

ARTE E CULTURA

VINO

GASTRONOMIA

rossorubino
ARTE | VINO | GASTRONOMIA

MOLTO ALTRO



La cena perfetta? A base di Tartufo con la T maiuscola



La cena perfetta? A base di Tartufo con la T maiuscola

Metti una sera di Novembre, una location d'eccezione come la Fattoria di Maiano di Fiesole ed un ingrediente principale da leccarsi i baffi: Il Tartufo di Stefania Calugi.

30 novembre 2018 | CONSIGLI ED ASSAGGI

L'occasione é una cena davvero speciale per "addetti ai lavori", giornalisti e food blogger o più semplicemente buongustai, sempre con la forchetta in tasca ed il bicchiere in mano. L'invito è di una "donna doc" **Stefania Calugi**, imprenditrice toscana alla guida dell'azienda di tartufi e funghi che porta il suo stesso nome.

IN PRIMO PIANO

Siena, l'arte del gusto e il gusto dell'arte

Search



VIDEO IN EVIDENZA



“Novembre è il mese in cui ella ha fondato l’azienda nel 1987” – racconta **Stefania Calugi** – “ed anche il momento culminante del periodo di raccolta del **Tartufo Bianco**, questa per me è quindi una doppia celebrazione”

Il tavolo è apparecchiato all’interno del ristorante “**Lo Spaccio**” della Fattoria di Maiano, un’atmosfera magica e country con vista sulle luci della città.

La cena perfetta? A base di Tartufo con la T mai...





L’inizio serata è sprint, subito un delizioso aperitivo con un mix di formaggi pecorini, freschi ed abbucciati, in abbinamento tre splendide salse, su tutte quella fichi e tartufo.

Poi a tavola, con un menu ispirato agli anni 90, quelli in cui



“The Cleaner”, la vita di Marina Abramovic a Palazzo Strozzi



Il buon extravergine di oliva Made in Casentino



Arte dell’intreccio, moda ed ornamenti al Museo della Paglia



“Il segreto del Fico”, una storia d’amore nel Chianti



Eccellenze, Fiorino d’oro al Farmaceutico Militare di Firenze

ISCRIVITI ALLA NOSTRA NEWSLETTER

Nome

Cognome

Email *

Iscriviti alla nostra newsletter e unisciti agli altri 1.679 iscritti.

Stefania Calugi ha iniziato la sua attività, era infatti il 1992 quando si trasferì nell'attuale stabilimento di Castelfiorentino (FI) occupando una struttura di 400 mq. attrezzata per la conservazione e la trasformazione del tartufo fresco.

ISCRIVITI

“Quando il cane lo sente lo percepisce il Tartufo é da raccogliere, anche se non é grande’, altrimenti rischia di rovinarsi” così esordisce la **“Signora del Tartufo”**

Dopo un fresco carpaccio di filetto di manzo con rucola e Parmigiano Reggiano, arriva un piatto particolarissimo: **uova di quaglia su disco di polenta, segato di carciofi e Tartufo Bianco**, l' abbinamento è perfetto: **VinOrange** della **Fattoria Poggiopiano**, affinato in anfora

“Meno male che faccio questo lavoro” – Stefania è a ruota libera- “sono una appassionata di tartufo, lo mangerei anche a colazione. Quest'anno è stata una annata buona sia di quantità che di qualità, in particolare sulle nostre colline samminiatesi.”



Arriva il primo, **Pici** con “nevicata” di **Tartufo Bianco** pregiato, un omaggio alle terre della provincia di Siena, e di seguito bocconcini di faraona farciti di castagne ed affettato di Tartufo con cavolo verza, dove si esprime appieno il Tartufo Nero, icon di Stefania.

“Il nostro **Tartufo Nero** conservato sott’olio è un ottimo prodotto” – prosegue Stefania – “in particolare per la ristorazione e soprattutto nei secondi piatti, su una carne rossa o sul pesce dove si esalta ancora di più”

Per finire il dessert: **zuppa inglese e miele al Tartufo**, a

ribadire ancora la duttilità culinaria del tartufo e la sua completa abbinabilità in un pasto completo, dall’antipasto al dolce.



In abbinamento i vini tutti prodotti in zona, quelli della **Fattoria Poggiopiano**, una azienda biologica con una bella storia da raccontare e con progetti importanti alle spalle.

La serata si conclude con la promessa di rivederci presto, molto presto.