



Registrati!

email password

[hai dimenticato la password?](#)

ricerca avanzata

cerca in

PUBBLICITÀ

Home > Esperti > Eventi > Food

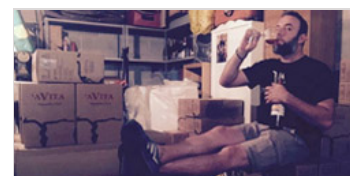
Stefania Calugi porta i suoi tartufi a “Real Taste of Tuscany” a Palazzo San Niccolò, Firenze

[Tweet](#)

📍 Firenze (FI) - Palazzo San Niccolò
📅 dal 24 febbraio 2018 al 25 febbraio 2018

di [Mariella Belloni](#)

[Articolo georeferenziato](#)



Vinix.com



Tutto è pronto per “Real Taste of Tuscany”, manifestazione che raduna le eccellenze dell’enogastronomia toscana che si terrà **Sabato 24 e Domenica 25 Febbraio presso Palazzo San Niccolò a Firenze**: Stefania Calugi parteciperà con una selezione dei suoi prodotti che hanno come protagonisti tartufi, funghi ed altri frutti della terra.

“Real taste of Tuscany” nasce proprio con l’intento di valorizzare gli autentici sapori della Toscana, regione

nota in tutto il mondo per il suo patrimonio artistico, paesaggistico e per le gemme della tavola quali vino e cibo: e proprio quello dell’autenticità dei sapori è sempre stato uno degli obiettivi che Stefania ha voluto perseguire fin dalla fondazione della sua impresa, avvenuta nel 1987. Autenticità intesa sotto diversi punti di vista, a partire dalle caratteristiche delle materie prime fino allo stile che permea il rapporto con tutti gli interlocutori dell’azienda.

Durante questa manifestazione pensata per gli operatori e per il pubblico fiorentino Stefania Calugi presenterà una selezione di referenze della sua gamma, che oltre a tartufi e funghi include anche verdure sott’olio, confetture, sali, oli ed altre tipologie; i prodotti sono suddivisi in varie linee - tra cui la linea “Bio” che permette di creare un menu completo dall’antipasto al dessert e la linea “Chef”, studiata specificatamente per i professionisti della cucina - e dal 2015 sono tutti senza glutine per scelta personale di Stefania, costantemente attenta ai diversi stili alimentari che scaturiscono sia da motivi di salute sia da scelte di carattere individuale.

Inoltre un tratto identitario di Stefania Calugi è la sua spiccata creatività, che ha manifestato fin dalle origini del suo business traducendola nella realizzazione di prodotti che attualmente rappresentano delle icone nel settore e che nel periodo in cui sono stati immessi sul mercato si configuravano come marcatamente innovativi: uno di essi è “Burro tartufato”, declinato in varie interpretazioni tra cui tartufo bianco e tartufo estivo e lanciato nel 1988, che oltre ad essere in vendita sarà pure utilizzato nella preparazione della zuppa di zucca, uno dei piatti che verranno serviti durante la kermesse.

PUBBLICITÀ
[Mariella Belloni](#)

e-mail

[Leggi tutto...](#)

[Archivio](#)

In aggiunta nelle ricette del menu saranno coinvolte anche “Crema Tartufata Bianca” nella zuppa di patate e funghi mentre “Confettura extra di fichi al tartufo” e “Fili di cipolle rosse allo zafferano” ed altre referenze sott’olio andranno nella farcitura di crostoni e panini. Tutto questo sottolinea il rapporto particolarmente stretto che Stefania intrattiene con il mondo della ristorazione, che dagli esordi si concretizza in un’interazione certamente non circoscritta soltanto alla vendita.

L’appuntamento dunque è per domani Sabato 24 e Domenica 25 Febbraio presso Palazzo San Niccolò in Via San Niccolò, 79 a Firenze: è qui che sarà possibile incontrare Stefania Calugi e il suo mondo, quello di un’azienda dal cuore toscano e dagli occhi che guardano al mondo.

CALUGI Srl

Via Cerbioni, 38 / 50051 Castelfiorentino - Firenze

tel.: +39 0571 672185 / calugi@tartufi.it

www.tartufi.it / Instagram: stefaniacalugi_gusti toscani

Publicato il 23 febbraio 2018 in Food

Letto 64 volte

Permalink

[0] commenti

Tags

Warning: min() [function.min]: Array must contain atleast one element in /www/MW_qPnIayRGG/tigulliovino.it/tags_articolo.php on line 7

Warning: max() [function.max]: Array must contain atleast one element in /www/MW_qPnIayRGG/tigulliovino.it/tags_articolo.php on line 8



Vinix.com
acquisti vini, birre e...

0 Commenti

Inserisci commento

Per inserire commenti è necessario essere registrati ed aver eseguito il login.

Se non sei ancora registrato, clicca qui.

- » Febbraio 2018
- » Gennaio 2018
- » Dicembre 2017
- » Novembre 2017
- » Ottobre 2017
- » Settembre 2017
- » Agosto 2017
- » Luglio 2017
- » Giugno 2017
- » Maggio 2017
- » Aprile 2017
- » Marzo 2017
- » Febbraio 2017
- » Gennaio 2017
- » Dicembre 2016
- » Novembre 2016
- » Ottobre 2016
- » Settembre 2016
- » Agosto 2016
- » Luglio 2016
- » Giugno 2016
- » Maggio 2016
- » Aprile 2016
- » Marzo 2016
- » Febbraio 2016
- » Gennaio 2016
- » Dicembre 2015
- » Novembre 2015
- » Ottobre 2015
- » Settembre 2015
- » Agosto 2015
- » Luglio 2015
- » Giugno 2015
- » Maggio 2015
- » Aprile 2015
- » Marzo 2015
- » Febbraio 2015
- » Gennaio 2015
- » Dicembre 2014
- » Novembre 2014
- » Ottobre 2014
- » Settembre 2014
- » Agosto 2014
- » Luglio 2014
- » Giugno 2014
- » Maggio 2014
- » Aprile 2014
- » Marzo 2014
- » Febbraio 2014
- » Gennaio 2014
- » Dicembre 2013
- » Novembre 2013
- » Ottobre 2013
- » Settembre 2013
- » Agosto 2013
- » Luglio 2013
- » Giugno 2013
- » Maggio 2013
- » Aprile 2013
- » Marzo 2013
- » Febbraio 2013
- » Gennaio 2013