

La Finestra di Stefania

- [Cookie Policy](#)
- [info](#)

L'enogastrogiardiniera

Nov 25

Stefania Calugi e le piante che nutrono i tartufi

Category: [Abili Artigiani](#), [Toscana voglio vivere così](#)



Qualche giorno fa, sono stata a trovare **Stefania Calugi**, nella sua azienda di Castelfiorentino, dove ha inaugurato “**La strada del tartufo**“, per festeggiare i suoi trent’anni di attività.

E’ dal 1987 che Stefania, ha intrapreso la vendita del tartufo fresco, provvedendo a selezionare il prodotto da una rete di tartufai di fiducia individuati e valutati dal padre Renato. Stefania ha sempre valorizzato il territorio e la filiera della sua regione, la Toscana, con l’obiettivo di costruire nel tempo un’eccellenza del Made in Italy.



Per celebrare questa ricorrenza, è stato allestito fuori dall’azienda, un piccolo percorso sensoriale, per far capire alle persone, quali sono le piante adatte alla crescita dei tartufi. Una piccola anticipazione di quella

che sarà una vera e propria “**Truffle Journey**”, ovvero poter vivere l’esperienza della caccia insieme al tartufaio e al cane nelle tartufige biologiche di proprietà di [Stefania Calugi](http://www.lafinestradi Stefania.it).



Il percorso racconta di come i tartufi per crescere, si devono nutrire, hanno bisogno di piante buone. In particolare, **il tartufo bianco, il Tuber magnatum Pico**, ha bisogno di una peculiare combinazione tra ambiente, composizione chimica del suolo e le giuste **piante simbiotiche**.

Durante il percorso, troverete una Roverella, un pino domestico e un leccio. Tre piante che vi raccontano la simbiosi perfetta tra loro e i tartufi.



Al tartufo bianco, piace stare in compagnia della Farnia (*Quercus Robur*), della Roverella (*Quercus Pubescens*), del Pioppo Nero (*Populus Nigra*), del Salice Bianco (*Salix Alba*), il Carpino Nero (*Ostrya Carpinifolia*), il Nocciolo (*Corylus Avellana*), il Tiglio (*Tilia Platyphyllos*), il Cerro o Leccio (*Quercus Cerris*) e il Rovere (*Quercus Petraea*).

Mentre al Tartufo Nero, piacciono tutte queste piante, tranne il Rovere, il Salice Bianco, ma è goloso di Cisto (*Cisto SPP*).



Il pino domestico (*Pinus pinea*) invece produce prevalentemente tartufi bianchi, come il Tartufo Bianco di Alba.



Il leccio (*Quercus cerris*), è la quercia sempreverde più diffusa in Toscana, e produce in prevalenza i tartufi neri come il Tartufo Uncinato, il Tartufo Nero invernale, lo Scorzone, il Tartufo nero Pregiato, chiamato comunemente nero di Norcia.



Con il tartufo, si possono preparare un sacco di piatti, dove valorizzarlo al meglio. Per l'occasione, **Diego Spatari Tironi** ha creato un menu molto sfizioso, dove ha utilizzato sia il pregiato tubero, che altre specialità gastronomiche, che hanno fatto di **Stefania Calugi**, un nome importante nel campo gastronomico.



Fagottini di pasta fillo in sorpresa di carciofo su patata viola e dadolata di zucca gialla al miele di acacia, cialde di polenta al cavolo nero in glassa di burro tartufato.

– Mousse tiepida di patate al Parmigiano Reggiano DOP 30 mesi con affettato di tartufo e croutons di segale al timo.

– Degustazione delle creme di verdure con varie tipologie di pane e crudité di vegetali.

Linguine di Campofilone al tartufo mantecate alla zucca gialla con tartufo fresco, fonduta di Parmigiano Reggiano DOP e nocciole tostate.

Tartare di Chianina battuta a coltello su salsa Bearnaise al profumo di zafferano, meringata salata e affettato di tartufo.

Crumble di amaretti con pasticcera di mandorle e tartufo, Cialda di Montecatini e gelée di balsamico Modena DOP.



