



# DiCoppa&DiColtello

L'ITALIA DEL CIBO E DEL VINO



## CALUGI, QUANDO IL TARTUFO NON È UN'OPINIONE

DI DICOPPAEDICOLTELLO | 24 OTTOBRE 2017

*La Preziosa al  
Tartufo*

Si fa presto a dire tartufo, specialmente se con una sola parola si intende un universo sovente popolato di prodotti senza patria e senza famiglia. Meno male che a fare la differenza ci sono aziende come quella di Stefania Calugi, toscana verace, di Castelfiorentino, erede dell'esperienza di tre generazioni di tartufai. Una donna appassionata che, sin dalla fondazione dell'azienda, risalente al 1987, ha scritto passo passo la sua storia.

A confermarlo le date che vedono la nascita del primo laboratorio nel 1988 con le relative icone del marchio, dai paté di tartufo bianco, nero e bianchetto fino al burro al tartufo, dall'olio aromatizzato al tartufo bianco fino alla crema tartufata con base champignon e carciofi sott'olio: ricette con le quali la Calugi è riuscita a coniugare la tradizione toscana con un gusto più contemporaneo.

Il '92 è l'anno di un secondo laboratorio, più grande, sempre in Val d'Elsa, ma in una sede diversa; segue il lancio di uno dei best-seller di gamma,

L'Affettato di tartufo, poi arriva la melata con tartufo bianco oltre che

l'ampliamento del comparto funghi porcini. Gli anni Duemila sono, invece, quelli

dell'espansione estera dell'azienda e dell'arrivo di Jurij Marchetti che, dal 2010, affianca

Stefania nella divulgazione di tanti prodotti eccellenti.

Questa la cronistoria di una realtà toscana di pregio oggi forte di oltre 150 referenze, suddivise in tre linee: quella Classica (con un'ampia varietà di prodotti a

base di tartufo, funghi, verdure e altri frutti della terra), la Linea Chef, concepita per supportare le esigenze dei professionisti dei fornelli, e la Bio (con prodotti certificati), di recente arricchita da una collezione vegan.

*La Confettura  
Extra di Fichi al  
Tartufo*

Un paio di anni fa la svolta gluten free: una scelta dettata da una grande attenzione alla salute, che porta alla decisione storica per cui l'intera gamma di prodotti aziendali diventa priva di glutine. Per parte mia, ho molto

*L'Affettato al  
tartufo estivo*

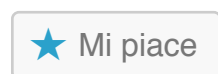
apprezzato la Preziosa e il Burro, entrambe bontà al tartufo bianco, delizie che fanno il paio con il Tartufo estivo Affettato e la Confettura extra di fichi, ovviamente al tartufo. Altra chicca di un'antologia di sapori tutti da scoprire.

Clara Ippolito

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

Credits: Archivio Stefania Calugi

### Condividi:



Di' per primo che ti piace.

### Correlati



#### TOSCANA, UN MODELLO PER L'ENOTURISMO

In "News&Eventi"



#### MASSIMILIANO CASTRO, NORCINO DI SICILIA

In "A Tu Per Tu"



#### METODO CLASSICO BALDETTI, UNA BRIOSA VOLUTTÀ

In "Mangiare&BereBene"



#### TOSCANA, UN MODELLO PER L'ENOTURISMO

In "News&Eventi"



#### MASSIMILIANO CASTRO, NORCINO DI SICILIA

In "A Tu Per Tu"



#### METODO CLASSICO BALDETTI, UNA BRIOSA VOLUTTÀ

In "Mangiare&BereBene"



## Autore: dicoppaedicoltello

---

È tutta colpa del Galateo di Giovanni della Casa, se poi sono diventata una giornalista enogastronomica. Quella tesi di laurea, infatti, mi fece da apripista. Mettiamoci pure, poi, che ho scritto parecchio sul linguaggio della tavola per la Treccani, che ho lavorato per il glorioso Paese Sera, per il Gambero Rosso, Horeca Magazine, Saporie.com, Julienne ed Excellence Magazine. E per non farmi mancare nulla sono stata anche caporedattore di Gusto Magazine e poi direttore di Torte. Insomma, per non farla troppo lunga è un po' di tempo che parlo di cibo e di vino: da quattro anni anche sulle pagine del magazine italo-tedesco Buongiorno Italia e ora sul mio sito DiCoppa&DiColtello. [Vedi tutti gli articoli di dicoppaedicoltello](#)

---

---

## Rispondi

Cerca ...



