

# EUROCARNI

Mensile di economia, politica e tecnica delle carni di tutte le specie animali

Anno XXI N.1 • Gennaio 2006

€ 4,58

  
**PALI GROUP**



# Francesco Mosca gran re della porchetta toscana

*Da trent'anni ogni giorno, assieme alla moglie Antonietta, Francesco prepara, nel suo laboratorio artigianale di Montespertoli, questa squisita carne di puro suino italiano*

*di Franco Ferrari*

**F**rancesco, dica la verità, dopo anni e anni di lavoro fatto sempre con passione, serietà e capacità professionale, non si sente un po' il "re della porchetta"?

Francesco Mosca, artigiano di lunga data, seduto nel piccolo ufficio che fa da anticamera al suo funzionale, lindo, laboratorio, da cui esce un invitante profumo di maialino allo spiedo, si schermisce e

con un timido sorriso, guardando la moglie Antonietta, sempre al fianco nella vita e nel lavoro, esce con un no prolungato.

«Il re nooo! Mi sento, invece, come uno che fa con impegno e con piacere il proprio lavoro, che si alza ogni giorno prima dell'alba contento di venire qui a ricevere la materia prima, selezionata, e rigorosamente italiana, a prepararla e

a trasformarla in gustosa porchetta, cotta secondo le migliori tradizioni e con quei naturali aromi e condimenti che le conferiscono un inconfondibile sapore di buono, di genuino. Ecco, la nostra soddisfazione è proprio quella di offrire, ai tanti che ci scelgono e ci stimano, un prodotto di alta qualità, curato a mano, in ogni particolare. La mia porchetta, così come la voglio io, è



La porchetta della ditta "Francesco Mosca" è prodotta come una volta, con sapori antichi e una cottura esclusivamente arrosto.



Francesco e Antonietta nello stabilimento di Montespertoli, in via Dell'Artigianato 22.

un prelibato piatto fatto in casa».

E va bene, non vuole essere chiamato il Re con l'erre maiuscola, e onore quindi alla modestia, ma almeno un re della porchetta sì, perbacco!

Un re indiscusso, con una più che trentennale esperienza alle spalle, prima da venditore ambulante e poi da piccolo imprenditore in quel di Montespertoli, tra le colline che da sud ovest ammirano la piana di Firenze. Una competenza e una passione che si rinnovano e crescono col passar del tempo.

«Prepariamo una cinquantina di porchette a settimana destinate alla Grande Distribuzione e ai negozi specializzati dell'area toscana che comprende, oltre Firenze, anche Pistoia e Arezzo, fino a Massa Carrara. I clienti pensiamo siano contenti, la domanda infatti è ben sostenuta. È un consenso che ci stimola a fare sempre meglio, che ci ripaga delle nostre lunghe giornate di lavoro».

Qualche vacanza, almeno ogni tanto, ve la concedete? «Le vacanze — intervieni Antonietta con un pizzico di ironia — fanno male. Ti fanno perdere il ritmo, ti riducono la carica...».

Anche il marito è ovviamente

HOME    AZIENDA    PRODOTTI    SAGGEZZA STAMPA    CONTATTI



Il gusto tradizionale  
della vera porchetta artigianale

**AZIENDA**

Fin dal 1975 la ditta "Mosca Francesco" seleziona ottimi suini superiori di origine italiana e controllata con spezie naturali profumate per dar vita alla vera e originale porchetta artigianale toscana. Curata e maneggiata in ogni minimo particolare, è protetta come una volta con sapori antichi e cotta esclusivamente arrosto, come un vero e proprio piatto fatto in casa.




Con il suo gusto genuino e il tipico sapore di "bambini", la porchetta "Mosca" assicura un'azione esclusiva e sana grazie alla qualità. La troverete nei migliori supermercati, snack autostradali, fiere e mercati. Francesco Mosca, una garanzia di bontà costruita in trent'anni.

Vengono selezionati i migliori suini nazionali, dissalati e conditi con spezie e aromi naturali. La cottura arrosto è l'ultima fase per ottenere la vera e originale Porchetta artigianale.

Certificazioni CEE:  
IT 9-432/L CE - IT 9-3213/L CE





d'accordo. «La nostra vacanza — dice — è stare bene assieme, lavorare assieme, apprezzare ciò che abbiamo e facciamo».

Saggezza e tradizione dunque, che non disdegnano però quel significativo segno di modernità rappresentato da un essenziale, quanto esauriente, sito internet (<http://moscafrancesco.it>).

Un'informazione e, al tempo stesso, un esplicito invito a fare un

salto a Montespertoli ad assaggiare la porchetta di Francesco che comunque, come è scritto nell'illustrato biglietto da visita, la si può trovare nei migliori supermercati, negli snack autostradali e, in omaggio forse alla sua giovanile parentesi di ambulante, anche nelle fiere e mercati.

Un invito che vale la pena accettare!

*Franco Ferrari*



Francesco seduto nel piccolo ufficio che fa da anticamera al laboratorio.

## Francesco Mosca, grand king of Tuscan roast suckling pig

Francesco Mosca and his wife Antonietta have been preparing "porchetta" — roast suckling pig — in their non-industrial laboratory in Montespertoli every day for thirty years now. The company produces fifty or so roast suckling pigs each week, which go to supermarkets and delicatessens in the Tuscan region. When asked if he feels he is the king of porchetta, after all his years of work in this activity, Francesco replied, "Not a king, but I feel like someone who does his work with commitment and pleasure, who gets up each day before dawn, happy to come here to receive strictly Italian choice pork, to prepare it and process it into tasty roast suckling pig, cooked according to the best traditions and with those natural aromas and condiments that give it an inimitable delicious, genuine flavour. Well, our satisfaction lies exactly in offering a high quality product, prepared by hand in every detail, to the many that choose and appreciate us."

## I salamini italiani alla cacciatora contro l'agropirateria

Il Consorzio Cacciatore — che tutela il più giovane dei salumi Dop, i salamini italiani alla cacciatora — conduce una costante attività di tutela a beneficio dei consumatori per impedire possibili abusi da parte di produttori e commercianti, che in Italia e all'estero utilizzano nomi di prodotto come cacciatore e cacciatore inducendo il consumatore a ritenere che anche salamini generici siano Dop. Il Consorzio Cacciatore sta intervenendo in Austria e in Germania con un'azione legale denominata *Unterlassungserklärung* (una sorta di intimazione a cessare il comportamento e a rifondere i danni) nei confronti di alcune aziende che commercializzano salamini generici in quei Paesi europei.

L'azione legale è stata avviata a seguito delle numerose non conformità riscontrate dagli agenti vigilatori incaricati dal Consorzio ed anche da alcuni attenti consumatori che hanno segnalato la presenza di prodotti con uso non corretto della denominazione.

«Il Consorzio — ha affermato il presidente Sandro Gozzi — ha avviato azioni legali affinché queste imprese riprendano un corretto comportamento commerciale, come sancito dal Regolamento Europeo che fissa le tutele legali per le Dop e le Igp su tutto il territorio della comunità. I salamini italiani alla cacciatora sono tra i salumi italiani più famosi e quindi più imitati. Queste azioni legali sono importanti perché tutelano innanzitutto il *made in Italy* e tutta la salumeria italiana, vanto di tradizione e qualità in tutto il mondo».

(Ivsi)