Ma ricordiamoci, che anche le “Piante Comari”, sono importantissime per la crescita dei tartufi. **Le piante comari sono generalmente degli arbusti che vivono in prossimità della pianta simbiote, contribuiscono a creare quel microambiente necessario al micelio dei tartufi per produrre il corpo fruttifero.**

Vicino alle tartufaie, quindi troverete:

Ginepri (*Juniperus communis*, *Juniperus oxycedrus*)

Ciliegio canino (Prunus mahaleb)

Ginestra (Spartium junceum)

Pruno (Prunus spinosa)

Biancospino (Crataegus monogyna, Crataegus oxyacantha)

Corniolo (Cornus mas)

Fumana (Fumana procumbens)

Cisti (Cistus albidus, Cistus incanus, Cistus)

Sanguinello (Cornus sanguinea)

Ligustro (Ligustrum vulgare)

Fusaggine (Evonymus europaeus)

Lauro (prunus laurocerasus)

Rose (rosa canina, rosa gallica)

Vite (vitis vinifera)

Sambuco (sambucus nigra)

Quindi se siete amanti del tartufo, andate a trovare Stefania, e immergetevi in questo percorso sensoriale.

Related posts:

1. [Quando potare gli arbusti in autunno senza perdere la fioritura? Quali sono le piante che vanno potate dopo la fioritura?](#)
2. [Cigoli, il borgo toscano del tartufo marzuolo](#)
3. [San Miniato al profumo di tartufo bianco: non è un piatto, ma una mostra internazionale!](#)
4. [Giro d'Olio ed i cooking show de La Finestra di Stefania insieme a Cibusfaber e Zona Ricettiva](#)
5. [Harborea a Livorno: festa delle piante e dei giardini d'Oltremare](#)

[No comments](#)

Nessun commento

Lascia un commento

name (required)

email (non sarà visibile) (required)

sito web

Invia

9 - 6 = ↻

Stefania Pianigiani



stefyp0674@yahoo.it

Ricerca per: Cerca

novembre: 2017

L M M G V S D

1 2 3 4 5

6 7 8 9 10 11 12

13 14 15 16 17 18 19

20 21 22 23 24 25 26

27 28 29 30

[« Ott](#)

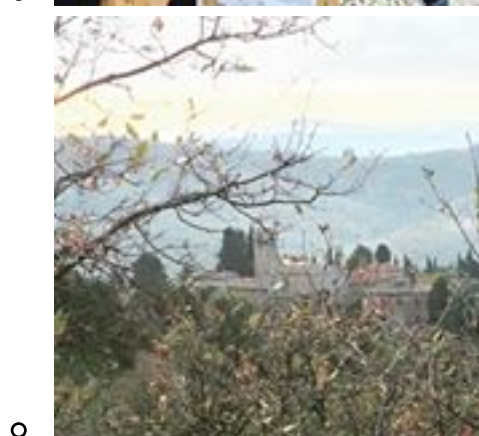
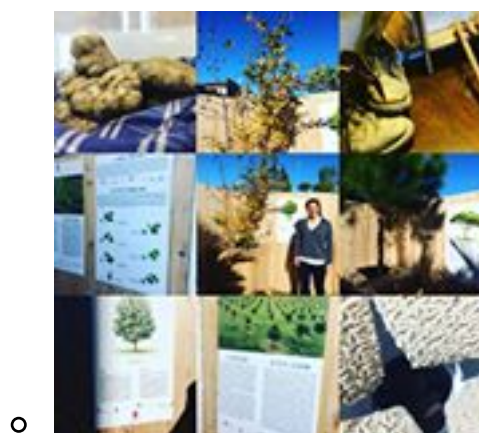
AGRODOLCE
come cibo comanda

