

Tradición, calidad e innovación

Los turrone y mazapanes siguen siendo el producto navideño preferido por los españoles

A pesar de ser productos de tradición, las empresas de turrone y mazapanes están innovando día a día, lanzando al mercado nuevos productos y formatos

El volumen del sector se incrementó en un 1,8% respecto al 2006

EL MERCADO

El consumidor español no concibe una Navidad sin turrone y mazapanes. Así se refleja en un estudio financiado por el “Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino” para la “Asociación Española de Fabricantes y Turrone y Mazapanes” (TUMA), que cifra en el 85,1% el porcentaje de consumidores que consumen dichos productos en Navidad y periodos próximos a la Navidad.

Del mismo estudio se desprende que la mayor parte de los consumidores (91,1%) adquiere los turrone y mazapanes envasados en tabletas o cajas, frente a sólo un 7,4% que los compra al corte.

El gasto medio en el 2006 fue de 57,80 €, habiendo mucha disparidad entre Comunidades Autónomas: mientras un consumidor de La Rioja gasta de media 120 €, uno de Navarra dedica a estos productos de media 45,90 €.

La calidad, la tradición y la variedad son los aspectos más importantes para el consumidor a la hora de elegir turrone y mazapanes. Según los propios consumidores “la compra de este tipo de productos antes de Navidad ya es en sí una tradición, algo que hacemos en familia y algo típico de las Navidades”.

En estos tres ejes – calidad, tradición y variedad – trabaja actualmente un sector que, pese a las dificultades intrínsecas de su propia madurez, en los últimos tiempos ha registrado una línea creciente basada en la diversificación e innovación.

En el **año 2007 las ventas de todo el sector (mercado nacional y exportaciones)** supusieron cerca de 279 millones de euros, cifra que representó un incremento del 1,1% respecto a las ventas del año anterior. En volumen, estos valores se traducen en 32.684 Tm, un 1,8% más que en el 2006. Las ventas en el mercado nacional (con un crecimiento del 2,3% en valor y del 3% en volumen) se comportaron mejor que las exportaciones (con una disminución del 16,3% en valor y del 8,3% en volumen).

En cuanto a la **distribución de ventas** por tipo de producto, el 75% de esta cifra de ventas corresponde al subsector de turrone en todas sus variedades y el 25% restante a mazapanes, pastelería de mazapán y otros productos navideños (no se contemplan en esta categoría los mantecados y polvorones fabricados en empresas de la Estepa).

En el apartado laboral, cabe destacar que **el sector generó en el 2007 alrededor de 3.500 puestos de trabajo directo**. De este total, cerca del 79,6% lo ocupan puestos de producción, el 15,4% puestos comerciales y de administración, y el 5% restante lo ocupan puestos de técnicos.

En **mercados extranjeros**, los turrones y mazapanes suelen tener buena acogida, siendo en algunos países los dulces españoles más conocidos. Así, las exportaciones suponen aproximadamente el 9,3% del total de las ventas (en valor) en este sector. El principal destino de las exportaciones es la Unión Europea (especialmente Alemania, Reino Unido y Francia), y fuera de las fronteras europeas el gran destino exportador es Estados Unidos y Latinoamérica, aunque también se exporta turrón a países tan diversos como Rusia, Israel, Jordania, e incluso China y Japón.

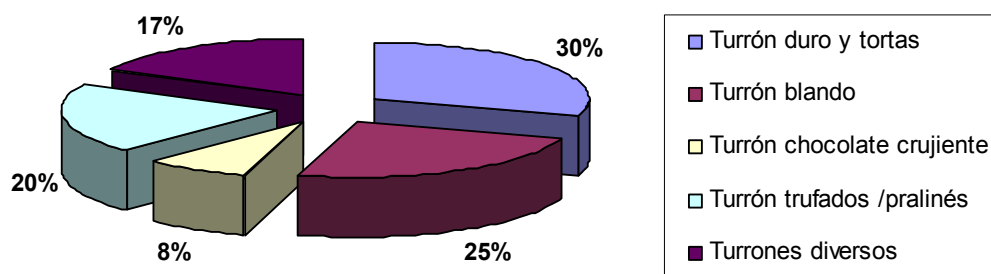
También en cuanto al comercio exterior, el sector goza de una balanza comercial netamente positiva, al no fabricarse estos productos en ningún otro país del mundo. Si bien es cierto que en algunos países existen productos parecidos (el torrone italiano, el nougat francés, el mazapán danés...) ninguno de ellos utiliza ni la cantidad ni la calidad de las materias primas (especialmente la almendra) que utilizan los fabricantes españoles.

