

IL TARTUFO TOSCANO, RE DELLA TAVOLA

da ilpuntosalute | 29 Giu, 2017 | Nutrizione



Secondo la mitologia, il **tartufo** nasce da un fulmine scagliato da Giove in prossimità di una quercia. Il prezioso fungo vive infatti grazie al nutrimento ricavato dalle radici degli alberi, e attende l'acqua per cedere alle piante elementi minerali. Non ha rami, foglie e tronco. È figlio della terra e del buio. Cresce nell'oscurità del terreno e non si ciba di sole.

La Toscana è una delle regioni italiane più importanti per la produzione di tartufi. La raccolta riguarda soprattutto il pregiato tartufo bianco, e in misura minore altre specie presenti sul territorio. In questa regione sorge l'azienda **Stefania Calugi**. Una

realtà che nasce dall'esperienza di quattro generazioni di tartufai, e si evolve in forma aziendale per trasformare sapori e gusti toscani in ricette autentiche e genuine, proprio come racconta la stessa Stefania Calugi, oggi proprietaria di tre tartufaie di Tuber Magnatum convertite in biologico sulle colline Samminiatesi.

Quando nasce l'azienda?

Nasce nel 1987 da un sogno di mio padre, Renato, da sempre appassionato dei preziosi funghi, lui matura negli anni la voglia di creare un'azienda vocata al mondo del tartufo. Così ad appena 18 anni, tra il 1988 e '89 do vita al primo laboratorio: insieme alla vendita del prodotto fresco, proponiamo anche il conservato. L'azienda cresce in modo veloce e tra il 1992 e il '93 ci trasferiamo in un laboratorio più grande, di 400 mq. Qui si assiste all'aumento delle quantità e del di numero dei prodotti. E si propone pure l'affettato di tartufo, di largo consumo per la ristorazione.

Quali sono le materie prime lavorate dall'azienda? Sono 100% made in Italy?

La maggior parte della verdura, della frutta e dei tuberi utilizzati sono italiani, tranne i porcini e altre categorie di funghi che provengono dai paesi dell'est Europa, in particolar modo dalla Bulgaria. Per il 90% i tartufi bianchi giungono dalle colline Samminiatesi o dalle Crete senesi, mentre le varietà presenti in quantità minore provengono da: Molise, Abruzzo, Umbria, Basilicata e Piemonte. Le verdure, invece, sono toscane, pugliesi e laziali. Noi produciamo una piccola, ma buona, quantità di olio extra vergine d'oliva, piante aromatiche, fichi, cipolle, cavoli, patate e zucchine.

Creiamo circa 150 referenze Made in Italy. Abbiamo una linea di prodotti Bio tartufo e altre referenze semplici come: sughi a base di pomodoro e gelatina di vino toscano. La linea Bio tartufo consente di realizzare un menù completo, dall'antipasto al dolce. Quest'anno abbiamo lanciato due nuove referenze a marchio green con il valore aggiunto del Vegan, per raggiungere una clientela che ragiona nel massimo rispetto del mondo animale.

Ci descrive i processi di trasformazione della filiera che consentono di ottenere un prodotto finito?

Le materie prime sono coltivate, o acquistate da fornitori selezionati. Giunte in azienda, vengono stoccate in celle frigo e pulite attraverso un lavaggio immediato. Le verdure sono poi tagliate, cotte e inserite in vasi sterilizzati o pastorizzati in base al PH del prodotto. Etichettatura, inscatolamento e stoccaggio in magazzino sono le ultime fasi del processo produttivo.

Le fasi di controllo qualità e tracciabilità in cosa consistono?

Il controllo qualità consiste nelle misurazioni del PH prima di invasare il prodotto, e nel soffiaggio dei vetri per ridurre al minimo il rischio di impurità all'interno. Dopo la stabilizzazione, mettiamo alcuni vasi in un incubatore a 40° per 15 giorni. Se i

tappi non si gonfiano svincoliamo i lotti realizzati per la vendita. Tutti questi controlli avvengono all'interno dell'azienda, affidiamo poi al nostro laboratorio esterno le analisi periodiche degli articoli.

Ai prodotti e all'azienda sono state riconosciute delle certificazioni?

Sì, siamo certificati BIO e glutenfree, abbiamo ottenuto l'Autorizzazione sanitaria per il nuovo bollo CE. Entro l'estate contiamo di ricevere le attestazioni: BRC (Global Standard for Food Safety) e IFS (International Food Standard), uno standard che individua gli specifici elementi di un sistema di gestione focalizzato sulla qualità e la sicurezza igienico-sanitaria degli alimenti.

Tra gli articoli proposti: Aceto Balsamico di Modena IGP e sale di Volterra al tartufo. Quali sono le proprietà di questi alimenti?

Il primo è un aceto IGP giovane con aroma di tartufo e testimone, cioè un pezzetto dello stesso. Gradevole, ed essenzialmente idoneo per una clientela turistica.

Il Sale di Volterra è ricristallizzato. I giacimenti sotterranei vengono allagati con acqua dolce che, sciogliendo il sale, si trasforma in una soluzione salina concentrata al 33%, poi depurata a 80 gradi centigradi. La soluzione depurata viene inviata ai cristallizzatori, alti 40 metri, dove le temperature ottenute dalla compressione del vapore la portano a 130°, facendo evaporare l'acqua presente nella soluzione e lasciando il sale.

