



Già il packaging rivela l'originalità del prodotto. Una scatola con la scritta tartufo in tutte le lingue e chiusa da un fiocchetto rosso.

[Stefania Calugi](#),

è quella che si potrebbe definire una self made woman. La sua azienda nasce nel 1987 con l'attività di vendita di tartufi freschi, selezionati da una rete di tartufai di fiducia e destinati, inizialmente, ad una clientela toscana.

Negli anni a seguire, dato che fino agli anni '90 in Toscana veniva considerato solo il tartufo bianco, per cui la vendita era solo stagionale, si rende necessario fornire altri prodotti, apre quindi il suo primo laboratorio ed inizia anche la vendita di prodotti confezionati. Prendono vita le prime creme al tartufo, conosciute con il nome di "puré", tartufo in salamoia o al naturale, olio aromatizzato al tartufo bianco, burro al tartufo e crema tartufata con base champignon.

A questa gamma si unisce la produzione dei carciofi interi sott'olio, che diventeranno uno dei best-seller aziendali, e di altre verdure sott'olio.

I Gusti Toscani di Stefania Calugi

Scritto da Isabella
Lunedì 31 Luglio 2017 00:00

L'azienda di Stefania si amplia sempre di più, in una struttura di 400 mq a Castelfiorentino e anche nella produzione con la creazione del miele al tartufo e l'affettato al tartufo. E in seguito confetture, gelatine e bruschette.

L'operazione di ampliamento prevede l'acquisizione di 30 ettari di tartufaie interamente certificati "bio", utili per approvvigionare il tartufo per la produzione e all'interno dei quali vengono organizzati dei tour con caccia al tartufo per turisti ed appassionati.

Rilevante è anche la certificazione "made in Italy" dall'Istituto per la Tutela dei produttori italiani e della certificazione "biologica" dall'Ente Certificazione Stato e Salute.

Estremamente fondamentali sono i passaggi degli ultimi tre anni: nel 2015, per volere di Stefania, tutti i prodotti aziendali diventano "gluten free". Nel 2016 la superficie aziendale raddoppia: si passa da 400 metri ai 1.000 attuali, con la ristrutturazione di tutta la parte dedicata agli uffici, al magazzino e al laboratorio. Nel 2017, a Tuttofood a Milano vengono lanciate le prime due referenze vegane.

Attualmente le referenze sono circa 150 suddivise in varie linee quali CLASSICA, CHEF e BIO.

I miei prodotti preferiti sono, naturalmente, i carciofi interi sott'olio, gli ortaggi in agrodolce, la trifolata di funghi con porcini e la salsa del tartufo.

Ma mi sono promessa di provarne altri perché sono veramente ottimi e gustosi e di visitare presto anche l'azienda e la tartufaia.