## ARTICOLI RECENTI

---

CALUGI, QUANDO IL TARTUFO NON È UN'OPINIONE

24 ottobre 2017

LIONELLA GENOVESE, UN'AMBASCIATRICE DEL VINO

20 ottobre 2017

LA BARBERA È FEMMINA

19 ottobre 2017



## RISOTTO CON CIPOLLA BRUCIATA, SGOMBRO, RICOTTA DI BUFALA E CONFETTURA DI LIMONE

18 ottobre 2017

## EPOS & BARRIQUE. LA TAVOLA SECONDO POGGIO LE VOLPI

16 ottobre 2017

### SEGUIMI

---



### CATEGORIE

---

A Tu Per Tu (14)



Mangiare&BereBene (27)



News&Eventi (21)

Ricette (22)

Viaggi Di Gusto (1)

### ARCHIVIO

---

ottobre 2017

settembre 2017

agosto 2017

luglio 2017

## TAG

---

AGOSTINO MALAPENA

ALBUFERA

DARIO ROSSI

DAVIDE PALLUDA

EATALY

ENRICO PANERO

FESTA DEL BACALÀ

FRANCESCO D'ALENA

FRANCESCO SCHIANO

GAMBERO ROSSO

GIANFRANCO PASCUCCI

LUCA ISSA

MASSIMILIANO CASTRO

MORGAN PASQUAL

PIZZERIA PICCOLO BUCO

POLENTAMI

ROBERTO BAGNOLINI

STELLATI

VINO

## CATEGORIE POPOLARI

---

A Tu Per Tu Chef Dolcezze Good Food Guide **Mangiare&BereBene** News&Eventi Produttori  
Ricette Vino

## VISITATORI

---

7,001 visite

## SEGUIMI SU FB

---



DiCoppa&DiColtello  
155 "Mi piace"

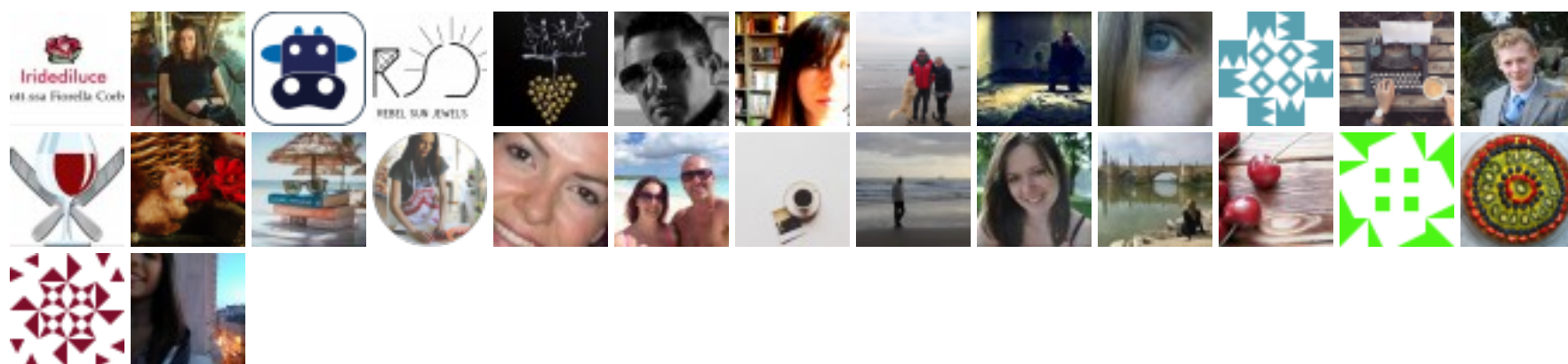
Ti piace Condividi

Piace a te e ad altri 13 amici

The image shows a Facebook post for the page 'DiCoppa&DiColtello'. The profile picture is a logo featuring a wine glass and a fork. The post includes a 'Ti piace' button with the Facebook 'f' icon and a 'Condividi' button with a share icon. Below the buttons is a row of profile pictures of users who liked the post, with the text 'Piace a te e ad altri 13 amici' above them.

## LA MIA COMUNITÀ

---



[PRIVACY POLICY](#)  [MANGIARE&BEREBENE](#)  [RICETTE](#)  [A TU PER TU](#)  
 [VIAGGI DI GUSTO](#)  [NEWS&EVENTI](#)  [CONTATTI](#)



WordPress.com.