



Lunedì, 02 Luglio 2018 11:50

Aperitartufo - by Stefania Calugi è nato a Firenze In evidenza

Scritto da Lavinia

  | [Stampa](#) | [Email](#) | [Commenta per primo!](#)

Vota questo ristorante      (0 Voti)



Creata una gamma di prodotti al tartufo per l'aperitivo.

L'aperitivo è oramai il momento della giornata più atteso, per tutti coloro a cui piace avere un momento di relax in compagnia di amici o colleghi dopo una lunga giornata di lavoro, oppure anche per le coppie che si trovano per un'oretta a volte davanti ad un tramonto e un buon calice e un piattino di stuzzichini chiacchierando in leggerezza, ed è proprio su questo preciso istante della giornata, che oramai è diventato una consuetudine, che **Stefania Calugi**, imprenditrice toscana alla guida dell'azienda omonima, ha creato una gamma di prodotti sulla base del tartufo, proprio per l'aperitivo.

Un **“Aperitartufo”** che esalti appunto proprio quel momento di fine giornata con questo straordinario e pregiatissimo tubero; dunque da **martedì scorso, 19 Giugno, a Firenze è nato “Aperitartufo”**.

La presentazione di questi straordinari prodotti si è svolta presso **Enoteca Bellini**, un locale situato in centro a Firenze, **adorabile**, come il cuore di questa città millenaria che regala sempre sorprese esaltanti.

All’anteprima si sono riuniti **stampa e media toscani**, che hanno avuto l’occasione di assaggiare i prodotti disposti in tre diverse proposte: i **“Pomodori Ciliegini”** che con la loro tendenza dolce, ma esaltata dal connubio col tartufo, si distinguono e danno eleganza e concretezza nell’abbinamento di un calice scelto ad hoc; le **“Olive ripiene”** spiccano invece per il delicato andamento sapido e **“Nocciosnack”**, nocciole sublimate nella loro naturale ricchezza di burro con rimandi di cacao.

Il tartufo e tutte le sue varietà è un prodotto per tutte le stagioni, ed è questo che Stefania Calugi tiene a sottolineare, e lo ha concretizzato non solo con la creazione di prodotti al tartufo per un aperitivo, ma anche con un **eccellente operazione commerciale** che in questo caso ha un rapporto strettissimo con il territorio.

In evidenza infatti c’è il fatto che i tartufi utilizzati provengono dalle **tartufaie di proprietà dell’azienda**, sono infatti quasi più **30 ettari**, ubicati nelle **Colline Sanminiatesi**, un’area **reputata tra le più prestigiose** e riconosciuta a livello internazionale proprio per il **tartufo**, ma anche i **pomodori**, le **olive** e le **nocciole**, sono prodotti **provenienti dalla Toscana**, allo scopo di valorizzare, nelle varie lavorazioni dei prodotti la propria regione, la Toscana.

Stefania Calugi una donna che guarda al futuro, con la concretezza di una professionalità passionale.



Pubblicato in [Florence Food News](#)

Etichettato sotto

[#aperitartufo firenze](#)

[#Enoteca Bellini](#)

[firenze](#)

[#nocciosnack al tartufo](#)

[#olive ripiene al tartufo](#)

[#pomodori ciliegini al tartufo](#)

[#Stefania Calugi srl](#)

[#tartufaie](#)

[toscana](#)

[#tartufi stagionali toscana](#)



Lavinia

Ultimi da Lavinia

Giovanni Santarpia va via da Santarpia

Cene in vigna, cibo e vini sotto le stelle

Solidarietà per Tommasino, 4 giugno al Vecchio e il Mare con tre Maestri Pizzaioli

Florence Pisco Week, la pisco-si della degustazione urban

Happy hour a Firenze gli orti musicali del Quinoa

Altro in questa categoria: [« Miglior Sommelier Della Toscana 2018 la premiazione di Simone Loguercio](#)

Lascia un commento

Assicurati di aver digitato tutte le informazioni richieste, evidenziate da un asterisco (*). Non è consentito codice HTML.

Messaggio *


scrivi il tuo messaggio qui...

Nome *

Email *

URL del sito web

Non sono un robot


reCAPTCHA
Privacy - Termini

INVIA IL COMMENTO

[Torna in alto](#)

Sei qui: [Home](#) . [Blog](#) . [Florence Food News](#) .

Aperitartufo - by Stefania Calugi è nato a Firenze

Copyright © 2018. Migliori Ristoranti Firenze. Sito e SEO by ACUA Servizi Internet Firenze