tradizionali presso i consumatori.

Partner di progetto dello IAO e della sua Unità Gis (Geographic Information System) sono: l'Ente libico per lo sviluppo e il miglioramento della palma da dattero e dell'olivo, la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Firenze con i Dipartimenti di Biotecnologie Agrarie-Unità di Genetica; di Scienze delle Produzioni Vegetali, Suolo e Ambiente Agroforestale; di Economia, Ingegneria, Scienze e Tecnologie Agrarie e Forestali e la Fondazione Slow Food per la Biodiversità onlus.

Per saperne di più: www.libyandates.com



I TANTI GUSTI DEI DATTERI LIBICI

In Libia si producono alcuni tra i migliori datteri al mondo. Non solo. Questo paese ha conservato 400 varietà differenti: un patrimonio straordinario che deriva da una storia secolare e che i contadini di oggi preservano con cura per dare una speranza al deserto di domani.



foto: Marta Mancini, Carlo Bergesio stampato su carta riciclata

DATTERI DI ANTICHE VARIETÀ DELLE OASI DI AL JUFRAH



Libia



Fondazione Slow Food
per la Biodiversità
ONLUS

Al Jufrah e i suoi tesori

Le oasi di Al Jufrah sono situate nel centro-nord della Libia e, nei secoli, sono state crocevia di vie carovaniere che collegavano il profondo sud con la costa e l'Oriente all'Occidente lungo il 29° parallelo.

Da sempre le palme di Al Jufrah offrono frutti considerati l'eccellenza del deserto. Grazie alla composizione del suolo, alle abbondanti riserve acquifere e al clima, infatti, il territorio è vocato per natura.

In questa regione si coltivano ancora oggi decine di varietà locali, ciascuna dotata di caratteristiche organolettiche proprie, capaci di stupire i palati più attenti e curiosi. Tra le varietà più diffuse si trovano: **Kathari, Saiedi, Bestian, Hamria, Abel, Tagiat, TASFERT, Talis** e la prelibata **Halima**.



I datteri ieri e oggi

Un tempo, i datteri erano il cibo capace di fornire energia, a nomadi e animali che attraversavano il deserto, a dispetto delle micidiali temperature, ed erano merce preziosa da barattare con i cereali coltivati lungo la costa.

Al giorno d'oggi i datteri sono perfetti a colazione o come spuntino e sono un buon accompagnamento per i formaggi, specie quelli più saporiti come i caprini, il gorgonzola e il pecorino stagionato.

Contengono molti zuccheri e fibre, ma pochissimi grassi e, soprattutto, sono ricchi di sali minerali, perciò sono una fonte di energia ideale per gli sportivi e in caso di affaticamento o debilitazione fisica.

I produttori di Al Jufrah commercializzano i frutti freschi, non trattati, oppure li conservano pressati, li trasformano in sciroppo, aceto o dolciumi. Dalla linfa della palma ricavano un succo dissetante, dolce e altamente nutritivo, chiamato *lagbi*, che può anche essere caramellizzato.

DATTERI NATURALI – CATEGORIA EXTRA

I datteri di Al Jufrah sono al naturale, senza aggiunta di zuccheri. Sono ricchi di zuccheri facilmente assimilabili, di magnesio, potassio (oltre il doppio della quantità presente nelle banane), ferro e fibre. Hanno un basso contenuto di sodio. Non contengono grassi saturi (quelli che aumentano il livello del colesterolo nel sangue).

VALORI NUTRIZIONALI INDICATIVI DI 100 GRAMMI DI DATTERI

ENERGIA (calorie)	250 Kcal
Calcio	50-70 mg.
Ferro	1-2,7 mg.
Magnesio	55-70 mg.
Fosforo	50-70 mg.
Potassio	240-500 mg.

Acqua	20-25%
Zuccheri	65-75%
Grassi	1-2%
Proteine	1,5-2,5%
Fibre	7-8%

