

[CHI SIAMO](https://www.ilforchettiere.it/chi-siamo/) (HTTPS://WWW.ILFORCHETTIERE.IT/CHI-SIAMO/)

[CONTATTI](https://www.ilforchettiere.it/contatti/) (HTTPS://WWW.ILFORCHETTIERE.IT/CONTATTI/)



Il Forchettiere

(<https://www.ilforchettiere.it/>)

GIORNALISMO D'ASSAGGIO

ALTRI

[MONDI](https://www.ilforchettiere.it/category/altri-mondi/) (HTTPS://WWW.ILFORCHETTIERE.IT/CATEGORY/ALTRI-MONDI/)

/

[EVENTI](https://www.ilforchettiere.it/category/eventi/) (HTTPS://WWW.ILFORCHETTIERE.IT/CATEGORY/EVENTI/)

LO SAPEVATE CHE?

([HTTPS://WWW.ILFORCHETTIERE.IT/CATEGORY/LO-SAPEVATE-CHE/](https://www.ilforchettiere.it/category/lo-sapevate-che/))

/

[RECENSIONI](https://www.ilforchettiere.it/category/recensioni/) (HTTPS://WWW.ILFORCHETTIERE.IT/CATEGORY/RECENSIONI/)

STORIE E

[PERSONAGGI](https://www.ilforchettiere.it/category/storie-e-personaggi/) (HTTPS://WWW.ILFORCHETTIERE.IT/CATEGORY/STORIE-E-PERSONAGGI/)

/

[LIBRI/CINEMA/TV](https://www.ilforchettiere.it/category/libri/) (HTTPS://WWW.ILFORCHETTIERE.IT/CATEGORY/LIBRI/)

ABBINAMENTO TRA BOLLICINE E TARTUFO, DUE PRODUTTORI (E TRE EVENTI) A CONFRONTO

LASCIATI SORPRENDERE!

PRENOTA
ORA

*Condizioni sul sito

Prodotto principe dell'autunno – celebrato dal 10 al novembre anche a San Miniato e nelle Crete senesi – il tartufo può essere accostato a diversi vini e spumanti. Abbiamo chiesto a Cristiano Savini e Stefania Calugi un parere sul miglior abbinamento tra bollicine e tartufo



Sul fronte enogastronomico, l'autunno è senza dubbio uno dei periodi dell'anno più importanti per il tartufo di qualità. Anche se ormai questo pregiato tubero si trova tutto l'anno – e c'è chi ha fatto della destagionalizzazione la propria battaglia(<https://www.ilforchettiere.it/delocalizzare-destagionalizzare-la-doppia-sfida-savini-tartufi/>) – è da settembre a dicembre che il tartufo bianco si raccoglie e finisce in tavola. Già, ma con cosa lo si accompagna? Al netto delle pietanze in cui viene adoperato, qual è il miglior abbinamento tra bollicine e tartufo? Lo abbiamo chiesto a due produttori, **Cristiano Savini** e **Stefania Calugi**. Il primo anima il festival “Tartufo & Bollicine” da Eataly Firenze(https://www.eataly.net/it_it/negozi/firenze/) (10-12 novembre), la seconda il percorso conoscitivo “La strada e il tartufo” a Castelfiorentino (18 novembre).

L'abbinamento tra bollicine e tartufo per Cristiano Savini

Fare abbinamenti col tartufo è sempre difficile – racconta Cristiano Savini – perché ogni tipologia di tartufo ha le sue caratteristiche e modalità d'uso differenti fra specie e specie. Mi piace pensare che le sue note debbono sempre primeggiare sul piatto e di conseguenza sul bicchiere... nel caso del Tartufo Bianco, vini morbidi con note minerali, so che sono un po' in controtendenza ma io ho sempre abbinato vini bianchi. Se poi devo indicare l'abbinamento perfetto credo che le bollicine italiane siano il prodotto più azzeccato... che sia Franciacorta o Spumanti questo lo lascio decidere a voi”.



