

Bontà artigianale al passo coi tempi

È dal 1975 che Francesco Mosca prepara le porchette nel suo laboratorio nella zona artigianale di Montespertoli, sulle colline toscane. La cura nella scelta del suino, l'utilizzo sapiente delle spezie, l'assenza di conservanti sono il segreto di un prodotto di qualità, da oggi preparato anche in comode porzioni sottovuoto pronto per essere consumato

di Riccardo Lagorio

Campi, Bastia Umbra, Ariccia. Da est a ovest sono solo alcune delle capitali della porchetta che tagliano in due il Belpaese. Poi un salto nel Mar Tirreno per arrivare in Sardegna dove spopola il *porceddu*, il porcellino da latte arrosto. Varianti e variabili che si puntualizzano per un aroma che manca, per un pizzico di erbe che vengono aggiunte laddove si ritengono indispensabili, persino per il tipo di legna da utilizzare allo scopo. Preparazione preferita e amata incondizionatamente nel centro Italia, non se ne disdegna la presenza sulle bancarelle nelle feste popolari a

nord e a sud della Penisola. Ma il suo epicentro, non v'è dubbio, si colloca tra Toscana e Abruzzo. Facile da consumare, con un po' di pane morbido e verdura, fredda preferibilmente o riscaldata. La porchetta è senz'altro uno dei cibi più antichi, cucinata con tecniche di preparazione che a prima vista sembrano facili e rozze: basta approntare in maniera idonea l'animale e cuocere a fuoco. In realtà la porchetta artigianale richiede una particolare cura nella scelta del soggetto idoneo e si deve seguire una precisa dosatura delle spezie perché non si riveli al gusto un prodotto sbilanciato.

Tra gli esecutori di un'ottima porchetta artigianale, Francesco Mosca si distingue per la particolare cura che pone nella scelta del suino — che deve pesare intorno agli 80 chilogrammi, ma soprattutto provenire da allevamenti nazionali —, nella dosatura delle spezie (una lista lunghissima, ma interessante e sapersi: coriandolo, semi di finocchio, salvia, rosmarino, alloro, timo, ginepro, pepe e maggiorana) e dell'aglio locale, e nell'assoluta assenza di conservanti. È dal 1975 che prepara porchette nel suo laboratorio nella zona artigianale di Montespertoli, sulle colline toscane. «La nostra è un'impresa a carattere familiare e



La novità del laboratorio artigianale di Francesco Mosca è la porchetta sottovuoto, già pesata e tagliata, pronta da consumare.



Curata a mano e in ogni minimo dettaglio, la porchetta lavorata nel laboratorio di Francesco Mosca viene curata in ogni minimo dettaglio. Prodotta come una volta è cotta esclusivamente arrosto. Il laboratorio, a conduzione familiare, si avvale dell'apporto oltre che della moglie Antonietta e della cognata Lucia (foto in alto), dei nipoti Andrea e Deborah (foto al centro).

questo coincide con la nostra forza: l'estrema flessibilità è lo strumento di cui abbiamo maggiormente bisogno. Ci permette di essere presenti nella Grande Distribuzione Organizzata ma anche soddisfare le necessità degli ambulanti, che evidenziano dei picchi di ordinativi a settembre e ottobre di ogni anno» dice Mosca con accento orgoglioso. Una struttura snella e competitiva, agguerrita al punto giusto ma soprattutto coesa intorno alle scelte di Francesco che si sono sempre espresse con progetti vincenti. L'ultimo è la naturale evoluzione per le famiglie del Duemila. «Vi sono casi in cui la porchetta intera è eccessiva: abbiamo preparato per i clienti un tronchetto di porchetta che soddisfa meglio le esigenze di famiglie non numerose. Ma soprattutto tagliamo a fette la porchetta una volta raffreddata, e la presentiamo sottovuoto pronta per essere consumata. In questa maniera anche una coppia la può facilmente gustare: è già pesata, non la dovrà riporre nel frigorifero di casa ed eviterà di farsela affettare al banco» continua.

Anche le giovani leve sono copiate dalla famiglia ed avviate al lavoro dimostrando un'insolita passione. È il caso di Deborah, vent'anni, nipote di Francesco, che sapientemente prepara il suino sezionandolo, aggiungendogli le spezie, richiudendolo con il suo fegato e la lingua, infine lo cuce con uno spesso filo di canapa prima che venga posto a riposare nel forno per 6 ore.

Tutto accade in una ventina di minuti, un tempo record.

Ne esce un profumato suinetto dalla crosta croccante e dall'interno morbido.

Il momento migliore per il consumo, si sa, è quando la porchetta si sta raffreddando ed il grasso è ancora trasparente, non ancora solidificato: nel pane con accanto un bicchiere di Chianti è il momento ideale per mettere alla prova la famiglia Mosca. Non deluderà neanche questa volta.

Riccardo Lagorio

Mosca Francesco

Via dell'Artigianato, 22

Località Ripa, Montespertoli (FI)

Telefono 0571 670950