

Provincia di Firenze

Superficie: 3.514 Km²

Abitanti: 990.400

Densità di popolazione: 281,8 ab/Km²

Salumi tipici: Bardiccio, mezzone, roventino, tarese Valdarno.

Alcuni produttori: Produttore storico della provincia di Firenze è **Antica macelleria Falorni**, situata a Greve in Chianti. Una produzione di salumi strettamente legati al territorio, dieci dipendenti tutti rigorosamente di Greve, una storia che ha inizio nel lontano 1729. Sono solo alcuni dei tratti distintivi della **macelleria Falorni**. "Seguiamo alla lettera

l'insegnamento dei nostri avi, quando dicevano che dobbiamo farci conoscere per i salumi che realizziamo. Il prodotto finito è proprio il primo biglietto da visita. Infatti, oltre ad essere buono, è completamente naturale, senza conservanti, farine o zuccheri e conservato in bu-delli naturali", esordisce così Stefano Bencistà Falorni, proprietario della salumeria insieme al fratello Lorenzo. L'**Antica macelleria Falorni**, che nel 2009 ha registrato un fatturato di 4 milioni di euro, propone una vasta gamma di salumi. Tra questi si contraddistinguono il bianco della Val di Greve, la finocchiona sbricolona e il prosciutto di Greve in Chianti, che derivano dalla carne di maiale; la coppa e il prosciutto di cinta senese; il prosciutto di cinghiale e il salame con cinghiale; il salame con toro, prodotto con carne magra di vitellone. "Il nostro negozio è ricco di storia. Ed è il nostro primo rappresentante nel mondo. Oggi lavoriamo con gastronomie, enoteche e ristoranti sparsi in tutta Italia e in tutte le città europee", conclude Falorni.



Un sapore antico che conquista tutti



Dal 1976 Francesco Mosca prosegue una tradizione tipica toscana: la produzione di porchette. Che, curata nel minimo particolare, viene lavorata artigianalmente. La freschezza delle carni, solo suini nazionali, e l'utilizzo di aromi esclusivamente naturali ne hanno decretato il successo.

Da dove ha inizio la sua storia?

La mia avventura ha inizio nel 1974. Quando incominciai a commercializzare, in qualità di venditore ambulante, la porchetta toscana. L'apprezzamento da parte dei clienti e la mia personale passione per questo prodotto, mi hanno spinto ad avviare anche la produzione. Fondai così nel 1976, insieme a mia moglie Antonietta, un piccolo laboratorio artigianale di produzione di porchetta toscana a Montespertoli, in provincia di Firenze.

Quali sono i tratti caratteristici della vostra attività?

La lavorazione artigianale, insieme alla conduzione dell'impresa a livello familiare, ci permettono di seguire passo dopo passo ogni fase del processo produttivo. La freschezza delle carni, solo suini nazio-

nali selezionati, disossati a mano, e l'utilizzo di aromi naturali, come rosmarino, aglio, salvia e pepe, determinano inoltre la qualità finale del prodotto. Offriamo quindi un prodotto genuino. Conservanti, nitriti o zuccheri sono banditi dal nostro laboratorio.

A livello di produzione, cos'è cambiato in questi 30 anni di attività?

Nel corso degli anni abbiamo inserito moderni impianti tecnologici per adeguarci alla crescente richiesta di prodotto da parte del mercato. Si tratta di supporti funzionali alla lavorazione artigianale, soprattutto nelle fasi di preparazione e di cottura. Dal 2008, inoltre, sempre per adeguarci al consumo moderno, abbiamo inserito l'affettamento per la vaschetta. Eseguito rigorosamente a mano.

E per quanto concerne la distribuzione?

Gli ambulanti rappresentano ancora un caposaldo della commercializzazione della nostra porchetta, soprattutto in Toscana. Oggi però abbiamo raggiunto anche i negozi specializzati, il canale Horeca e la Grande distribuzione. Lavoriamo, infatti, con alcuni grandi player della Gd locale, come Unicoop Firenze e alcuni punti vendita a insegna Eurospin.

La Toscana rimane quindi l'area in cui si registrano le migliori performance di vendita?

Sì. Anche perché la nostra porchetta rappresenta uno dei prodotti più legati al territorio, sia per sapore che per cultura. Tuttavia, la porchetta di Francesco Mosca è conosciuta in tutta Italia. Continua ad ottenere ottimi successi, registrando incrementi a volume e a valore anno su anno. Anche nel 2009, in un momento di crisi economica generale, abbiamo avuto un incremento del 5% rispetto al 2008.