(<https://www.ilforchettiere.it/wp-content/uploads/2017/11/TUBER-MAGNATUM-WHITE-ALBA-TRUFFLE-e1510060283126.jpg>)

Insomma, per una delle aziende toscane più rappresentative del tartufo italiano, la scelta cade sulle bollicine nostrane. Di diverso avviso l'altra produttrice. Ecco cosa ha risposto:

L'abbinamento tra bollicine e tartufo per Stefania Calugi

Se c'è una persona che si sicuro quest'anno si sarà trovata spesso ad abbinare i suoi prodotti alle bollicine questa è Stefania Calugi. Si tratta infatti di un anno di festeggiamenti per la produttrice di Castelfiorentino che festeggia il trentesimo anniversario della sua azienda d'eccellenza, anche se la tradizione della sua famiglia è legata a questa preziosa materia prima da molto più tempo. Guardando il suo albero genealogico infatti, la si trova alla fine di una vera e propria discendenza di tartufai, che fin da metà del 1800 si dedica alla ricerca e alla valorizzazione dei tesori dei sottoboschi. Su che bottiglia stappare Stefania non ha dubbi: Champagne, un abbinamento tra bollicine e tartufo nel quale ha sempre creduto tanto, e non solo perché erano i suoi sensi a guidarla. "Tartufo e champagne – spiega – sono accomunati da complessità ed eleganza, due caratteristiche che gli hanno fatti diventare elementi imprescindibili sulle tavole gourmet di tutto il mondo. Ma queste loro identità singolari riescono ad accompagnarsi, senza mai coprirsi, come la voce e la musica in un brano operistico".



(<https://www.ilforchettiere.it/wp-content/uploads/2017/11/Stefania-Calugi-e1510130322844.jpg>)

Negli anni '90 il ristorante viareggino Il Patriarca aveva addirittura creato un risotto “Tartufi Calugi e Champagne” e anche se quel piatto non esiste più, il successo di quell’abbinamento non stenta a essere riproposto altrove. Ovviamente non tutti gli champagne sono uguali, così come non lo sono tutti i tartufi, e Stefania Calugi lo sa bene. “Ad esempio il Tartufo bianco (*magnatum pico*) che è un connubio di eleganza e profumo, è giusto gustarlo a crudo, magari in contrasto alla morbidezza di un primo piatto (tagliolini e risotti la fanno da padrona). Per esaltarlo si può quindi abbinarlo ad un Blanc de blanc, per combinarlo con la freschezza delle uve Chardonnay. Invece il Tartufo nero (*melanostorum vit.*) si distingue per la sua intensità , e proprio per questo può essere azzardato come ingrediente anche in cottura. Può trovare quindi il giusto matrimonio con una bottiglia di blanc de noir. Provare per credere, il sentore del Pinot Noir si esalterà ancor di più in compagnia di carni al tartufo, come ad esempio un filetto con copertura a scaglie o piccione ripieno.

Gli eventi – Festival Tartufo & bollicine

QUAL È IL TUO LIVELLO DI INGLESE?

FAI IL TEST

Wall Street English

La terza edizione del festival Tartufo & Bollicine va in scena da Eataly Firenze da venerdì 10 a domenica 12

Novembre, in collaborazione con Savini Tartufi e in abbinamento con le bollicine Alta Langa. Con 5 euro nella postazione in piazza si potranno assaggiare:

- la cruda “La Granda” con tartufo nero o bianco “Savini Tartufi”*
- Plin del Pastificio “Michelis” mantecati con burro “Beppino Occei”*
- Uovo poché cotto a 68° con tartufo nero o bianco “Savini Tartufi”*
- Vellutata di patate con burrata “Il

Tartufi”*

*Proposta a scelta con tartufo bianco o nero.



TARTUFO & BOLLICINE FESTIVAL

13 | 14 | 15
ott

27 | 28 | 29
ott

10 | 11 | 12
nov

SAVINI TARTUFI
TUSCANY

EATALY
alti cibi

COME FUNZIONA

- 1) Scegli quello che vuoi assaggiare
- 2) Ritira i gettoni alla cassa
- 3) Buona degustazione!

In collaborazione con Savini Tartufi. Eataly Firenze dedica un intero weekend all'abbinamento più chic e atteso dell'autunno.

(https://www.ilforchettiere.it/wp-content/uploads/2017/11/2017_10_15_PHOTO_00000304_1_-1376-1920-1080-95-e1510061369902.jpg)

Al banco dei Salumi&Formaggi invece tagliere di salame al tartufo nero “Fracassa Salumi” e pecorino al tartufo “Il Fiorino” (10 euro), in panetteria la pizza romana bianca con salsiccia e tartufo nero “Savini Tartufi” (5 euro), al ristorante Tagliolino con tartufo nero “Savini Tartufi” (16) e pizza bianca con fiordilatte “Bosco Gerolo”, patate e tartufo nero “Savini Tartufi” (14). Al bar, infine, crostini al tartufo (5 euro). Orari: venerdì dalle 18 alle 23, sabato dalle 12 alle 23, domenica dalle 12 alle 21.

