



Sono io, Sandra

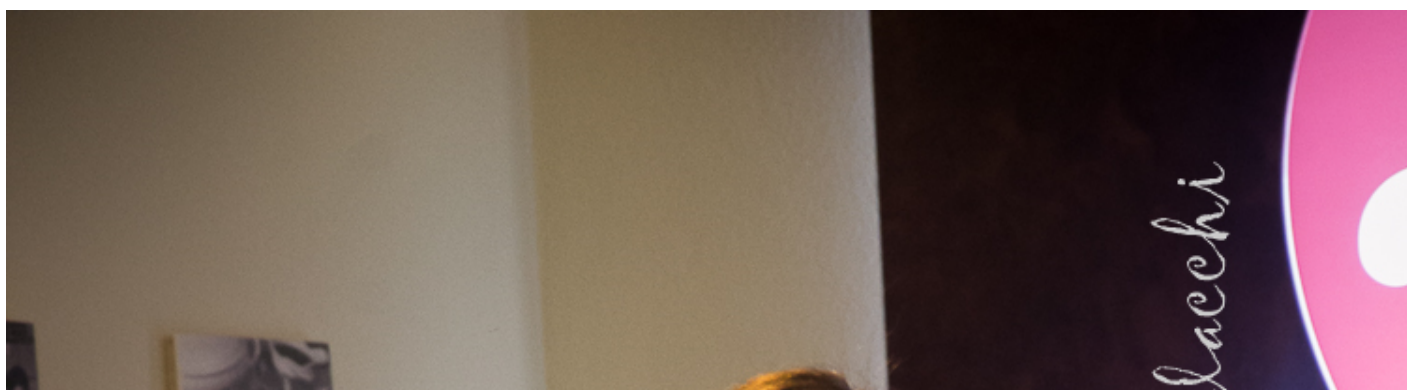
ricette per la lietezza dello spirito

☰ Menu

[farneticazioni](#) , [fotografia](#) , [i classici](#) , [ricette per la lietezza dello spirito](#) , [ristoranti](#)

Stefania Calugi = tartufi!

4 dicembre 2017 [1 commento](#)





Tartufi

e non solo da Stefania Calugi, azienda di Castelfiorentino.

ho avuto la fortuna di poter visitare il percorso sensoriale “**La strada del tartufo**” per festeggiare i trenta anni di attività della ditta Stefania Calugi e di gustare le prelibatezze cucinate da Diego Spatari Tironi

La nostra storia e la grande passione per il lavoro ci hanno condotto a voler condividere con il pubblico le sensazioni e le atmosfere della caccia al tartufo: la realizzazione di questo desiderio è stata possibile a partire dal 2013, quando abbiamo acquisito delle **tartufaie biologiche di circa 30 ettari** che oltre a rifornire la nostra azienda di tartufi freschi rappresentano il perfetto scenario per organizzare la caccia al tartufo sotto la guida di un esperto tartufaio e del cane appositamente addestrato.

In questo modo i partecipanti hanno l'opportunità di conoscere direttamente -da un punto di vista privilegiato- l'unicità, la genuinità, il fitto mistero che contraddistinguono l'universo del tartufo: le visite sono articolate in pacchetti (ne sono previsti 6, tutti prenotabili anche dal sito) ognuno dei quali include un insieme di determinati momenti esperienziali che vengono composti variamente e che sono, oltre alla caccia al tartufo sopra menzionata, una dimostrazione della caccia al tartufo, il percorso conoscitivo "La Strada del Tartufo", un pranzo con menu degustazione a base di tartufo, una degustazione di vini in abbinamento al tartufo e una cooking class.

tartufai da generazioni, appassionati, cercatori di prelibatezze per boschi, bellissima questa idea di condividere la passione oltre che al frutto.

la vita del tartufaio è fatta di sacrifici, di notti ad aspettare il giorno per ricominciare a scavare per estrarre il tartufo, di passeggiate per il bosco, di tempi di attesa ma soprattutto di passione, perchè di questo si parla alla fine: la soddisfazione di estrarre con le proprie mani questo meraviglioso e profumatissimo tubero, il tartufo.

negli occhi di Stefania e del marito si vede l'orgoglio mentre espongono i loro tartufi e tale passione si ritrova nei prodotti da loro preparati e confezionati.

ho assaggiato gli stupendi carciofi sott'olio, lo scalogno, le salse tartufate, le zucchine, rigorosamente le zucchine fiorentinee il tartufo, logicamente.

complice di Stefania nel preparare il pranzo a cui abbiamo partecipato lo chef Diego Spatari Tironi che con semplicità ma grande attenzione e preparazione ha esaltato al meglio il tartufo nei suoi piatti.

che devo dire, è stata una bella esperienza, ho imparato e capito tante sfumature che non comprendevo a proposito del tartufo, ho assaggiato meraviglie, bevuto bollicine in ottima compagnia: whats else????

UN GRAZIE speciale a Stefania Calugi che ci ha riservato un'accoglienza d'eccellenza, vi lascio un po' di foto, che illustrano meglio delle parole.