El comportamiento de las exportaciones ha sido negativo en los últimos años debido a la fortaleza del euro frente al dólar y a la crisis de algunos países –especialmente los latinoamericanos – tradicionalmente consumidores de estos productos. El sector sigue haciendo sin embargo un gran esfuerzo para exportar, pues la exportación es sin duda alguna una posible vía de crecimiento del sector.

Los turrones

Actualmente, dentro de la industria del turrón se pueden encontrar, en su extensa variedad, cinco grandes grupos: turrón duro y tortas, turrón blando, turrón de chocolate crujiente, trufado y praliné y turrones diversos. El siguiente gráfico muestra el porcentaje que supone cada grupo respecto a las ventas en valor en el mercado nacional:

Segmentación tipos de productos (ventas en valor, mercado nacional 2007)



Fuente: Panel anual de la Asociación Española de Fabricantes de Turrones y Mazapanes

Como se muestra en el gráfico, las variedades más clásicas (turrón duro y tortas y turrón blando) son las que acumulan un mayor porcentaje de ventas en valor. Estas son variedades muy apreciadas por una parte importante de la población - especialmente el consumidor adulto - además de que también tienen un mayor porcentaje de almendra, por lo que parten de un precio de venta más elevado. Las demás categorías (Turrón trufado praliné, Turrón de chocolate crujiente y Turrones diversos) representan en valor porcentajes de venta un tanto menores, si bien son las categorías que en los últimos años han experimentado mayores crecimientos, pues son las que concentran la mayor faceta innovadora del sector.

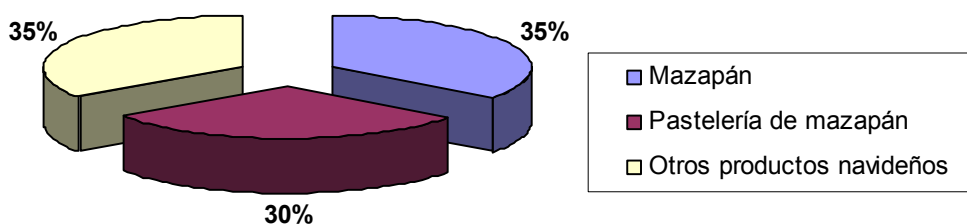
Los mazapanes, pastelería de mazapán y otros productos navideños

Se engloban dentro de la categoría de Pastelería de Mazapán los dulces con una base de mazapán a la que se le ha añadido un relleno, recubrimiento, etc...: los pasteles gloria, los pasteles de yema, pan de Cádiz, y demás variedades de dulces; mientras que dentro de Otros Productos Navideños encontramos

las peladillas, piñones, barquillos, grajeados, polvorones y mantecados (no contabilizando en estos datos los fabricados por empresas de la Estepa), y también los pannettones y pandoros (algunos fabricantes españoles han empezado a fabricar estas categorías en las últimas campañas, hecho que provoca un aumento – respecto al año anterior - de la categoría “Otros productos navideños”).

El siguiente gráfico muestra los porcentajes de ventas del sector de Mazapanes y Productos Navideños en valor:

Segmentación tipos de productos (ventas en valor, mercado nacional 2007)



Fuente: Panel anual de la Asociación Española de Fabricantes de Turrónes y Mazapanes

LOS PRODUCTOS

Turrónes

Por tradición y hábitos de consumo, los turrónes blandos y los turrónes duros siguen siendo las especialidades más presentes en los hogares españoles. Los turrónes de chocolate van incorporando cada vez más variedades como los turrónes de chocolate crujientes o los trufados y pralinés de distintos sabores. Existen otros tipos de turrónes que, por su variedad e innovación, cada vez gozan de mayor aceptación entre los consumidores (turrónes de yema, nata-nueces, coco, de frutas confitadas, etc...). Pero entre tanta variedad, sigue dándose una característica común entre todas las especialidades: la elaboración con materias primas naturales de primera calidad, como la miel, las almendras, azúcares y clara de huevo o albúmina. Según la reglamentación actual, los turrónes blandos y turrónes duros tienen la almendra como materia básica. En los turrónes denominados "diversos" (turrónes de chocolate, de yema, de nata-nueces, de coco, etc...), la almendra se puede sustituir por avellanas, nueces, piñones, anacardos, pistachos, cacahuetes y otros frutos secos.

