

Pyhäjärvi-instituutti

Puhdas vesi, paremmat eväät

Herkkutattien kaupallistamisen mahdollisuudet ja haasteet

Valtakunnalliset luonnontuotepäivät 9.11.2022

Satu Tietari



Euroopan maaseudun
kehittämisen maatalousrahasto:
Eurooppa investoi maaseutualueisiin

Oma tausta

Herkkutattifani, YTM, KTM Satu Tietari

Hankkeen tarve

- Satakunnan myyntipisteen puuttuminen
- Herkkutattieurot mätänevät metsiimme
- Vastuullisuus ja kestävä kehitys
- Ravinteikas ja terveysvaikutteinen vaihtoehto lihalle
- Suomessa jalostetut tuotteet vähäiset
- Suomen ruokaviennille monipuolisuutta
- Virkistäytyminen ja luonnossa liikkuminen
- Ruokaturva ja omavaraisuus

Hurahdetaan herkkutatteihin –hanke

Toteutusaika 1.4.-30.11.2022

Rahoitus: Manner-Suomen maaseudun kehittämissuunnitelma, Satakunnan ELY –keskus,
Leader Pyhäjärvisuunnitelma

VISIO

”Herkkutatteista yrittäjyyttä ja lisäänsioita asukkaille sekä uusia tuotemahdollisuuksia nykyisille yrityksille”

MISSIO

”Yhdistää herkkutattien poimijoita ja niitä raaka-aineena hyödyntäviä yrityksiä tiedottamisen, verkostoitumisen ja koulutuksen avulla”

MIKSI HERKKUTATTI

- Haluttu kauppasieni Euroopassa
- Yleisesti lähes koko Suomessa esiintyvä
- Kokoetu verrattuna muihin sieniin
- Helppo tunnistettavuus
- Myrkylliset tatit harvinaisia
- Voi syödä ja pakastaa tuoreena
- Kuivattuna retkeilykäyttöön
- Terveysvaikutteisuus
- Lihanveroisuus
- Ihana umami

PARHAAN SADON EDELLYTYKSET

- Hakattu ja toisaalta harventamaton luonnontilainen metsä eivät herkkutatien maastoja
- Puuston optimimäärä 25 m²/ha eli harvennukset tarpeen
- Valon tulee päästä puiden välistä metsän pohjaan saakka (puiden peitto max 75 % taivaasta)
- Metsän pohjan tulee olla avoin ja helposti kuljettava
- Metsän ikä 25-30 v
- Huom! Herkkutatilla ja punakärpässienellä samat mieltymykset

(Lähteet: Pål Karlsen 2015 "Suuri herkkutatikirja" ja Tahvanainen ym. 2015 "Modelling the yields of marketed mushrooms in Picea abies stands in eastern Finland")

ETUJA SUOMESSA

- Jokamiehenoikeudet
- Poimijalle käsittelemättömien luonnontuotteiden myynti verotonta 10 000 e
- Puhtaiden luonnontuotteiden maine: arktisuus

HERKKUTATIN RAVINTOARVOT

Ravintotekijä	/100 g
Energia (kJ/kcal)	126/30
Rasva (g)	0,2
Hiilihydraatti (g)	2,4
Proteiini (g)	3,2
Kalium (mg)	270
Seleen (µg)	11
Niasiini (B3) NE (mg)	8,41
Riboflaviini (B2) (mg)	0,35
D-vitamiini (µg)	2,6

(Lähde: Terveyden ja hyvinvoinnin laitos, Fineli 2021)

HERKKUTATIN RAVINTEIKKUUS

- Runsaskuituisuus (vrt. vihannekset, viljellyt sienet)
- Vähärasvaisuus
- B2, B3, Dja E -vitamiinit
- Folaatti, kalium, rauta ja seleeni
- Antioksidanttien lähde
- 8 ihmiselle välttämätöntä aminohappoa

(Lähde: Piippo & Salo 2020 "Terveyttä sienistä")

HERKKUTATIN TERVEYSVAIKUTTEISUUS

- Estää tulehduksia
- Torjuu viruksia
- Tasapainottaa verensokerin vaihteluja
- Laskee veren kolesterolipitoisuutta
- Ehkäisee pahanlaatuisia kasvaimia
- Kiina: noidannuolet, raajakivut, valkovuoto
- Latvia: mahakivut

(Lähde: Piippo & Salo 2020 "Terveyttä sienistä")

SUOMEN HERKKUTATTIBISNES

- Ruokasieniä kasvaa 300–1000 milj. kg vuodessa ja niistä kerätään noin 2 % (Lähde: Metsän henki 3/2022)
- Herkkutatti kaupallisesti tärkein, hyvä vientisieni*
- Vuonna 2021 myyntiin kerättiin noin 672 000 kg, arvo 1.875.600 e*
- Itä-Suomen osuus 665 300 kg*
- Poimijaverkosto tärkeä tekijä, ulkomaalaisia vain 13 %* (vrt. marjan poimijat)

