

# Qualità e gusto al naturale firmato Francesco Mosca

Materia prima nazionale, aromi toscani, cottura in forno a legna. L'assenza totale di additivi, la lavorazione manuale. Sono i plus di questa porchetta, sul mercato dal 1974. A tu per tu con il titolare.

È la ricerca della qualità il tratto distintivo dell'azienda artigianale Mosca Francesco di Montespertoli, in provincia di Firenze. Nata nel 1974 dalla passione del titolare, Francesco Mosca, quest'azienda, nel tempo, si è specializzata nella produzione di porchetta. Che è, ormai, il suo fiore all'occhiello. E per diversi motivi. "Selezioniamo personalmente i suini. Scegliamo i capi che presentano la giusta quantità di magro e di grasso. Così da ottenere, a termine cottura, un prodotto fragrante. Quindi procediamo alla lavorazione: si va dal disossamento alla legatura, tutto è realizzato a mano. Ed anche la materia prima è di elevata qualità: le carni sono nazionali, gli aromi e le spezie sono toscani. Non vi è aggiunta di additivi. La nostra porchetta è cotta arrosto, la cottura dura dalle cinque alle sei ore. Tutto è dunque altamente artigianale", afferma soddisfatto Francesco Mosca.

Dal 1974 ad oggi la produzione si è dunque svolta nel rispetto di questi principi. Che hanno permesso, all'azienda, di continuare a realizzare un prodotto artigianale e di qualità. "Ripeto, il nostro prodotto è assolutamente naturale. Non ci sono nitrati o nitriti, nessun tipo di conservante", continua il titolare. Sul fronte dei canali di vendita, la porchetta firmata Francesco Mosca è disponibile sia nei punti vendita della grande distribuzione, sia nei negozi del normal trade, fino ai grossisti e agli ambulanti. "Al momento lavoriamo prevalentemente in Toscana. Ci

interessa incrementare la nostra presenza anche in alcune regioni del Nord". Nei punti vendita della grande distribuzione, la porchetta di Francesco Mosca è anche protagonista di alcune degustazioni. Che catturano l'attenzione del consumatore, inducendolo ad acquistare il prodotto, scoprendone le peculiarità.

"Nel corso dell'anno, ogni settimana organizziamo delle dimostrazioni con hostess. Si tratta di un momento importante. Perché le nostre hostess illustrano ai clienti i plus del prodotto. Una volta assaggiato, è inevitabile che decidano di acquistarlo, perché si contraddistingue dagli altri presenti sul mercato", precisa Francesco Mosca. Per quanto riguarda i formati, oltre alla porchetta intera, l'azienda produce anche i bustini con pezzatura che va dai 10 ai 14 chilogrammi fino alle buste a libero servizio, in commercio dallo scorso anno. "Ogni settimana produciamo circa 40 porchette intere, e 60 tronchetti. A questi numeri si devono aggiungere quelli legati alle vaschette. Che, comunque, vengono realizzate in quantità limitata, su richiesta. Anche in questo caso prevale l'attività manuale. Affettiamo personalmente la porchetta. Si tratta di operazioni che vengono svolte da me, da mia moglie Antonietta, che lavora in azienda dal lontano 1974, e dai nostri collaboratori", conclude il titolare dell'azienda toscana.

## La porchetta

**Breve descrizione:** La porchetta intera è realizzata da suini selezionati italiani, e disossata da sapienti mani nel nostro laboratorio, condita con aroma esclusivamente naturali, cotta al forno. I bustini, invece, sono realizzati esclusivamente da pancetta e dal lombo. La cottura viene fatta nei nostri forni senza conservanti né trattamenti industriali. Porchetta sottovuoto affettata a mano: Questa confezione in bustine da 200 grammi circa, consente di mantenere la fragranza e aroma della buona porchetta toscana artigianale. La nostra porchetta viene confezionata a fine raffreddamento dalla cottura. Per avere le nostre confezioni sottovuoto in Italia e all'estero inviateci la vostra richiesta. Le confezioni saranno spedite con corrieri refrigerati a norma di legge.

**Ingredienti:** Per la porchetta intera: suino intero disossato. Sale, aromi naturali e spezie: pepe, aglio, rosmarino.

Per i bustini: Lombo di suino intero disossato, pancetta di suino. Sale, aromi naturali e spezie: pepe, aglio, rosmarino.

**Peso medio:** Porchetta: 30 - 45 Kg. Bustini: 10 a 13 Kg.