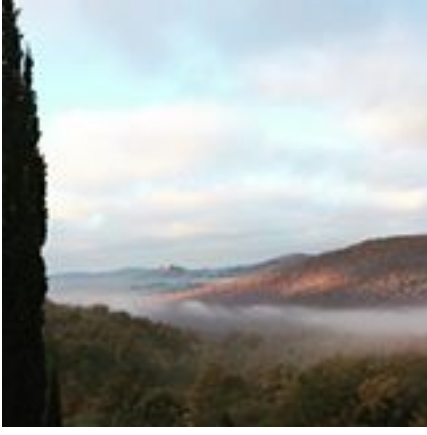


Commenti recenti

- [La Finestra di Stefania La marmellata di mele cotogne alias cotognata](#) su [Perchè piantare un melo cotogno e come fare la marmellata](#)
- [Stefania Pianigiani](#) su [Come piumini al vento](#)
- stefania rondoni su [Come piumini al vento](#)
- [La Finestra di Stefania Slow Wine, la più grande degustazione di vini d'Italia a Montecatini](#) su [Food & Book a Montecatini: quando la cultura si unisce al cibo](#)
- [Stefania Pianigiani](#) su [Dove si trova il deposito bagagli alla stazione di Padova? Al binario 1](#)

Instagram





○



○



○



○



○



[Follow Us](#)

Tag

[2012](#) [2013](#) [A cena fuori](#) [Alberi cespugli e gruppi di piante](#) [aperitivo](#) [arte & storia](#) [bambini](#) [Chef](#)
[Chianti](#) [cibo](#) [cioccolato](#) [consigli](#) [giardino](#) [corsi](#) [corso](#) [degustazioni](#) [divertirsi](#) [dolci](#)
[domenica](#) [eventi](#) [feste & sagre](#) [Fiori](#) [Fiori](#) [Fioriture & Composizioni](#) [Piante e Vasi](#)
[Firenze](#) [fotografie & immagini](#) [giardino](#) [grandi giardini](#) [libro](#) [locali](#) [mostre e](#)
[musei](#) [musica](#) [natale](#) [palio](#) [pausa pranzo](#) [Piante e Vasi](#) [Pranzo & Cena](#) [programma](#) [recensioni](#) [ristoranti](#) [osterie e](#)
[trattorie](#) [ricetta](#) [ricette](#) [ristorante](#) [rose](#) [Siena](#) [Siepi aiuole e bordure](#) [Toscana](#) [vino](#)

Categorie

- [Abili Artigiani](#)
- [Agriturismo Albergo B&B e Hotel](#)
- [Alberi cespugli e gruppi di piante](#)
- [Aperitivi Brunch Pizza Pranzi Cene Locali e Movida](#)
- [Arte, Fotografia, Colori e Pennelli](#)
- [Cibo Chef e Cuochi](#)
- [Concerti Musical & Teatri](#)

- [Consigli pratici di giardinaggio](#)
- [Contest](#)
- [Corsi da fare](#)
- [Cosa fare e dove andare a](#)
- [Cosa fare in città](#)
- [Cosa regalare per il compleanno l'anniversario San Valentino](#)
- [Cosa regalare per Natale](#)
- [Degustazioni](#)
- [Divertirsi con i bambini](#)
- [Escursioni Passeggiate & Sentieri](#)
- [EVENTI](#)
- [Eventi di Cibo e Spettacolo](#)
- [Evento Di Vino](#)
- [Feste fiere e sagre](#)
- [Fiori Fioriture & Composizioni Piante e Vasi](#)
- [Fotografie & Immagini](#)
- [Gelaterie, Cioccolato e Dolci Tentazioni](#)
- [GIARDINAGGIO](#)
- [I Giardini delle Meraviglie](#)
- [Idea Weekend e Gita fuoriporta](#)
- [Il mio Chianti....](#)
- [Il Piacere di Leggere il Cibo e altri libri](#)
- [Le Ricette Mie, delle Amiche e degli Amici...](#)
- [Le Vie d'Italia](#)
- [MANGIARE FUORI](#)
- [Merende, Panini, Stuzzicherie e Pizzerie](#)
- [Mostre Monumenti & Musei & Mercatini Antiquariato](#)
- [Rampicanti Sempreverdi & Decidui](#)
- [Recensioni di Ristoranti, Osterie & Trattorie](#)
- [SIENA E IL CHIANTI](#)
- [Siena Palio & Contrade](#)
- [Siepi aiuole e bordure](#)
- [TEMPO LIBERO](#)
- [Terre di Siena](#)
- [TOSCANA](#)
- [Toscana voglio vivere così](#)
- [Uncategorized](#)
- [Utile e Dilettevole](#)
- [Val Bene una Sosta](#)
- [VIAGGI](#)
- [VINO & CO.](#)