HAASTATTELUT 5-6/2022

- Yksittäisiä yrityksiä, joilla muitakin luonnontuotteita
- Joillakin yrityksillä jo muuta herkkutatin ympärille rakennettua tarjontaa (ruoka, tapahtumat)

*(Lähde: Ruokavirasto ”Marsi 2021”)

VIENTIMAA ITALIA

- Italiassa syödään herkkutattia ympäri vuoden
- Oma tuotanto n. 5 % kulutuksesta
- Suurimmat tuojat Kiina ja Itä-Euroopan maat
- Italia ostaisi kaikki Suomen herkkutatit
- Poiminnan tiukat rajoitukset: määrät, sienen koko, vuorokauden aika (1 t ennen auringonnousua ja 1 t jälkeen auringonlaskun) ja rajatut päivät (ti, to, la-su)
- Maakunnilla omat säädökset
- Maksulliset sienestysluvat: kausi, vuosi, turistiluvat (60 000/vuosi)
- Borgotaro, Alberto ja Pontremol: puuston ja latvuston harvennukset parhaan sadon saamiseksi

(Lähde: Pål Karlsen 2015 "Suuri herkkutatikirja")

BORGOTARON MALLI

- Strada del fungo Porcino ”Sienten ja makujen tie”
- Alueellinen brändäys ja markkinointi
- 1996 alueen herkkutatile ja kasvupaikalle PGI – nimisuojaus (1964 Fungo di Borgotaro)
- Eri alojen toimijat ja paikallishallinto yhdessä
- Vuotuiset herkkutattimessut ja –festivaalit näytöskokkailuineen
- Yhdistää ruoan, majoituksen, kulttuurin ja elämyksiä tarjoavat maisemat
- Kokonaisuutta kehitetään jatkuvasti
- hyödynnetään sähköisen markkinapaikan tuomat myyntimahdollisuudet

FIERA DEL FUNGO DI BORGOTARO



Consorzio per la Tutela dell'IGP "Fungo di Borgotaro"

Comune di Borgo Val di Taro

SACRA DEL FUNGO PORCINO

SOCIETÀ DI MUTUO SOCCORSO "MATTEO RENATO IMBRIANI"

FIERA DEL FUNGO DI BORGOTARO I.G.P.

BORGO VAL DI TARO (PARMA)

17-18 E 24 -25 SETTEMBRE 2022

www.sagradelfungodiborgotaro.it



KAUPALLISTAMISEN MAHDOLLISUUDET

- Luonnolliset, turvalliset ja terveelliset tuotteet
- Lähiruoka ja hiilineutraalit kestävän kehityksen mukaiset raaka-aineet
- **Gastronomia** (”ensiluokkaisista raaka-aineista valmistettujen ruokien tuntemus ja niiden valmistaminen)
- Jalosteet (II ja III –laatuluokan hyödyntäminen)
- Tuotteiden maistatus!
- Säilöntä!
- Kuivatuotteet eräretkeilyyn ja mökkiläisille

KAUPALLISTAMISEN MAHDOLLISUUDET

- Vientimarkkinat/kotimaan markkinat
- Myko-/ekoturismi
- Virkistäytyminen
- Alueellisten erikoispiirteiden ja historian yhdistäminen
- Borgotaron mallin soveltaminen Suomeen?
- Somessa vaikuttavat herkkutattifanit
- Puoliviljelymalli?
- Sähköiset markkinapaikat

KAUPALLISTAMISEN EDELLYTYKSET

- Kehittämisen alkurahoitus tarpeen
- Tunnettuuden lisääminen ja hyvä brändäys
- Raaka-aineen asiantuntijuus ja erinomainen laatu
- Ammattitaitoinen markkinointi
- Eri alojen toimijoiden verkostoituminen
- Sidosryhmät sitoutettava: paikallishallinto, asukkaat, metsänomistajat, tutkimus, yritykset, yhdistykset,...

KAUPALLISTAMISEN EDELLYTYKSET

- Kokonaiskoordinaatio
- Kohdemarkkinoiden selvitys/vientimarkkinat tunnettava
- Asiakassegmentin määrittely ja rajaus
- Tuotantoprosessin palastelu ja tehtävien määrittely (kuka tekee mitä ja mitä maksaa)
- Tuottojen jakautuminen kaikille toimijoille (Borgotaro!)
- Tarkan toimintasuunnitelman noudattaminen
- Toimintojen seuranta ja arviointi

KAUPALLISTAMISEN HAASTEET

- Osassa Suomea huono tunnettuus ja mykofobia
- Herkkyys ilmastollisille tekijöille*
 - ✓ Säätila
 - ✓ Sademäärät
 - ✓ Lämpökertymä
 - ✓ Puukumppanien lepotila
- Suuret satovaihtelut
- Säilyvyys
- Laatuero