Mazapanes

El Mazapán es una masa fina y compacta resultante de la mezcla y amasado de almendras crudas, peladas y molidas, con azúcar en sus distintas clases. Sus presentaciones se obtienen mediante un proceso de batido y moldeado manual o mecánico de la masa de mazapán, seguido de horneado o cocción, hasta conseguir el aspecto requerido en cada caso. Se engloban dentro de la categoría de Pastelería de Mazapán los dulces con una base de mazapán a la que se le ha añadido un relleno, recubrimiento, etc. Éstos son: los pasteles gloria, los pasteles de yema, pan de Cádiz, y demás variedades de dulces; mientras que dentro de otros productos Navideños encontramos las peladillas, piñones, barquillos, grajeados, polvorones y mantecados, y también los pannettones y panderos.

Un altísimo porcentaje del turrón y mazapán que se vende actualmente es de calidad suprema, puesto que el sector ha apostado siempre por mantener la calidad de un producto tan tradicional. De hecho, su gran valor nutritivo y su siempre mayor calidad constituyen su principal ventaja dentro del mercado y es su principal valor añadido en el momento de expandir sus fronteras a otros mercados. Según las diferentes calidades del turrón, existen, según la composición y atendiendo a los porcentajes mínimos de almendra y otras materias básicas, las siguientes calidades de turrón y mazapanes:

	SUPREMA	EXTRA	STANDARD	POPULAR
T. BLANDOS (% mín. de almendras)	64%	50%	44%	30%
T. DUROS (% mín. de almendras)	60%	46%	40%	34%
T. DIVERSOS (% mín. de almendras)	45%	38%	25%	-
MAZAPANES (% mín. de almendras y materias básicas)	45%	35%	23%	-

Tanto los turrónes como los mazapanes vienen regulados por una normativa específica que asegura que dichos productos se fabrican bajo unas condiciones estrictas de calidad y seguridad: se trata de la "Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración y venta de turrónes y mazapanes" (Real Decreto 1787/1982 de 14 de mayo, BOE de 2 de agosto).

LA HISTORIA

Turrónes

Existen varias hipótesis sobre el origen del turrón. Parece ser que su procedencia es árabe, datando del siglo XIII la referencia escrita más antigua sobre este producto. Aun así, el término que utilizamos, *turrón*, viene de la palabra *torrar*, que significa asar y que procede del término latín *torrare*. Este producto tuvo un gran éxito durante el reinado de Carlos V. Más tarde, el cocinero de Felipe II, Don Francisco Martínez, ya lo nombra como elemento exquisito imprescindible en los postres que se servían en palacio. No es hasta el siglo XIX que se mecaniza la producción del turrón, iniciándose entonces una dimensión industrial que ha durado hasta nuestros días. La ampliación de las redes comerciales hizo que el consumo se extendiese por toda España y países de América, transformando un producto de consumo local en un producto de reconocido prestigio. El turrón de chocolate, en cambio, tiene otros orígenes, pues fue a finales de la Guerra Civil cuando una empresa del sector presentó en Madrid el turrón de chocolate con almendras. Este turrón adquirió cada vez un mayor protagonismo hasta llegar a tener un gran peso en el mercado.

Mazapanes

Entre leyenda y tradición no se ha podido determinar el origen temporal exacto de la aparición del mazapán. La tradición nos dice que el origen de este dulce se sitúa en el Convento de San Clemente en Toledo, fundado en el año 1.109 por Alfonso VI, después de la reconquista de la ciudad. La primera receta del mazapán con ese nombre la encontramos en un libro de cocina del siglo XVI impreso en Toledo. De este producto, muy antiguo y apreciado, se han querido apropiar griegos, italianos y franceses, aunque es en la era cristiana y son los españoles los que imponen el mazapán en toda la península bajo el nombre de "Panis martius" (Pan de marzo). Actualmente, las más tradicionales fábricas de mazapán están ubicadas en la provincia de Toledo, si bien en otras localidades también se fabrica mazapán. A lo largo del tiempo, el mazapán ha terminado revistiendo e integrando exquisitos dulces exportados a todo el mundo por su aportación energética, de hidratos de carbono, vitaminas y minerales.

