

Ricerca per:

Cerca

Comunicati | 2 Ottobre 2017 | Fabio Ciarla



## “I Tartufi di Stefania Calugi” in festa da Procacci

**Martedì 3 Ottobre si terrà nello storico locale fiorentino l'evento dedicato ai prodotti di Stefania Calugi**

” I Tartufi di Stefania Calugi”: questo è il nome dell'evento che avrà come protagonista l'azienda STEFANIA CALUGI e che si terrà Martedì 3 Ottobre a Firenze da “Procacci”, storico locale gourmet fondato da Leopoldo Procacci nel 1855 noto in tutto il mondo per le specialità legate alla lavorazione del tartufo e attualmente di proprietà di Marchesi Antinori.

L'appuntamento sarà costituito da uno speciale aperitivo creato ed organizzato abbinando ad alcuni vini una selezione di prodotti dell'impresa di Castelfiorentino (NdR: quest'ultima reca lo stesso nome della sua fondatrice e proprietaria): oltre ai tartufi freschi in vendita ecco quindi che gli iconici panini di Procacci -duchesse, ovvero morbidi panini al latte, una vera istituzione fiorentina- saranno farciti con vari ingredienti e più precisamente cipolle rosse con zafferano, confettura extra di fragole al pepe, acciughe tartufate e carciofi sott'olio e verranno uniti rispettivamente a foie gras, brie, burro e pomodori secchi per formare un assortimento di quattro varietà. In questo modo sarà raggiunto un duplice obiettivo: da un lato la valorizzazione della gamma di Stefania Calugi, che oltre ad essere specializzata in tartufi e funghi freschi offre circa 150 referenze suddivise in diverse linee dalle specifiche caratteristiche (da quelle a base di tartufi fino ad arrivare a verdure e dolcezze) e dall'altro riproporre alcuni grandi classici di Procacci, foie gas in primis.

Anche se per l'aperitivo il pubblico potrà scegliere di consumare ogni vino previsto attualmente alla miscita da Procacci, per lo speciale aperitivo di domani sono stati individuati quattro calici come abbinamento di elezione ai panini prescelti, ovvero Franciacorta “Cuvée Royale” (Marchesi Antinori), “Vivia” 2015 (Le Mortelle), Rosso di Montepulciano “Sabazio” 2015 (La Braccasca) e Vino Nobile di Montepulciano 2012 (La Braccasca), tutti provenienti da cantine di proprietà di Marchesi Antinori.

Oltre alle valutazioni legate alle qualità organolettiche sia il food che i vini della serata sono stati assortiti in base anche al desiderio e all'intento di celebrare l'eccellenza della toscana enogastronomica: uno “stile toscano” che Stefania Calugi ha nel suo DNA non soltanto come collocazione geografica, ma soprattutto nella scelta di avere espresso nel tempo -proprio quest'anno l'azienda celebra i suoi primi 30 anni di attività- un lavoro che ha come base di partenza la tradizione regionale sia dal punto di vista della gastronomia che dei valori.

L'aperitivo da Procacci rappresenta per Stefania Calugi uno straordinario evento, ma anche la sublimazione della propria essenza e dei suoi codici: un'anima toscana con gli occhi che guardano al mondo.

Fonte: PERLE & PERLAGE di Claudia Bondi

**Condividi** (<http://www.facebook.com/sharer.php?u=http://www.enoagricola.org/i-tartufi-di-stefania-calugi-in-festa-da-procacci/>) (<http://twitter.com/share?url=http://www.enoagricola.org/i-tartufi-di-stefania-calugi-in-festa-da-procacci/&text=%E2%80%9CI+Tartufi+di+Stefania+Calugi%E2%80%9D+in+festa+da+Procacci+>) (<https://plus.google.com/share?url=http://www.enoagricola.org/i-tartufi-di-stefania-calugi-in-festa-da-procacci/>)

[Save to Facebook](#)

(mailto:?subject=%26#8220;I Tartufi di Stefania Calugi%26#8221; in festa da Procacci&body=%20http://www.enoagricola.org/i-tartufi-di-stefania-calugi-in-festa-da-procacci/)

## Lascia un commento

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati \*

Commento

[Commento all'articolo](#)