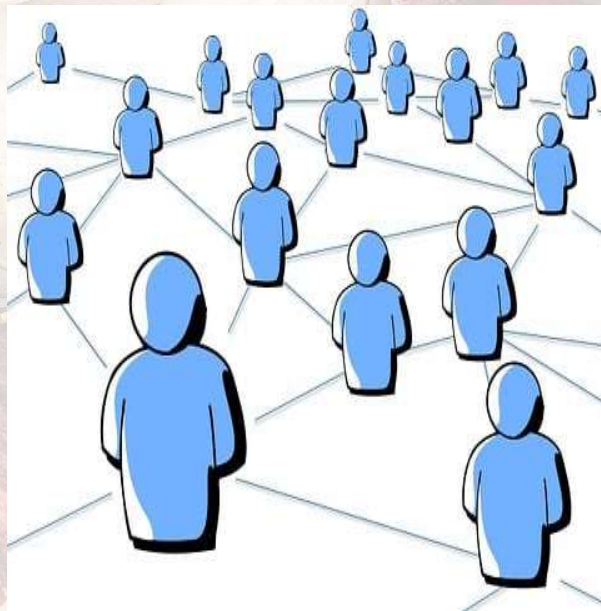
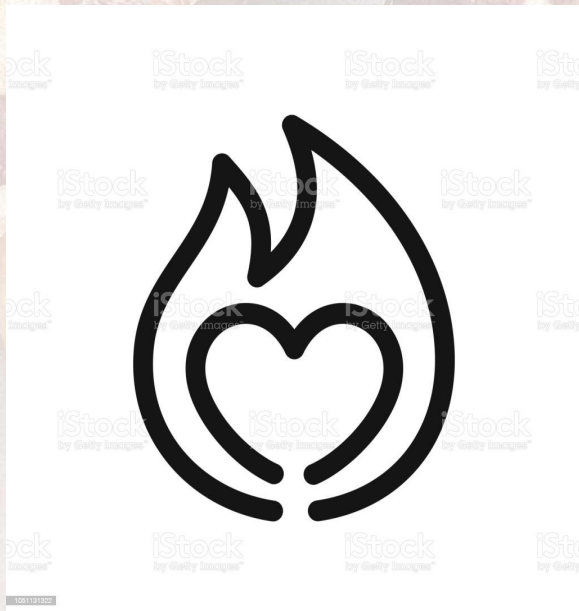
* (Lähde: Tahvanainen ym. 2015 "Modelling the yields of marketed mushrooms in Picea abies stands in eastern Finland")

KAUPALLISTAMISEN HAASTEET

- Jalostajille raaka-aineen saatavuus taattava
- Korkeat tuotanto- ja kuljetuskustannukset
- Riittävä poimijaverkosto (Dalla Valle Oy)
- Liiketoiminta- ja markkinointiosaaminen
- Kuljetusten pullonkaulat
- Suomen herkkutattimarkkinoiden yhteiskehittäminen ”lapsenkengissä”

* (Lähde: Tahvanainen ym. 2015 ”Modelling the yields of marketed mushrooms in Picea abies stands in eastern Finland”)

MUTTA TÄRKEINTÄ KAIKISTA...



Herkkutatista bisnestä? -webinaari 16.11.22

- Mikä ihmeen herkkutatti? Herkkutatint välttämätön liitto puiden kanssa, biologi ja sieniasiantuntija **Jarkko Korhonen**
- Herkkutatibisneksen mahdollisuudet ja haasteet – miten italialaiset sen tekevät? asiantuntija **Satu Tietari**, Pyhäjärvi-instituutti, ”Hurahdetaan herkkutatteihin” -hanke
- Herkkutatti lautasella ja leivän lisänä, keittiömestari, sienimies ja **yrittäjä Esko Holopainen**, Sienestä Oy
- Ravinteikas herkkutatti – mitä merkitään myyntipakkaukseen? projektipäällikkö, **Mervi Louhivaara**, Turun yliopiston Brahea-keskus
- Kysymyksiä ja keskustelua - katse eteenpäin!

Ilmoittaudu mukaan: www.proagriaoulu.fi/herkkutatista-bisnesta

Tilaisuuden järjestää:

Maistuvaa meiltä ja muualta -hanke: ProAgria Oulu/MKN Oulu

Hurahdetaan herkkutatteihin -hanke: Pyhäjärvi-instituutti

Luonnontuotteet ja luontopalvelut kasvuun Pohjois-Pohjanmaalla – LuoPPo-hanke: Suomen metsäkeskus ja Oulun 4H-yhdistys

Pohjois-Pohjanmaan ruokakulttuurin ja matkailun kehittäminen osana Euroopan kulttuuripääkaupunkivalmistelua, Oulu2026

Yhteystiedot

Herkkutattifani, asiantuntija
Satu Tietari ”Hurahdetaan
herkkutatteihin” -hanke
Pyhäjärvi-instituutti

satu.tietari@pji.fi

+358 444 918612



Euroopan maaseudun
kehittämisen maatalousrahasto:
Eurooppa investoi maaseutualueisiin

