



## **Palestina – Al salone del gusto di Torino sono arrivati i datteri di Gerico, frutto della filiera sostenuta dalla Fondazione Giovanni Paolo II insieme all’Agenzia**

26 settembre 2018

Partiti dalla valle del Giordano, sono arrivati al salone del gusto di Torino i datteri Medjoul prodotti dalla filiera sostenuta dalla Fondazione Giovanni Paolo II nell’ambito di un progetto realizzato con il contributo dell’Agenzia e sviluppato insieme a una solida rete di partner. Tra questi, la fondazione Slow Food, l’università di Firenze, CIHEAM e CNR.

Grazie a un programma di assistenza tecnica dedicato ai produttori di Jiftlek, un villaggio di circa cinquemila abitanti nella parte nord della valle del Giordano, la qualità del celebre frutto è migliorata in misura significativa, così come è migliorata la tecnica di coltivazione, oggi più attenta ai principi dell’agroecologia.

La partecipazione al prestigioso salone di Torino, che si è svolto nel capoluogo piemontese dal 20 al 24 settembre, ha segnato un punto importante nel percorso di riqualificazione della produzione e della commercializzazione che è stato sviluppato dalla Fondazione col sostegno dell’Agenzia.




**Fondazione Giovanni Paolo II**

La Fondazione Giovanni Paolo II coordina una rete di partner accademici di alto profilo dal mondo della ricerca scientifica, della grande distribuzione e delle istituzioni nazionali e internazionali e sul lavoro di un team qualificato di economisti, agronomi ed esperti di mercato. Promuove un approccio basato sulla partnership in un'ottica orientata alla qualità.

**SMALL FARMERS**

È una piattaforma digitale che promuove la connessione e il networking tra i piccoli agricoltori di Datteri impegnati nell'applicazione di una strategia di riorganizzazione della produzione congiunta.

Un processo di riorganizzazione basato su un approccio di produzione agro-ecologica e promozione di un sistema di gestione della qualità che si concentra sul miglioramento della qualità del prodotto, proteggendo il delicato equilibrio tra uomo e ecosistema circostante.

Questi piccoli agricoltori lavorano prestando particolare attenzione alla tradizione legata alla coltivazione e alla preservazione delle varietà vegetali locali, garantendo al consumatore un prodotto di alta qualità, fatto con amore e cura del Cambiamento circostante.



**I datteri di Medjoul**

I datteri Medjoul sono conosciuti in tutto il mondo come una delle migliori varietà, per via della dimensione e del gusto eccezionale (hanno consistenza morbida e succosa e sapore molto dolce). La Valle del Giordano, con il suo clima molto caldo e secco e il loro territorio ideale. Non a caso, in quest'area, la tradizione della coltivazione dei datteri è antichissima.

I datteri Medjoul sono ricchi di minerali, fibre e vitamine e rappresentano un'alternativa naturale allo zucchero. Nella tradizione locale sono un simbolo di accoglienza per gli ospiti e non mancano mai nelle occasioni di festa: generalmente serviti interi, disposti in vassoi che ne sottolineano l'importanza e la regalità.

**Valori nutrizionali**

Dimensione della dose: 2-3 datteri circa 40 g  
calorie per porzione: 570 kcal/100g  
Senza zuccheri aggiunti o conservanti.  
Ingredienti: 100% datteri della varietà Medjoul.

Da consumarsi preferibilmente entro il **31/01/2019**

Peso netto: **250 g** 

Conservare in luogo fresco e asciutto. Realizzato in uno stabilimento in cui si lavorano anche frutta e verdura.

Non è autorizzata la ristampatura o l'uso non autorizzato. Tutti i diritti sono riservati. Per informazioni: [info@slowfood.it](mailto:info@slowfood.it)

AMMONTARE	ESPRE	%
grassi totale	0 g	0%
grassi saturi	0 g	0%
grassi monoinsaturi	0 g	0%
grassi poliinsaturi	0 g	0%
carboidrati	27 g	27%
di cui zuccheri	27 g	27%
proteine	1 g	1%
fibra alimentare	0 g	0%
calcio	2 mg	2%
ferro	0 mg	0%

Prodotto e confezionato da **Al Datteri di Arab Group** - Gerico, Palestina  
Importato per conto di **Slow Food Promozione S.r.l.** S.p.A.  
Scienze Sensoriali snc, viale Po, Sanmarino (TN) - 38040 - Italia

**AGENZIA ITALIANA  
PER LA COOPERAZIONE  
ALLO SVILUPPO**

**SMALL FARMERS**  
*First Class Datteri Medjoul* 250 g