Collaborazioni



(/category/collaborazioni)

**CHIANTI CLASSICO DOCG 2015 FAMIGLIA ZINGARELLI – ROCCA DELLE MACIÈ: LE BOTTIGLIE** Regione:... Leggi (<http://www.enoagricola.org/chianti-classico-docg-2015-famiglia-zingarelli-rocca-delle-macie/>)

**Vino: c'è dell'oro, nelle colline del Lazio: Il titolo dell'articolo...** Leggi (<http://www.enoagricola.org/vino-ce-delloro-nelle-colline-del-lazio/>)  
**Assoenologi e le stime di vendemmia, Lazio e Umbria avranno un calo del 40%: Le difficoltà della...** Leggi (<http://www.enoagricola.org/assoenologi-e-le-stime-di-vendemmia-lazio-e-umbria-avranno-un-calo-del-40/>)

Comunicati



(/category/comunicati)

**“I Tartufi di Stefania Calugi” in festa da Procacci: Martedì 3 Ottobre...** Leggi (<http://www.enoagricola.org/i-tartufi-di-stefania-calugi-in-festa-da-procacci/>)

**Cala il sipario su Primi d'Italia 2017 – Un grande risultato: La XIX edizione...** Leggi (<http://www.enoagricola.org/cala-il-sipario-su-primi-ditalia-2017-un-grande-risultato/>)

**AL VIA DA BUSINESS STRATEGIES IL PRIMO CORSO SU PROMOZIONE DEL VINO NEL MONDO: VINO: L'AGRIBUSINESS RIVOLUZIONA...** Leggi (<http://www.enoagricola.org/al-via-da-business-strategies-il-primo-corso-su-promozione-del-vino-nel-mondo/>)

I più letti





È italiano il vino migliore del mondo (<http://www.enoagricola.org/italiano-vino-migliore-mondo-vivino/>)



Monti Cecubi Winery, the Myth that reinvents itself . . . with a glimmer of hope (<http://www.enoagricola.org/monti-cecubi-winery-myth-reinvents-itself-with-glimmer-hope/>)



Monti Cecubi, il Mito che si reinventa e torna a dare speranza (<http://www.enoagricola.org/monti-cecubi-vino-mito-reinventa-torna-speranza/>)



([www.shopironic.com](http://www.shopironic.com))

*Good Wines for Good Friends*



**WWW.LEVELETTE.IT**

(<http://www.levette.it/it/>)

(<http://www.valentinociarla.com/it/valentino-ciarla/>)

(<http://www.terrelab.it>)

(http://www.radiosiani.com/webradio/trasmissioni/itemlist/category/145-acino-ebbro.html)

(http://www.radiosiani.com/webradio/trasmissioni/itemlist/category/145-acino-ebbro.html)

(http://www.radiosiani.com/webradio/trasmissioni/itemlist/category/145-acino-ebbro.html)

(http://www.radiosiani.com/webradio/trasmissioni/itemlist/category/145-acino-ebbro.html)

(http://www.radiosiani.com/webradio/trasmissioni/itemlist/category/145-acino-ebbro.html)

(http://www.radiosiani.com/webradio/trasmissioni/itemlist/category/145-acino-ebbro.html)

(http://www.radiosiani.com/webradio/trasmissioni/itemlist/category/145-acino-ebbro.html)

(http://www.radiosiani.com/webradio/trasmissioni/itemlist/category/145-acino-ebbro.html)

(http://www.radiosiani.com/webradio/trasmissioni/itemlist/category/145-acino-ebbro.html)



(http://www.radiosiani.com/webradio/trasmissioni/itemlist/category/145-acino-ebbro.html)

(http://www.radiosiani.com/webradio/trasmissioni/itemlist/category/145-acino-ebbro.html)

**Contatti:**

(http://www.radiosiani.com/webradio/trasmissioni/itemlist/category/145-acino-ebbro.html)

(http://www.radiosiani.com/webradio/trasmissioni/itemlist/category/145-acino-ebbro.html)fabiociarla@gmail.com (mailto:fabiociarla@gmail.com)  
+39 3288629514

Skype/Twitter: @fabiociarla

Tutti i diritti sono riservati.

Condizioni d'uso (/responsabilita)