



Stefania Calugi inaugura “La Strada del Tartufo” In evidenza

Scritto da Ambra Dinetti



Lo scorso 18 novembre l'azienda di Castelfiorentino ha presentato in anteprima alla stampa il percorso multisensoriale dedicato al mondo del tartufo.

STEFANIA CALUGI, azienda toscana specializzata in **tartufi e funghi** sia freschi che conservati, ha presentato in **anteprima sabato 18 novembre** il percorso **multisensoriale “La Strada del Tartufo”**, figlio di un progetto che Stefania coltivava già da alcuni anni con l'obiettivo di **divulgare ad un vasto pubblico** - appassionati, turisti, addetti ai lavori e scuole - tutti gli aspetti inerenti all'universo del tartufo attraverso una **combinazione di testi, immagini, piante e vari utensili**: in questo modo il visitatore conoscerà aspetti di carattere botanico, scientifico, storico e quelli riguardanti la caccia al tartufo effettuata con i cani appositamente addestrati ed il tartufaio.

Il percorso esordisce con le piante cosiddette simbiotiche, ovvero quelle a cui è legata la nascita e lo sviluppo delle specie del prezioso tubero, per poi proseguire con diverse sezioni accompagnate da tavole illustrate originali create appositamente per esso e che supportano i **testi descrittivi e narrativi**: la storia e il mito (basti pensare che gli antichi

credevano che i tartufi nascessero da un fulmine scagliato da Zeus sotto una quercia, albero a lui sacro), le tipologie di tartufo con le loro specifiche caratteristiche ed i terreni e gli attributi dell'attività di caccia con in evidenza le fondamentali figure del cercatore e del cane, l'animale senza il quale la caccia stessa non sarebbe possibile.

Nel corso della **presentazione alla stampa** è stato poi spiegato come "La Strada del Tartufo" va ad inserirsi in quello che Stefania Calugi ha battezzato "**Truffle Journey**", ovvero una serie di **pacchetti combinabili tra loro e costituiti da varie attività** che il visitatore può comporre a suo piacimento tra cui l'esperienza della caccia insieme al tartufaio e al cane nelle tartufaie biologiche e degustazioni ad hoc.

Alla presentazione è **seguito un pranzo** a base di tartufo fresco ed una selezione di prodotti aziendali cucinato da **Diego Spatari Tironi**, chef di origine milanese e fiorentino di adozione, dal seguente **menu** creato appositamente per l'occasione:

Fagottini di pasta fillo in sorpresa di carciofo su patata viola e dadolata di zucca gialla al miele di acacia.

Cialde di polenta al cavolo nero in glassa di burro tartufato.

Mousse tiepida di patate al Parmigiano Reggiano DOP 30 mesi con affettato di tartufo e croutons di segale al timo.

Degustazione delle creme di verdure con varie tipologie di pane e crudité di vegetali.

Linguine di Campofilone al tartufo mantecate alla zucca gialla con tartufo fresco, fonduta di Parmigiano Reggiano DOP e nocciole tostate.

Tartare di Chianina battuta a coltello su salsa Bearnaise al profumo di zafferano, meringata salata e affettato di tartufo.

Crumble di amaretti con pasticceria di mandorle e tartufo, Cialda di Montecatini e gelée di balsamico Modena DOP.

Questo evento ha avuto un **significato speciale** in quanto ha coinciso con una ricorrenza particolare: infatti nel **2017 l'azienda STEFANIA CALUGI ha compiuto 30 anni**, dato che fu proprio nel **1987** che una giovanissima Stefania decise di trasformare la passione familiare per il tartufo in un'impresa ed iniziò a rifornire la ristorazione toscana di tartufi e funghi freschi da lei selezionati: e adesso che le vendite oltre che in Italia vengono effettuate in più di 20 Paesi Esteri, quella di Stefania Calugi è **un'azienda dal cuore italiano e dagli occhi che guardano al mondo**.

Letto **52** volte

Ultima modifica il Mercoledì, 22 Novembre 2017 11:52



Ambra Dinetti