EL VALOR NUTRITIVO

Tanto el turrón como el mazapán son alimentos altamente nutritivos y saludables, pues están elaborados con materias primas nobles naturales y aportan distintos nutrientes esenciales para una dieta rica en calcio y hierro.

La almendra

Su principal ingrediente, la almendra, es más rica que la leche en cuanto a calcio, más rica que la carne en cuanto a hierro y supera en fósforo al huevo. Además tiene un contenido muy apreciable de fibra, teniendo todas las ventajas conocidas de los frutos secos.

Grasas vegetales

Tienen una composición semejante a la del aceite de oliva, con ácidos grasos insaturados, , esenciales en la dieta humana. Es por eso que las grasas del turrón no contienen colesterol. La almendra y otros frutos secos contienen este tipo de grasas vegetales y, dependiendo de su contenido, la cantidad final de grasas vegetales en el turrón será mayor o menor.

La miel

La miel, además de ser un alimento de gran calidad y fácil digestión y asimilación, posee una gran variedad de sales minerales y gran riqueza vitamínica. Su aporte principal son los hidratos de carbono.

Los azúcares

Los azúcares, junto con la miel, aportan el dulzor característico del turrón. Además, las características de estos azúcares simples (monosacáridos y disacáridos) hacen que su absorción en el organismo sea más rápida.

El chocolate

El chocolate por su parte tiene reconocidas virtudes nutricionales, ya que además de minerales beneficiosos para el organismo (como el fósforo o el magnesio), tiene probadas cualidades para el sistema vascular.

Proteínas

Las proteínas suponen el 13,6% - de media - de los constituyentes del turrón, y son especialmente importantes ya que en su composición cuentan con siete de los nueve aminoácidos esenciales para el cuerpo humano.

En resumen, el turrón y el mazapán son, por su composición, dos alimentos que encajan perfectamente dentro de la dieta mediterránea, conocida por ser una de las más saludables y ricas del mundo. Son productos totalmente naturales, cuyo proceso de producción ha sufrido una mecanización mínima, concentrada además en la parte del envasado y no en la de elaboración propiamente dicha. Esto ha facilitado en gran medida la exportación de este producto y nuestro reconocimiento como fabricantes.

Los valores nutritivos no son los únicos que hemos de destacar de estos alimentos. Tanto turrónes como mazapanes escenifican la unión, la reagrupación familiar, nuestros recuerdos de toda la vida entorno a unas tradiciones y a una gastronomía propias y arraigadas. Por todo ello, la Navidad española, nuestra Navidad, no sería tal sin unos buenos turrónes y mazapanes.

LA ASOCIACIÓN

La “Asociación Española de Fabricantes de Turrónes y Mazapanes” (TUMA) se creó en 1978 y está formada por 19 empresas fabricantes que representan aproximadamente el 70% del mercado.

El objetivo fundamental de la Asociación es defender los intereses de sus asociados, representándolos institucionalmente en los foros convenientes, proporcionándoles información de su interés y, en general, llevando a cabo todo tipo de acciones que influyan y contribuyan al desarrollo del sector.

TUMA es, a su vez, miembro de diferentes Asociaciones a nivel estatal y europeo como son: la Federación Española de Asociaciones del Dulce (FEAD), la Federación de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB) y la Asociación de Industrias de Chocolates, Galletas, y Confeitería de la Unión Europea (CAOBISCO).

Los turrónes y mazapanes son dulces típicamente españoles que se consumen principalmente en el período navideño. Con una antigüedad de más de 500 años, gran parte de la producción se ha industrializado. La elaboración industrial es muy parecida a la artesanal, por lo que confiere al producto la misma calidad y, además, una mayor seguridad.

Para más información, contactar con:

Soledad Hijano

Asociación Española de Fabricantes de Turrónes y Mazapanes

93 207 25 16

shijano@grupobonmacor.com