

**MARCO NUCCI**  
**L**a mangia il camionista e il rappresentante di commercio. La trovi alla Coop e sulle bancarelle della fiera di paese. La vuole il buongustaio, ma piace anche alla modella, perché non fa a cazzotti con la dieta. È la porchetta di **Francesco Mosca**, uno dei fiori all'occhiello della gastronomia toscana.

Le carte vincenti di questa azienda sono il rispetto della tradizione e la scelta delle «materie prime», tutte di altissima qualità. Porchetta buona e digeribile, fatta come si faceva una volta. Non ci credete? Fatevi un giro nel laboratorio della zona industriale di Montespertoli, a due passi da Cerbaia. Celle frigorifere e per l'abbattimento delle temperature, forni tecnologici, tavoli in marmo e quanto di più moderno possa proporre l'industria alimentare del nostro paese.

Ma la preoccupazione principale di Francesco è l'igiene.

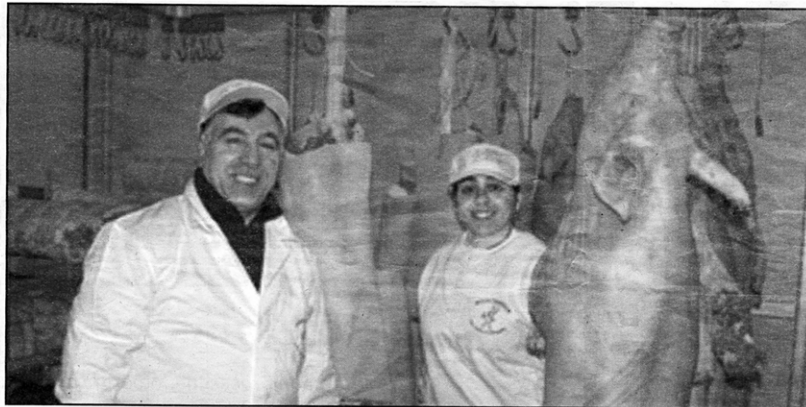
L'ambiente è completamente asettico a garanzia di un prodotto certificato: «La pulizia è la mia ossessione» - confessa Francesco - I controlli, i tamponi effettuati sulle carni, l'acqua e gli altri ingredienti della porchetta sono continui. Io lavoro con la grande distribuzione, la Unicoop, servo grossisti, negozi e ambulanti dal 1975. Ho fatto tutta la gavetta e se oggi posso dire di avere una buona clientela, lo devo al lavoro e alla produzione di qualità, che ti permette di andare avanti anche in un periodo di crisi».

Francesco ha fatto la scelta di comprare i suoi maiali in Umbria e non all'estero come fanno tanti altri produttori italiani: «Il maiale del centro Italia è il migliore, perché ha le giuste percentuali di grasso, quello che rende appetitoso il prodotto. Quando arriviamo qui in laboratorio i maiali vengono messi nelle celle di sosta. Poi vengono dissossati e conditi a mano.

**«Ho fatto tutta la gavetta e se oggi posso dire di avere una buona clientela, lo devo al lavoro e alla produzione di qualità, che ti permette di andare avanti anche in un periodo di crisi»**

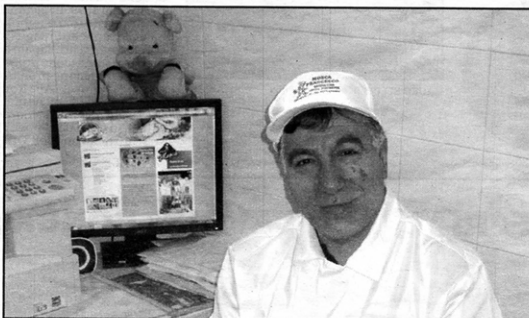
Non usiamo conservanti. Oltre alla porchetta si fanno anche i cosiddetti bustini, pezzi più piccoli di 10-13 chilogrammi». Francesco Mosca, che abita a Carcheri, ha imparato il mestiere dallo zio.

Nella ditta lavorano la moglie e la nipote: «Ci occupiamo direttamente delle consegne, con due furgoncini». - Ci spiega Francesco - Abbiamo due siti promozionali e la pagina Facebook. Mi piace che la mia azienda venga conosciuta anche fuori dalla provincia. Del resto lavorare nel Chianti costituisce un privilegio anche per una ditta come la mia. La mia è l'unica e vera porchetta del Chianti».



FRANCESCO MOSCA Nel suo laboratorio alla Ripa

## Francesco Mosca, l'arte della porchetta abita nel Chianti



**FRANCESCO MOSCA** Lavora con la grande distribuzione, la Unicoop, servo grossisti, negozi e ambulanti dal 1975