

FOOD: “La Strada del Tartufo” di Stefania Calugi

PUBBLICATO 22 novembre 2017 22 novembre 2017 da Sweet Daisy

“I golosi di tutte le epoche non hanno mai pronunciato il nome del tartufo senza portare la mano al cappello.”

(Alexandre Dumas)

Sabato scorso ho avuto l'occasione di conoscere e gustare ancora più a fondo un prodotto di cui io vado totalmente pazza: il tartufo! Sono stata invitata presso l'azienda di Stefania Calugi (<http://www.tartufi.it/it/>) a Castelfiorentino (FI) per scoprire in anteprima “La strada del tartufo”, ossia un percorso multisensoriale alla scoperta di tutti gli aspetti inerenti all'universo del tartufo. Questo percorso sarà tra non molto aperto a turisti, visitatori e appassionati durante il quale potranno conoscere aspetti di carattere botanico, scientifico, storico e quelli riguardanti la caccia al tartufo effettuata con i cani appositamente addestrati ed il tartufaio.

Stefania Calugi fondò l'azienda nel 1987: fu in quell'anno infatti che intraprese la vendita del tartufo fresco, provvedendo a selezionare il prodotto da una rete di tartufai di fiducia individuati e valutati dal padre Renato. Fin dal principio Stefania intese valorizzare il territorio e la filiera della sua regione, la Toscana, con l'obiettivo di costruire nel tempo un'eccellenza del Made in Italy. Dal 2010 le vendite hanno superato i confini nazionali e oggi la distribuzione copre 20 Paesi Esteri, mentre nel 2015 tutti i prodotti delle varie linee sono diventati “gluten free”. La gamma dei prodotti conservati di Stefania Calugi comprende attualmente circa 150 referenze: il comune denominatore delle ricette da lei create è rappresentato dal connubio tra tradizione toscana e contemporaneità, con un risultato che valorizza i sapori genuini e spesso antichi della regione accompagnati da spunti creativi.



(https://sweetdaisyblog.wordpress.com/2017/11/22/food-la-strada-del-tartufo-di-stefania-calugi/dsc_2425/)



(https://sweetdaisyblog.wordpress.com/2017/11/22/food-la-strada-del-tartufo-di-stefania-calugi/dsc_2423/)

Il mio invito a questo evento è coinciso con una data importante per l'azienda poiché coincideva con i loro primi 30 anni di attività. Infatti una volta terminato il percorso sensoriale di cui vi parlavo prima, è seguito poi un pranzo a base di tartufo fresco ed una selezione di prodotti aziendali cucinato da **Diego Spatari Tironi**, Chef di origine milanese e fiorentino di adozione. Il menù prevedeva una serie di pietanze create appositamente per l'occasione.

MENU':

- Fagottini di pasta fillo in sorpresa di carciofo su patata viola e dadolata di zucca gialla al miele di acacia.
- Cialde di polenta al cavolo nero in glassa di burro tartufato.
- Mousse tiepida di patate al Parmigiano Reggiano DOP 30 mesi con affettato di tartufo e croutons di segale al timo.
- Degustazione delle creme di verdure con varie tipologie di pane e crudité di vegetali.



(https://sweetdaisyblog.wordpress.com/dsc_2372/)



(https://sweetdaisyblog.wordpress.com/dsc_2366/)

– Linguine di Campofilone al tartufo mantecate alla zucca gialla con tartufo fresco, fonduta di Parmigiano Reggiano DOP e nocciole tostate



(https://sweetdaisyblog.wordpress.com/2017/11/22/food-la-strada-del-tartufo-di-stefania-calugi/dsc_2393/)



(https://sweetdaisyblog.wordpress.com/dsc_2385/)

– Tartare di Chianina battuta a coltello su salsa Bearnaise al profumo di zafferano, meringata salata e affettato di tartufo.

– Crumble di amaretti con pasticcera di mandorle e tartufo, Cialda di Montecatini e gelée di balsamico Modena DOP.

“La Strada del Tartufo” andrà ad inserirsi in quello che Stefania Calugi ha battezzato “**Truffle Journey**”, ovvero una serie di pacchetti combinabili tra loro e costituiti da varie attività che il visitatore può comporre a suo piacimento tra cui l’esperienza della caccia insieme al tartufaio e al cane nelle tartufaie biologiche e degustazioni ad hoc.

Se anche voi siete amanti del tartufo, questo è il posto che fa per voi! Curiosità, storia, sapori e attività per un viaggio a 360 gradi alla scoperta di questo speciale prodotto.

A presto e un bacio,

Alessia Meucci

CATEGORIE LIFESTYLE, MY LIFE • TAGS EVENT, FOOD, TOSCANA

WordPress.com.