

Francesco Mosca da Montespertoli, sempre più Re della porchetta toscana

Curata a mano in ogni minimo particolare, la porchetta viene prodotta come una volta, con cottura esclusivamente arrosto

di Franco Ferrari

Per la sua lunga esperienza, per la passione, la cura nello scegliere la materia prima e nel trasformarla in regale bontà, gli avevamo attribuito l'appellativo di re della porchetta.

Ma lui, allora, aveva scosso la testa e detto: nessun re, solo un artigiano, che da oltre trent'anni cerca di garantire ai tanti clienti un piatto gustoso, genuino, come fatto in casa,

a base di porchetta arrosto, preparato come si deve, coi suoi aromi naturali, una giusta cottura, senza conservanti, senza zuccheri...

E dopo averglielo ricordato, ancora



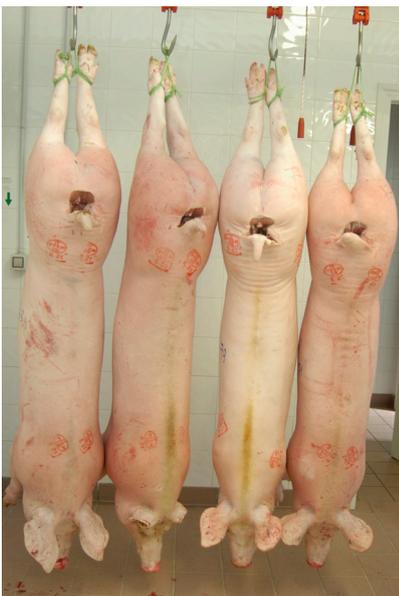
Nel suo laboratorio di Montespertoli, sulle colline fiorentine, Francesco Mosca con la moglie Antonietta, la cognata Lucia e i nipoti Andrea e Deborah.



Curata a mano in ogni minimo particolare, la porchetta della ditta “Mosca Francesco” viene prodotta proprio come una volta, con sapori antichi e cottura esclusivamente arrosto, come un piatto fatto in casa. La porchetta è realizzata da suini selezionati italiani, disossata da mani sapienti nel laboratorio aziendale, e condita con aromi esclusivamente naturali.

un volta sorride e conferma la sua modestia.

Siamo di nuovo da Francesco Mosca, artigiano DOC, che lavora una sessantina di suinetti per settimana sempre affiancato dalla moglie Antonietta, anche lei a tempo pieno, a produrre e a consegnare la loro prelibatezza ai buongustai della Grande Distribuzione, dei negozi specializzati, della ristorazione.



Per i propri prodotti Mosca seleziona i migliori suini nazionali.

Un mercato affezionato in costante aumento, ci confessa con comprensibile orgoglio. Dal suo laboratorio attrezzato e funzionale di Montespertoli, sulle colline da cui si scorge lontana la bella Firenze, le porchette allo spiedo di Francesco raggiungono ogni giorno i vari punti vendita, dislocati in terra toscana e non solo, con una puntualità ormai collaudata.

«E con lo stesso entusiasmo e la determinazione degli inizi. Dal mattino molto presto alla sera.

Poche vacanze. Il tempo scorre veloce, l’impegno quotidiano ci gratifica.

E poi ultimamente siamo cresciuti in famiglia. La sorella di mia moglie, Lucia, e i suoi due figli, Deborah 19 anni e Andrea 21, lavorano con noi. L’età media si è abbassata! C’è aria di gioventù. Sono bravi. L’armonia è perfetta e le soddisfazioni non mancano».

Francesco si merita tutto questo e gli sta ancora a pennello il titolo scherzoso di re della porchetta toscana che intanto, appena sfornata, emana antichi appetitosi profumi.

Ma se qualcuno pensa che tradizione, artigianato, sappiano di passato remoto, si sbaglia.

Il piccolo stabilimento si è ampliato e arricchito di nuove tecnologie, di nuovi supporti funzionali, i quali, senza nulla togliere alla manualità, che resta assoluta protagonista, danno valore aggiunto alle fasi di preparazione e cottura.

«C’è tutto quello che occorre per dare aiuto e risalto al nostro lavoro».

Ma da Francesco anche la comunicazione, la pubblicità sono di casa. Una sensibilità, la sua, imprenditoriale e commerciale del tutto moderna, con tanto di sito internet (<http://moscafrancesco.it/>) esauriente, convincente.

Insomma un invito a quanti fossero interessati — supermercati, grossisti, buongustai — anche lontani, a ordinare, a gustare la vera porchetta artigianale.

Parola di Francesco, di Antonietta e, oggi, anche di Lucia, Deborah e Andrea.

E come si usava suggerire agli albori del marketing: provare per credere!

Franco Ferrari