



Stefania Calugi: a pranzo con la signora del tartufo

Posted on Mag 5th, 2018 by [admin](#)

Categorie: [Blogtour](#)

Chi mi conosce bene sa quanto io ami il **tartufo**. Una volta ne ho mangiato talmente tanto che mi sono sentita male 😓. Potete immaginare quindi la mia gioia quando ho ricevuto il mio primo invito a un evento dedicato a food blogger da parte di un'azienda toscana che offre, per l'appunto, tartufi. Come non accettare?

L'azienda in questione è [Stefania Calugi – Gusti Toscani](#) e dal 1987 vende tartufi, funghi e un'infinità di altri prodotti prelibati.

La mia prima food experience è iniziata una sabato mattina di fine aprile in quel di Castelfiorentino (FI), dove l'azienda ha sede. Se mi seguite su [Instagram Stories](#), sapete già che io e le altre 6 food blogger abbiamo avuto il piacere di visitarla, guidate dalla stessa Stefania, da suo marito Yuri e da alcuni suoi collaboratori.

Appena entrata, sono stata affascinata dall'incredibile mix di tradizione e innovazione di fronte al quale mi sono trovata. Oltre all'inteso profumo di tartufo, che ci ha accompagnato per tutto il giorno, si respira odore di storia. Stefania Calugi fonda l'azienda nel 1987, ereditando una passione che era già di suo padre nonché delle quattro generazioni precedenti: la sua è una famiglia di tartufai fin dal 1800.

In questi 30 anni Stefania è riuscita a fare della sua azienda un punto di riferimento del made in Italy, valorizzando il territorio della nostra bella **Toscana** e soprattutto scegliendo con cura le materie prime e attuando processi di lavorazione attenti e rigorosi.

Se avrete la fortuna di visitare l'azienda e di percorrere "**La Strada del Tartufo**", vivrete un'esperienza multisensoriale completa, che parte dal territorio, dall'ecosistema e termina con una degustazione di prodotti. All'interno dell'azienda, fotografie, illustrazioni e didascalie vi spiegheranno tutto quello che avete bisogno di sapere su sua Maestà, il tartufo: un prodotto raro e delicato, che risente molto delle condizioni climatiche e ambientali e che richiede una grande maestria sia nell'essere cacciato che nell'essere trattato.

All'interno dello showroom vi aspettano prelibatezze che potrete assaggiare e acquistare: dalle classiche salse e condimenti all'olio al tartufo a sali e spezie fino a prodotti dolci 🥰

La nostra mattinata è proseguita con un'esperienza in brigata. Guidate da **Fabrizio Marino**, chef del ristorante Papaveri e Mare e presto del Ristornate Maggese, abbiamo avuto l'onore di cucinare un menù vegetariano pensato appositamente per l'occasione. Ovviamente, tutto rigorosamente a base di tartufo! Indovinate un po' cosa ho cucinato io? Il dessert! Che strano! Ma è stato un vero piacere: quando mai mi ricapita di mettere le mani su un **gelato al tartufo e cioccolato bianco**?

Curiosi di scoprire il menù? Vi accontento subito!

- Crema di cannellini alla salvia, cocco e tartufo marzuolo con cialde di riso croccanti e pesto di nocciole
- Cannellone gratinato farcito di ricotta allo yogurt, ragù Lucchese di carciofi, piselli, baccelli e asparagi
- Polpetta soffice di patate Tosca dal cuore fondente, mousse di cavolfiori e tarufo, contrasto di frutta mostardata
- Gelato al tartufo, meringa spezzata, carpaccio di fragole e infuso rinfrescante ai fiori di rosmarino

Dite la verità, vi ho fatto venire l'acquolina in bocca? 😊

Il momento del pranzo non è stato altro che l'apice di una mattinata che non solo mi ha permesso di conoscere una realtà importante della mia zona e maneggiare un prodotto pregiato, ma che si è rivelata soprattutto l'occasione per conoscere persone meravigliose con cui condivido una passione. Persone che, come me, con fatica, impegno, dedizione, portano avanti il loro piccolo grande progetto. È in giornate come questa che ti rendi conto che il senso più importante di questo lavoro è proprio quello di riuscire a creare una rete di rapporti al di là dello schermo di un pc.

credits: Fooding Planet – www.foodingplanet.wordpress.com

credit: Fooding Planet – www.foodingplanet.wordpress.com

Grazie quindi a **Stefania Calugi**, a Claudia e a tutte le food blogger che hanno partecipato per aver contribuito a rendere speciale questa giornata!

P.S. Un super grazie a Michela di Fooding Planet per le foto!





admin

Aggiungi un commento

Commento

* Nome

* Email

Sito web

Commento all'articolo



UP TO
30%
OFF

Absolute Best Deal

BOOK
NOW