



Il tartufo bianco: ovvero il re della tavola toscana nell'autunno 2018

BY FIRENZEURBANLIFESTYLE.COM ON 19 DICEMBRE 2018

FOOD & DRINKS, GREEN

Quella che stiamo vivendo è stata definita dagli esperti una delle migliori annate di sempre per il pregiato fungo ipogeo.

In Toscana in merito alla qualità del cibo siamo da sempre molto fortunati, ma quest'anno una stagione del tutto eccezionale ha fatto sì che ciò che per definizione è da sempre irraggiungibile divenisse un prodotto alla portata di tutti.

Stiamo parlando del tartufo bianco la cui raccolta è consentita nel periodo che va dal 10 Settembre al 31 dicembre, tubero che in Toscana si trova principalmente nelle colline di San Miniato, ovvero la nostra miniera d'oro al pari di Alba in Piemonte.



CleanMyMac X: Your Mac.
Come nuovo. Un Mac pulito,
veloce e potente in un solo...

Ann. MacPaw

Scopri di più

Se anche voi amate questo prodotto autunnale e volete un consiglio su quale acquistare e dove, vi indichiamo senza ombra di dubbio l'eccellenza rappresentata dalla produzione di **Stefania Calugi** azienda che da 30 anni si occupa di raccolta di funghi di tartufi in Toscana. Noi abbiamo avuto la fortuna di assaggiare le loro prelibatezze in occasione della cena organizzata dall'azienda per festeggiare i 30 anni di attività presso il ristorante **"Lo Spaccio" della Fattoria di Maiano**, location incantata che dalle colline di Fiesole guarda Firenze. Una cena il cui menù ha messo in

LEGGI L'ULTIMO NUMERO DI FUL



ARTICOLI RECENTI

26 DICEMBRE 2018

Bright Festival: Firenze invasa da arti digitali, lighting design e musica elettronica



1 trucco per il dolore
Dopo un'ora il corpo è completamente privo di dolore. Medici sotto shock

Insolex Magni

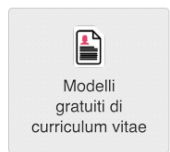
23 DICEMBRE 2018

Cenone di Capodanno idee nuove per farlo a Firenze

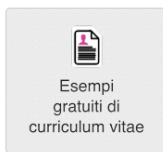
20 DICEMBRE 2018

Il dj Rico Herrera si racconta a FUL

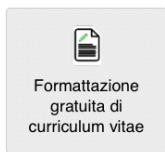
evidenza come il tartufo possa accompagnare un pasto completo ed essere quindi protagonista in ogni pietanza, dall'antipasto al dolce: uova di quaglia su disco di polenta con segato di carciofi e tartufo bianco; pici con tartufo bianco pregiato, bocconcini di faraona farciti di castagne e tartufo nero e per finire zuppa inglese con miele aromatizzato al tartufo.



Modelli
gratuiti di
curriculum vitae



Esempi
gratuiti di
curriculum vitae



Formattazione
gratuita di
curriculum vitae



Valore aggiunto dei prodotti a firma **Stefania Calugi** è sicuramente la sensibilità dell'imprenditrice di Castelfiorentino manifestatasi nella scelta di creare una linea biologica dei prodotti conservati e nel prestare attenzione per ogni questione di carattere alimentare tanto che nel 2015 ha deciso che ogni referenza aziendale sarebbe diventata **gluten free**.

Per chi non conoscesse bene le varie distinzioni di tartufo, precisiamo che il pregiato e gettonatissimo Tartufo Bianco è soltanto una delle varietà che la natura ci regala. Ogni stagione infatti disciplina la raccolta di determinate tipologie, basti pensare al **Tartufo Nero Pregiato**, al **Tartufo Bianchetto** e al **Tartufo Nero Estivo**: tutti presentano una peculiarità organolettica specifica e in cucina regalano diverse sfumature.

"La valorizzazione di tutte le specie di tartufo secondo la stagionalità è uno dei cardini della filosofia produttiva dell'attività di Stefania Calugi che manifesta la sua propensione ad assecondare quelli che sono i ritmi della natura, già perfetta con i suoi tempi e i suoi suggerimenti scanditi dalle stagioni.

SHARE.



ABOUT AUTHOR

FIRENZEURBANLIFESTYLE.COM

RELATED POSTS

17 DICEMBRE 2018



Riapre l'ex Palazzina Reale, si chiama Fabbriato Viaggiatori

14 DICEMBRE 2018



Pranzo di Natale a Firenze? Famolo fuori dall'ordinario

4 DICEMBRE 2018



Tanti auguri Plaz – 10 anni di Firenze in Piazza dei Ciampi

19 DICEMBRE 2018



Mahalaballana, un microcosmo che abbraccia l'universo intero

19 DICEMBRE 2018



Il tartufo bianco: ovvero il re della tavola toscana nell'autunno 2018

19 DICEMBRE 2018



Polveriera Firenze: la cultura urbana è interesse comune