

Aperitartufo: bella sorpresa la nocciola

Roberta Capanni

Gusto, eleganza e armonia di sapori. La qualità che regala emozioni.

Aperitivo, un rito a cui molti non fanno rinunciare. Un rito che chiude la giornata lavorativa e apre lo spazio al proprio relax, agli incontri, alle chiacchiere tra amici.

Una linea di confine tra il dovere e il piacere.

Un rito, dicevamo a cui molti non rinunciano facendolo diventare una sorta di mini cena che in definitiva rovina la cena vera e propria. Odio vedere quei buffet carichi di vassoi con prodotti di dubbia provenienza e vaschette di patatine "rovina-fegato" o noccioline tante volte non freschissime. L'aperitivo, a nostro avviso, non deve farci dimenticare la qualità e non dobbiamo farci ingannare da un prezzo bassissimo perché, come non ci stancheremo mai di dire, c'è una giusta misura per tutto.

Aperitartufo ma di qualità



Per fortuna c'è chi fa le cose per bene.

Una bella sorpresa l'abbiamo avuta qualche giorno fa all' Enoteca Bellini di Via della Spada nel cuore di Firenze dove abbiamo assaggiato le novità di [Stefania Calugi](#) dedicate al rito dell'aperitivo.

Naturalmente il tartufo è il protagonista ma sempre presenza discreta, mai invadente, stuzzicante e coinvolgente.

Una degustazione di tre tipologie di gusti da assaggiare seguendo un rigoroso percorso gustativo che conduce ad una esplosione di gusto.

Partenza con deliziosi **pomodorini** sotto'olio dove dolcezza e acidità ben bilanciate esaltano il tartufo di stagione lasciando in bocca un retrogusto perfetto che invita ad un altro assaggio;

proseguimento con le **olive**, pezzo forte di ogni aperitivo, qui profumatissime di tartufo, belle "grasse", sugose,

avvolgenti che ispirano un sorso di effervescenza, per ripulire la bocca e tornare ad un nuovo assaggio.

Palato soddisfatto e appagato si potrebbe dire ma la proposta va oltre e sa ancora stupire. **Nocciole** al tartufo: e qui ci si ferma. Per forza, perché non si desidera procedere oltre ma assaporare quest'incontro di profumi e consistenze.

La dolcezza della nocciola aiutata da una nota zuccherina, la sua croccantezza e il tartufo diventano un invito che non si può rifiutare, da cui ti devi "allontanare" per lasciare qualcosa agli altri. Vietato abusarne: crea sicura dipendenza!



Come sempre ogni dettaglio è curatissimo: alta gamma di prodotti tutti di origine italiana, packaging che riprende le bollicine del Prosecco colorandole per

dichiarare che l'aperitivo è comunque un momento di festa, porzioni per chi rivende in versione sfusa come le

enoteche e per chi ne fa un uso più moderato affinché non si disperda ogni aroma e si mantenga la freschezza del

prodotto.

Per chi, come noi, sta attento alla qualità l'aperitartufo firmato Stefania Calugi è davvero una manna dal cielo: prodotti

come sempre gluten free, che accompagnano perfettamente un buon bicchiere di vino e preparano al finale di

serata.

Roberta Capanni per GustarViaggiando