Gli eventi – Mostra mercato del tartufo di San Miniato e di San Giovanni d’Asso

Nel weekend dal 10 al 12 novembre in scena anche la 47° mostra mercato del tartufo bianco di San Miniato(<http://www.sanminiato-promozione.it/>), così come quella di San Giovanni d’Asso nelle crete senesi(<http://www.mostramercatodeltartufobianco.it/>), giunta alla 32° edizione (11 e 12 e il 18 e 19). In questa edizione sarà presente anche uno stand dedicato allo Street Food e che, insieme al tartufo, si potranno degustare formaggi, salumi, carni di Chianina e Cinta Senese, olio extravergine, miele, zafferano, vino della Doc Orcia e, dopo la fusione con Montalcino, anche il Brunello. Non mancheranno visite ad aziende agricole, al museo del tartufo, a cantine e frantoi, trekking fra boschi e campagne.



(<https://www.ilforchettiere.it/wp-content/uploads/2017/11/Schermata-2017-11-07-alle-17.00.12.png>)

A San Miniato, invece, in scena l'evento organizzato dal Comune e dalla Fondazione San Miniato Promozione, oltre alla collaborazione di Slow food, Campagna Amica e Associazione Tartufai delle colline sanminiatesi, con un occhio alla solidarietà per la fondazione Tommasino Bacciotti.

Gli eventi – Evento del 18 novembre da Calugi



(<https://www.ilforchettiere.it/wp-content/uploads/2017/11/abbinamento-vino-tartufo-e1510060249538.jpg>)

Il 18 novembre inaugurazione su invito per presentare in anteprima agli addetti ai lavori “La Strada del Tartufo”, percorso conoscitivo multisensoriale che rappresenta il coronamento di un sogno lungamente accarezzato da Stefania, ovvero quello di raccontare il magico mondo del tartufo a 360° agli appassionati. Se non siete tra gli invitati del 18 non temete, perché questo è solo l'inizio! Infatti dopo la presentazione “La Strada del Tartufo” diverrà permanentemente

aperta ai visitatori , siano essi turisti, appassionati, scuole, o semplici buongustai. Se non vi basta, non temete, le vie del tartufo sono infinite! Infatti “La Strada del Tartufo” sarà inserita nell’offerta “Truffle Journey”, una serie di pacchetti esperienziali componibili che comprendono varie tipologie di attività, incluse ad esempio la caccia al tartufo nelle tartufaie biologiche di proprietà dell’azienda con l’ausilio del cane appositamente addestrato e del tartufaio e la degustazione in azienda di un menu completo a base di tartufo.



SCOPRI LA NOSTRA MODERNA FLOTTA



FI

[bollicine e tartufo](https://www.ilforchettiere.it/tag/bollicine-e-tartufo/)

[cristiano savini](https://www.ilforchettiere.it/tag/cristiano-savini/)

[eataly firenze](https://www.ilforchettiere.it/tag/eataly-firenze/)

[stefania calugi](https://www.ilforchettiere.it/tag/stefania-calugi/)

[tartufo](https://www.ilforchettiere.it/tag/tartufo/)

[tartufo di san miniato](https://www.ilforchettiere.it/tag/tartufo-di-san-miniato/)

SHARE ON: FACEBOOK([HTT](https://www.facebook.com/...)) TWITTER([HTT](https://twitter.com/...)) PINTEREST([HT](https://www.pinterest.com/...)) GOOGLE + [ERE.COM//PIN](https://plus.google.com/...)
U=[HTTPS://WWW](https://www.status.com/...) STATUS=[HTTPS://URL](https://www.status.com/...) =[HTTPS://W](https://www.status.com/...)([HTTPS://PLUSONE.GOOGLE.C](https://www.status.com/...))
TRA- BOLLICINE-E- TARTUFO/&T=AB | TRA- BOLLICINE-E- TARTUFO/) | TRA- BOLLICINE-E- TARTUFO/&MEDI | HL=EN-
TRA BOLLICINE | CONTENT/UPLOA BOLLICINE-E- | TRA- V.ILFORCHET
E TARTUFO, | TRA BOLLICINE TARTUFO/) | TUFUCHAMP
DUE | E TARTUFO, | DUE
PRODUTTORI (E | PRODUTTORI (E
TRE EVENTI) A | TRE EVENTI) A
CONFRONTO) | CONFRONTO)
|



