

Stefania Calugi a Real Taste of Tuscany

1 MINUTO AGO *by* CAMILLA GUIGGI

Stefania Calugi porta i suoi tartufi a “Real Taste of Tuscany” a Palazzo San Niccolò, Firenze

Tutto è pronto per **Real Taste of Tuscany**, manifestazione che raduna le eccellenze dell'enogastronomia toscana che si terrà Sabato 24 e Domenica 25 Febbraio presso Palazzo San Niccolò a Firenze: Stefania Calugi parteciperà con una selezione dei suoi prodotti che hanno come protagonisti tartufi, funghi ed altri frutti della terra.

“**Real Taste of Tuscany**” nasce proprio con l'intento di valorizzare gli autentici sapori della Toscana, regione nota in tutto il mondo per il suo patrimonio artistico, paesaggistico e per le gemme della tavola quali vino e cibo: e proprio quello dell'autenticità dei sapori è sempre stato uno degli obiettivi che Stefania ha voluto perseguire fin dalla fondazione della sua impresa, avvenuta nel 1987. Autenticità intesa sotto diversi punti di vista, a partire dalle caratteristiche delle materie prime fino allo stile che permea il rapporto con tutti gli interlocutori dell'azienda.





Stefania Calugi

Durante questa manifestazione pensata per gli operatori e per il pubblico fiorentino Stefania Calugi presenterà una selezione di referenze della sua gamma, che oltre a tartufi e funghi include anche verdure sott'olio, confetture, sali, oli ed altre tipologie; i prodotti sono suddivisi in varie linee – tra cui la linea “Bio” che permette di creare un menu completo dall'antipasto al dessert e la linea “Chef”, studiata specificatamente per i professionisti della cucina – e dal 2015 sono tutti senza glutine per scelta personale di Stefania, costantemente attenta ai diversi stili alimentari che scaturiscono sia da motivi di salute sia da scelte di carattere individuale.

Inoltre un tratto identitario di Stefania Calugi è la sua spiccata creatività, che ha manifestato fin dalle origini del suo business traducendola nella realizzazione di prodotti che attualmente rappresentano delle icone nel settore e che nel periodo in cui sono stati immessi sul mercato si configuravano come marcatamente innovativi: uno di essi è “Burro tartufato”, declinato in varie interpretazioni tra cui tartufo bianco e tartufo estivo e lanciato nel 1988, che oltre ad essere in vendita sarà pure utilizzato nella preparazione della zuppa di zucca, uno dei piatti che verranno serviti durante la kermesse.

In aggiunta nelle ricette del menu saranno coinvolte anche “Crema Tartufata Bianca” nella zuppa di patate e funghi mentre “Confettura extra di fichi al tartufo” e “Fili di cipolle rosse allo zafferano” ed altre referenze sott'olio andranno nella farcitura di crostoni e panini. Tutto questo sottolinea il rapporto particolarmente stretto che Stefania intrattiene con il mondo della ristorazione, che dagli esordi si concretizza in un'interazione certamente non circoscritta soltanto alla vendita.

L'appuntamento dunque è per domani Sabato 24 e Domenica 25 Febbraio presso Palazzo San Niccolò in Via San Niccolò, 79 a Firenze: è qui che sarà possibile incontrare Stefania Calugi e il suo mondo, quello di un'azienda dal cuore toscano e dagli occhi che guardano al mondo.



CAMILLA GUIGGI

Related News



I Tartufi di Stefania Calugi da Procacci



Il Tartufo di Calugi alla corte di Cosimo I