

# La Filiera della Mostarda

- E' un prodotto tradizionale con ricette peculiari in molteplici aree italiane; le principali sono la ricetta cremonese, quella mantovana, quella vicentina e quella di Voghera; tutte hanno una tradizione storica secolare.
- Si tratta di una produzione assimilabile alle conserve e alle marmellate, ma con una complessità produttiva maggiore, perché prevede anche una fase di canditura e di senapatura.
- Nel mercato si possono chiaramente identificare tre tipologie di players: le grandi imprese industriali, i produttori artigianali e quelli di fattoria.

# Mostarda: alcuni dati preliminari

- Produttori industriali: fanno solo la parte finale del prodotto, ovvero la senapatura, mentre la produzione delle materie prime e la canditura vengono fatte da altre imprese; principali imprese sono Boschetti Alimentare, Facci, Lazzaris, Sperlari, Vergani.
- La produzione artigianale include anche la fase di canditura, ma non le materie prime; principali operatori: Barbieri – Pianetta, Fieschi 1827, GAM, Luccini, Leccornie, Le Tamerici.
- La produzione di fattoria, fatta da oltre 50 piccole imprese, soprattutto agriturismi è fatta non solo interamente in proprio, ma anche la fase di produzione, in parte anche

# Mostarda: alcuni dati preliminari

	Numero imprese	Quantità prodotta in tonnellate	Percentuale sul totale
Produttori industriali	5	2100	83,7
Produttori artigianali	11	350	13,9
Produttori di fattoria	52	60	2,4
<b>Totale</b>	<b>69</b>	<b>2510</b>	<b>100,0</b>

Dati provvisori indagine di mercato sulla mostarda condotta dal Consorzio - 2017

Il settore produce un valore aggiunto di oltre 35 milioni di euro, anche se è una quota minima della produzione di conserve e confetture (l'1,8%), che ha un valore aggiunto di 370 milioni. Questo perché il VA della trasformazione è molto elevato.

# Mostarda: alcuni dati preliminari

- La mostarda va pensata come un'eccellenza italiana, con nicchie di mercato ben differenziate.
- La produzione industriale, che viene distribuita mediante la GDO, rappresenta da sola oltre l'80% della produzione totale, mentre quella di fattoria poco più del 2%.
- Un Kg di mostarda industriale costa mediamente 10 euro, mentre quella artigianale varia dai 15 ai 20 euro e quella di fattoria anche a 25 euro: sono qualità molto differenziate, anche come composizione e miscele di frutti.

# La filiera del torrone

- E' un prodotto tradizionale con ricette peculiari in molteplici aree italiane; le principali sono:
  - Il torrone «classico» cremonese
  - Il torrone sannita, nelle sue varianti (es. pantorrone)
  - Il croccantino di San Marco dei Cavoti
  - Il torrone alle mandorle piemontese
  - Il mandorlato (morbido) di Cologna Veneta
  - Il torrone siciliano ai pistacchi

Altre realtà tradizionali importanti sono quelle aquilana, quella abruzzese e quella

# La filiera del torrone

In Italia si producono mediamente 15.000 tonnellate di torrone, per un valore di 270 milioni di euro di valore della produzione.

Ci sono poco più di 100 imprese che producono torrone, cui 6 grandi players industriali, 14 produttori artigianali di una certa dimensione e poco più di 80 micro imprese.

Le sei grandi imprese industriali sono: Motta (Bauli), Pernigotti, Sebaste, Sperlari, Strega Alberti e Vergani, con una produzione media di 1200 tonnellate all'anno pari a circa il 50% del totale del mercato;

# Processo produttivo del torrone

Vi sono alcune differenze importanti da considerare nel processo produttivo.

Per il torrone friabile, ovvero quello «classico», le grandi industrie utilizzano processi di cottura ad alta pressione che riducono notevolmente i tempi di produzione: mentre le produzioni artigianali arrivano fino a 16 ore di cottura, quelle industriali riescono a farlo in tre ore.

Inoltre la produzione artigianale utilizza quasi sempre frutta secca e miele di origine locale mentre le industrie devono necessariamente acquistarne una parte dall'estero

Entrambi i prodotti hanno elevati impatti ambientali di diversa natura: ad esempio le concentrazioni di zuccheri negli scarti di produzione sono tali che non consentono lo scarico nelle acque e deve essere fatto in discarica, con costi decisamente elevati per le imprese.

Ma per contro queste tipologia di scarti produttivi si prestano molto bene ad essere inseriti in processi di economia circolare e di simbiosi industriale, che nell'industria dolciaria sono ancora in fase del tutto embrionale, anche a livello industriale.

Solo qualche grande impresa sta infatti considerando di svolgere analisi di LCA e sviluppare processi di economia circolare, ma senza aver ancora attivato iniziative