

COMUNICATI STAMPA, EVENTI

# CALUGI, il tartufo toscano a TuttoFood

25 MINUTI AGO by CAMILLA GUIGGI

**L'azienda CALUGI di Castelfiorentino, guidata da Stefania Calugi, presenterà in fiera a Milano con i suoi tartufi toscani e le sue prime referenze "Vegan"**

Dopo avere partecipato nel Marzo scorso a Pitti Taste, salone dedicato al cibo di eccellenza che si tiene ogni anno a Firenze, l'azienda **CALUGI** si appresta a sbarcare a TuttoFood, fiera internazionale del food & beverage organizzata da Fiera Milano che quest'anno taglia il traguardo della quinta edizione e che si terrà negli spazi Fiera Milano Rho.

L'impresa guidata da Stefania Calugi, fondata nel 1987 a Castelfiorentino (FI) e da anni riconosciuta come una delle realtà di eccellenza della Toscana, porterà in fiera la sua selezione di prodotti a base di tartufi, funghi, carciofi, pomodori e altre verdure, confetture, oli, sali e pasta, che gli operatori potranno conoscere e degustare direttamente insieme a Stefania ed al suo staff.

Pertanto saranno a disposizione degli operatori le varie linee CLASSICA, CHEF, BIO e MAGNIFICO SAPORE a cui si aggiungerà una novità assoluta, dal momento che verranno presentate in anteprima a TuttoFood due referenze "**Vegan**", ovvero "SALSA DEL TARTUFAIO BIOLOGICA" (salsa biologica a base di funghi con tartufo) e "TRIFOLATA DI FUNGHI CON PORCINO BIOLOGICA" (salsa biologica con funghi porcini), entrambe appartenenti alla linea "BIO": si tratta di prodotti che sono stati fortemente voluti da Stefania, da sempre attenta e sensibile nei confronti delle nuove scelte alimentari e in generale di tutti quei mutamenti che negli ultimi anni hanno contraddistinto l'approccio al food, in alcuni casi dovuto alla decisione di sposare un determinato stile alimentare mentre in altri necessario a causa di motivazioni legate alla salute.

Stefania Calugi

Proprio con riferimento a quest'ultimo aspetto Stefania Calugi ha intrapreso una speciale evoluzione che l'ha condotta due anni fa a frequentare un corso dell'Associazione Italiana Celiachia, spinta dalla consapevolezza che molte persone manifestano un'intolleranza alimentare permanente al glutine e dalla conseguente volontà di andare incontro a questa fondamentale esigenza medica: il risultato è che dal 2015 tutti i prodotti offerti dall'azienda Stefania Calugi sono "gluten free".

"Non potevo continuare a ignorare una situazione che oggi giorno interessa moltissime persone" spiega Stefania Calugi "La decisione che presi due anni fa di offrire l'intera gamma aziendale senza glutine era scaturita dalla naturale attitudine che ho sempre avuto fin dai miei primi passi in questo settore secondo la quale i prodotti non dovevano essere soltanto tradizionali, ottimi dal punto di vista organolettico e genuini, ma dovevano racchiudere in sé caratteristiche di piacere sensoriale coniugate alla esigenze di salute e benessere. Bontà a 360°: non solo si può, ma si deve".

**Stefania sarà presente personalmente a TuttoFood durante ciascuna giornata della kermesse- dall'8 all'11 Maggio- all'interno di PAD 7 / STAND T17 U20 presso il polo fieristico Fiera Milano Rho.**



**CAMILLA GUIGGI**