

## I FATTI DEL CIRCONDARIO

DANNEGGIA AUTO E SCAPP

**AVEVA** urtato un'auto e si era allon  
prenderci le sue responsabilità, in  
La municipale, come spiegato via s  
Falorni, ha individuato e sanzionato

# Il gelato dal gusto più innovativo? E' fatto con una crema di tartufo

*La novità presentata a Taste da Stefania Calugi di Castelfiorentino*

di IRENE PUCCIONI

**IL SUO USO** in cucina lo conoscono tutti e lo apprezzano in tanti. La sua morte è a scaglie su un tagliolino fumante o a lamelle su un uovo all'occhio di bue. Ma avete mai provato ad usare il tartufo in gelateria? Stefania Calugi lo ha fatto e il risultato è stato sorprendente. Titolare dell'omonima azienda di Castelfiorentino, da lei fondata nel 1987, la creativa imprenditrice ha deciso di proporre a Taste – la fiera fiorentina che celebra il gusto organizzata da Pitti Immagine alla Stazione Leopolda nel week end – una dolce novità: uno 'stecco' gelato al gusto di tartufo.

L'inedito prodotto nasce dall'unione di una crema spalma-  
bile al tartufo prodotta dall'azienda castellana (un semilavorato con mandorle, sale e tartufo estivo) e il cioccolato bianco che costituisce la copertura. Il risultato finale è un gelato dal gusto elegante ed equilibrato che ha saputo stupire e conquistare anche i gourmet più scettici.

**IL PRIMO** test sulla possibilità

di utilizzare il tartufo in gelateria, Stefania Calugi lo aveva fatto a Sigep 2018, la Coppa del Mondo della gelateria a Rimini, dove l'imprenditrice valdelsana aveva partecipato come sponsor fornendo due semilavorati a base di tartufo utilizzati come ingredienti per la prova «Mystery box». Già in

quell'occasione, la crema spalma-  
bile usata come base per un cono gelato dai maestri gelatieri spagnoli aveva letteralmente conquistato i palati della giuria, tanto da meritare il primo posto nella speciale prova.

**AL SALONE** fiorentino delle ec-

cellenze enogastronomiche è andato in scena il capitolo successivo di un progetto che è soltanto all'inizio. Fondamentale per la realizzazione dello 'stecco' è stata la collaborazione con la gelateria Stickhouse Firenze di Giada Crafa e Tommaso Brilli, che nel capoluogo toscano ha due punti vendita (in via Giacomini e in via Por Santa Maria) e dove il gelato al tartufo è già disponibile. Con questa fresca e gustosa novità si allarga, dunque, la famiglia dei prodotti dell'azienda castellana, che ne conta già 150, tutti a base di tartufi, funghi, verdure ed altri frutti della terra.

Dopo aver lanciato anche la linea 'bio', poi arricchita da una collezione vegan e da quella gluten free, Stefania Calugi ha aperto una nuova frontiera aggiungendo un'altra chicca ad un'antologia di sapori tutti da scoprire.

C'è rimasto solo poco tempo per chi volesse togliersi lo sfizio di sperimentare lo 'stecco' al tartufo o qualche altra curiosità enogastronomica: i battenti di Taste alla Stazione Leopolda a Firenze chiudono oggi.



**Stefania Calugi di Castelfiorentino ha portato a Taste, al salone fiorentino del gusto alla Stazione Leopolda, il gelato realizzato con una crema al tartufo insieme alla gelateria Stickhouse di Firenze**