[admin2](https://www.ilforchettiere.it/author/admin2/) (<https://www.ilforchettiere.it/author/admin2/>)

PREVIOUS ARTICLE

**ANDREA CAMPANI & FRIENDS:
LE CINQUE STRANE COPPIE DEL
BORRO TUSCAN
BISTRO**([HTTPS://WWW.ILFORCHETTIERE.IT/ANDREA-CAMPANI-STRANE-COPPIE-BORRO/](https://www.ilforchettiere.it/andrea-campani-strane-coppie-borro/))

FORSE T'INTERESSA ANCHE QUESTO:

[\(https://www.ilforchettiere.it/andrea-campani-strane-coppie-borro/\)](https://www.ilforchettiere.it/andrea-campani-strane-coppie-borro/)

NOVEMBRE 6, 2017

**ANDREA CAMPANI & FRIENDS: LE CINQUE STRANE COPPIE DEL BORRO TUSCAN
BISTRO**([HTTPS://WWW.ILFORCHETTIERE.IT/ANDREA-CAMPANI-STRANE-COPPIE-BORRO/](https://www.ilforchettiere.it/andrea-campani-strane-coppie-borro/))

[\(https://www.ilforchettiere.it/brunch-domenicali-autunno-2018-firenze/\)](https://www.ilforchettiere.it/brunch-domenicali-autunno-2018-firenze/)

NOVEMBRE 4, 2017

**BRUNCH DOMENICALI DELL'AUTUNNO 2018 A FIRENZE, DAGLI EVERGREEN
& NEW ENTRIES**([HTTPS://WWW.ILFORCHETTIERE.IT/BRUNCH-DOMENICALI-AUTUNNO-2018-FIRENZE/](https://www.ilforchettiere.it/brunch-domenicali-autunno-2018-firenze/))

BE FIRST TO COMMENT

Rispondi

SEGUI IL BLOG VIA E-MAIL

Inserisci il tuo indirizzo e-mail per iscriverti a questo blog, e ricevere le notifiche di nuovi post.

Unisciti a 578 altri iscritti

Iscriviti!

AMICI

PERSONE E STORIE DELLA TOSCANA
Tuscanypeople

[\(http://www.tuscanypeople.com/\)](http://www.tuscanypeople.com/)



[\(http://www.florencedailynews.com/\)](http://www.florencedailynews.com/)

ASET
ASSOCIAZIONE STAMPA
ENOAGSTROAGROALIMENTARE TOSCANA
[\(http://www.asettoscana.it/\)](http://www.asettoscana.it/)

consumazione obbligatoria



[\(http://consumazioneobbligatoria.blogspot.it/\)](http://consumazioneobbligatoria.blogspot.it/)



[\(http://blog.stefanotesi.it/\)](http://blog.stefanotesi.it/)



[\(http://www.lafinestradi Stefania.it/\)](http://www.lafinestradi Stefania.it/)

QUINTOQUARTO

[\(http://www.leonardoromanelli.it/\)](http://www.leonardoromanelli.it/)

DA NON PERDERE

nover

L	M	M	G	
		1	2	3(https://www.ilforchettiere.it/2017/11/03/)
6(https://www.ilforchettiere.it/2017/11/06/)	7	8(https://www.ilforchettiere.it/2017/11/08/)	9	
13	14	15	16	
20	21	22	23	
27	28	29	30	
« OTT(HTTPS://WWW.ILFORCHETTIERE.IT/2017/10/)				

D'ASSAGGIO

È opinione comune che se esiste nel mondo dei blogger un argomento inflazionato oltre ogni limite questo sia proprio il campo eno-gastronomico. Riteniamo che ciò sia solo parzialmente vero: ci sono eccellenti esempi di informazione, è vero, ma in un quadro dove la comunicazione assume la forma di pubblicità più o meno consapevole, talvolta portata avanti da chi non possiede il background minimo per potersi confrontare con cibo e vino con la necessaria competenza. Ecco perchè, dopo l'esperienza dei "Tre Forchettieri", ho deciso di mettermi in gioco con un blog personale, gestito da un giornalista professionista ma aperto alle collaborazioni di colleghi e amici.

SEGUI IL BLOG

Seguici via mail
Unisciti a 578 altri
iscritti

TROVACI SU
[FACEBOOK\(HT](#)
[TRE-](#)
[FORCHETTIERI/](#)



Il Forche
1,9 mila "Mi

 Mi piace questa F

Piace a 105 amici



© MG 2015

[BACK TO TOP](#) (#)

[Privacy & Cookies Policy](#)