



Nothing yet.

## I tartufi di Stefania Calugi ad Anuga

0

BY MARIO TRABALZA ON 6. OTTOBRE 2017

EVENTI

Testo di Clara Ippolito

A Colonia, si sa, sbarca sempre il meglio del food mondiale. Tra le chicche Made in Italy, dal 7 all'11 di ottobre ci sarà, infatti, anche l'azienda toscana di **Stefania Calugi**. Specializzata in funghi e tartufi, sia freschi sia conservati, quest'ambasciatrice del gusto italiano, sottoporrà per qualche giorno al palato dei visitatori gourmet le sue bontà, frutto di una lunga esperienza nel settore.

L'azienda di Castelfiorentino, nata nel 1987, continua così il suo viaggio di conquista dei mercati esteri, iniziato peraltro già nei primi anni Duemila: oggi, non a caso, copre ben 20 Paesi in vari continenti con lo scopo di far conoscere urbi et orbi non soltanto dei prodotti, ma anche uno stile profondamente italiano e, ancor più spiccatamente, toscano.

Ad **Anuga**, quindi, sarà possibile degustare (**Passage Hall**

**10 Hall 11 003**, centro fieristico Koelnmesse) tutte quelle sue delizie che nel tempo si sono rivelate dei capolavori della tavola: dalle diverse tipologie di prodotti a base di tartufo fino il più pregiato Tuber Magnatum Pico, che sarà presente in fiera anche fresco grazie alla riapertura della caccia (con decorrenza dal 10 settembre scorso).

Anuga, la fiera dell'agroalimentare più importante a livello internazionale coincide, dunque, felicemente con una stagione molto attesa dai tartufo-lover di tutto il mondo e, ovviamente, dai professionisti della ristorazione e del commercio, che saranno nei prossimi giorni tutti a Colonia.

[www.tartufi.it](http://www.tartufi.it)

Credits Azienda Stefania Calugi

SHARE.



Comments are closed.