Questo processo è noto come *ricristallizzazione del sale*. Il sale ancora umido viene asciugato e destinato al confezionamento di diverse tipologie, volte a soddisfare tutte le esigenze del mercato. Il nostro sistema di produzione, unico in tutto il territorio nazionale, rende il Sale di Volterra il più puro d'Italia. Il sale al tartufo è utilizzato per salare qualsiasi piatto: dalle insalate agli arrostiti, al pesce e alle patatine al tartufo.

In quali punti vendita sono acquistabili gli articoli Stefania Calugi?

Il primo nostro punto vendita è posto sopra lo stabilimento produttivo, per proporre al cliente un affascinante percorso alla scoperta del tubero misterioso. Alcune boutique e gastronomie sono presenti a San Gimignano, Volterra, Tavarnelle, Val di Pesa, Greve in Chianti, Panzano, Firenze, Siena, Montalcino, Montepulciano, Pienza, Lucca, Massa Carrara e in Versilia.

I prodotti finiti sono esportati anche all'estero?

Sì, esportiamo in Svizzera, Austria, Francia, Portogallo, Spagna, Germania, Danimarca, Olanda, Svezia, Russia, Polonia, Grecia, Texas, New York, Canada, Costa Rica, Giappone, Cina e Corea. Ci stiamo muovendo anche in altri stati perché abbiamo tanta voglia di crescere, in quanto percepiamo l'entusiasmo dei clienti che si innamorano dei nostri prodotti.

I tartufi instaurano il loro rapporto di simbiosi con diverse varietà di piante.

Con quali alberi?

Pioppo nero e bianco, Roverella, Leccio, Quercia, Salice, arbusti bassi, Ginestrella etc.

Quali terreni sono adatti per lo sviluppo del tartufo?

I terreni sabbiosi, di tufo, di argilla. In base al tipo di habitat, il tartufo assume profumazioni differenti e forme più o meno rotonde.

I tartufi nascono sia a livello del mare che in zone montane. Ci avvaliamo di cani addestrati alla ricerca del tubero e usiamo la vanghetta. Chiaramente ci vogliono poi la conoscenza dei luoghi, l'abilità e l'astuzia del tartufaio, altrimenti il raccolto è mediocre.

In quale periodo dell'anno avviene la raccolta?

Il tartufo copre quasi la totalità dei dodici mesi dell'anno. Ogni stagione ha il suo frutto. In base al clima e alle piogge, abbiamo delle varianti nella quantità e nella qualità della raccolta. Solitamente un'annata povera di acqua fornisce un frutto con aromi più intensi, ma molto scarso nella quantità, viceversa annate con fenomeni di alluvione donano frutti molto insipidi. La cosa cambia notevolmente nei diversi terreni, anche se la distanza è di pochi chilometri. Fondamentale è avere una buona precipitazione nei mesi di giugno, luglio e agosto. Se ci sono queste combinazioni l'annata sarà buona.



Come si sceglie un tartufo fresco?

Il fungo deve essere: annusato per trovare il nostro personale grado di emozione, toccato per capirne la compattezza, e privo di terra, ma possibilmente non lavato.

Quali sono le proprietà benefiche?

Si dice che sia afrodisiaco. Ha proprietà antiossidanti e ci sono studi che sperimentano l'applicazione delle sue molecole per cure antitumorali.

Come si conservano i tartufi?

Semplicemente in carta assorbente, chiusi in un contenitore ermetico. Ogni due giorni si asciuga il contenitore e si cambia la carta. Il periodo di mantenimento varia in base al grado di maturità del tubero. Occorre quindi imparare a distinguere il frutto acerbo da quello maturo.

Come si puliscono?

Sotto l'acqua corrente, con uno spazzolino che va strofinato delicatamente per togliere i residui di terra. Quando sono asciutti possono essere grattugiati sulle varie portate.

Bianco pregiato TuberMagnatumPico, Nero dolce TuberMelanosporum, tartufo Nero TuberUncinatum e tartufo bianchetto TuberalbidumPico sono le principali varietà di tartufi commestibili. “Risotto al tartufo, tagliolini al tartufo, uova al tartufo, filetto al tartufo e gelato alla crema col tartufo sono alcune delle pietanze che utilizzano il prezioso fungo. Il tartufo può essere usato anche in settori non alimentari, nella cosmesi per esempio: sono di grande tendenza le creme con molecole di tartufo, per le note proprietà antiossidanti a cui ho accennato”, precisa Stefania Calugi.

Il profumo intenso e penetrante, le virtù culinarie e benefiche, e i noti poteri afrodisiaci incoronano il tartufo come il “Re della tavola”.

Clementina Speranza e Simone Lucci

Cerca articoli



BiRetix[®]

ultra

Il primo retinoide in spray

SPRAY

www.difacooper.com



Il primo retinoide in spray



J. Medical Books edizioni srl

Rubriche

Arte e Design (17)

Benessere (48)

Bio (27)

Dermocosmesi (26)

Informazioni mediche (63)

Moda (32)

No profit (26)

Nutrizione (50)

Sport (24)

Vino (28)

Archivio articoli

Seleziona mese





Copyright © 2014 Jmb edizioni - P.IVA 01555040466 - All rights reserved.

Copyright © 2014 Jmb edizioni - P.IVA 01555040466 - All rights reserved.