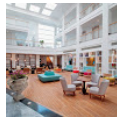




Salmakis Beach Resort & Spa

74,88 €



Doria Hotel Bodrum

78,40 €



Ramada Resort Bodrum

120 €



Booking.com

HOME → EMPOLESE - VALDELSA →

<< INDIETRO

La Calugi di Castelfiorentino a TuttoFood: il tartufo toscano ancora più gourmet

🕒 09 maggio 2017 17:18 📍 Attualità 🏠 Castelfiorentino

Ieri è partita la quinta edizione di TUTTOFOOD, la biennale di Fiera Milano dedicato al food & beverage che negli anni ha manifestato un crescente appeal internazionale: è in tale contesto che l'azienda Calugi si appresta ad accogliere al proprio stand i protagonisti dell'universo "cibo" la cui affluenza è prevista in fiera ancora più numerosa rispetto agli anni precedenti.

ADVERTISING

Stefania Calugi farà conoscere fino a Giovedì prossimo le ultime novità della propria gamma, tra cui l'annunciata anteprima assoluta delle prime referenze aziendali "Vegan", ovvero "Salsa del tartufo biologica" (salsa biologica a base di funghi con tartufo) e "Trifolata di funghi con porcino biologica" (salsa biologica con funghi porcini), entrambe appartenenti alla linea BIO e che potranno essere degustate in fiera insieme agli altri prodotti a base di tartufi, funghi ed altri frutti della terra delle varie linee aziendali CLASSICA, CHEF, BIO e MAGNIFICO SAPORE.

La seconda novità importante riguarda invece le creazioni gastronomiche che sarà possibile gustare presso lo stand Calugi in ogni momento della giornata durante tutti i giorni della kermesse: esse sono scaturite dalla collaborazione con Marco Stabile, 1* Chef Patron del ristorante fiorentino Ora d'Aria, nello studio di assaggi in cui saranno impiegati il tartufo di Stefania Calugi

e i pecorini di Caseificio Nuovo di Poggibonsi (SI) nella tradizione toscana con piccoli spunti internazionali.

Ecco le proposte gourmet sopra menzionate:

–Risotto alla barbabietola, pecorino e tartufo confit

–Tagliolino di Campofilone alla crema di pecorino semistagionato, tartufo grattugiato e oro al lime

–Uovo poché con erbe amare, riduzione di Chianti e carpaccio di tartufo

–Pane croccante con ricotta al pepe e alici al tartufo

mentre i piatti freddi saranno serviti a tutte le ore:

–Spuma di patate pecorino e tartufo tritato

–Petto d'anatra al tartufo e erbe selvatiche

–Cheesecake di pecorino fresco e confettura di fichi al tartufo

Si tratta dunque di piatti che oltre ad unire i sapori della regione di cui Stefania Calugi è un alfiere a tocchi dal sapore più "global" mostrano con deliziosa eleganza come il tartufo spicchi non soltanto per il suo pregio, ma in quanto estremamente versatile e dunque in grado di caratterizzare portate molto diverse tra loro per la varietà di ingredienti e cotture, dagli antipasti fino al dessert.

Le interpretazioni del tartufo di Stefania Calugi si ritroveranno, insieme a tutta la gamma aziendale, nel PAD 7 / STAND T17 U20 presso il polo fieristico Fiera Milano Rho: tartufo orgogliosamente toscano, e ancora più gourmet.

Tutte le notizie di Castelfiorentino

<< Indietro



Un milionario 27enne parla del suo lavoro da 500€ all'ora. (comporta rischi)
Incredibile dall'Italia



Peugeot 208: solo a maggio ci sono fino a 5.000€ di vantaggi con permuta o rottamazione
Peugeot 208



Yougenio: elettricista a Firenze. Con il codice sconto ELECTRO25 paghi - 25%
Yougenio Elettricista



La RC Auto al top nel rapporto qualità-prezzo. Calcola il tuo preventivo!
Linear Assicurazioni



Giulietta Veloce Edition tua a 165€ al mese
Alfa Romeo Giulietta



Fino a 6.000€ di vantaggi con finanziamento ecofree – tan 5,95% taeg 8,27%
Gamma Eco GPL e Metano

Sponsorizzato da 