



Registrati!

email password accedi

hai dimenticato la password?

ricerca avanzata
cerca in Cerca

PUBBLICITÀ

VinoClic
concessionaria pubblicitaria wine & food

Home > Esperti > Eventi > Food

"I Tartufi di Stefania Calugi" in festa da Procacci



CALUGI Via Cerbioni, 38, Castelfiorentino (FI) - da "Procacci"

il 03 ottobre 2017

di Mariella Belloni

Articolo georeferenziato



Martedì 3 Ottobre si terrà nello storico locale fiorentino l'evento dedicato ai prodotti di Stefania Calugi

"I Tartufi di Stefania Calugi": questo è il nome dell'evento che avrà come protagonista l'azienda STEFANIA CALUGI e che si terrà Martedì 3 Ottobre a Firenze da "Procacci", storico locale gourmet fondato da Leopoldo Procacci nel 1855 noto in tutto il mondo per le specialità legate alla lavorazione del tartufo e attualmente di proprietà di Marchesi Antinori.

L'appuntamento sarà costituito da uno speciale aperitivo creato ed organizzato abbinando ad alcuni vini una selezione di prodotti dell'impresa di Castelfiorentino (NdR: quest'ultima reca lo stesso nome della sua fondatrice e proprietaria): oltre ai tartufi freschi in vendita ecco quindi che gli iconici panini di Procacci -duchesse, ovvero morbidi panini al latte, una vera istituzione fiorentina- saranno farciti con vari ingredienti e più precisamente cipolle rosse con zafferano, confettura extra di fragole al pepe, acciughe tartufate e carciofi sott'olio e verranno uniti rispettivamente a foie gras, brie, burro e pomodori secchi per formare un assortimento di quattro varietà. In questo modo sarà raggiunto un duplice obiettivo: da un lato la valorizzazione della gamma di Stefania Calugi, che oltre ad essere specializzata in tartufi e funghi freschi offre circa 150 referenze suddivise in diverse linee dalle specifiche caratteristiche (da quelle a base di tartufi fino ad arrivare a verdure e dolcezze) e dall'altro riproporre alcuni grandi classici di Procacci, foie gas in primis.

Anche se per l'aperitivo il pubblico potrà scegliere di consumare ogni vino previsto attualmente alla miscita da Procacci, per lo speciale aperitivo di domani sono stati individuati quattro calici come abbinamento di elezione ai panini prescelti, ovvero Franciacorta "Cuvée Royale" (Marchesi Antinori), "Vivia" 2015 (Le Mortelle), Rosso di Montepulciano "Sabazio" 2015 (La Braccasca) e Vino Nobile di Montepulciano 2012 (La Braccasca), tutti provenienti da cantine di proprietà di Marchesi Antinori.

Oltre alle valutazioni legate alle qualità organolettiche sia il food che i vini della serata sono stati

VinoClic
pubblicità online wine & food dal 2008

pubblicità, facile, adesso
promuovere eventi e marchi
sui più influenti siti e blog
del vino e del cibo

pubblicità, facile, adesso
promuovere eventi e marchi
sui più influenti siti e blog
del vino e del cibo

PUBBLICITÀ

Mariella Belloni

e-mail

Leggi tutto...

assortiti in base anche al desiderio e all'intento di celebrare l'eccellenza della toscana enogastronomica: uno "stile toscano" che Stefania Calugi ha nel suo DNA non soltanto come collocazione geografica, ma soprattutto nella scelta di avere espresso nel tempo -proprio quest'anno l'azienda celebra i suoi primi 30 anni di attività- un lavoro che ha come base di partenza la tradizione regionale sia dal punto di vista della gastronomia che dei valori.

L'aperitivo da Procacci rappresenta per Stefania Calugi uno straordinario evento, ma anche la sublimazione della propria essenza e dei suoi codici: un'anima toscana con gli occhi che guardano al mondo.

CALUGI Srl

Via Cerbioni, 38 / 50051 Castelfiorentino - Firenze

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

www.tartufi.it / FB: Stefania Calugi - gusti toscani

Publicato il 02 ottobre 2017 in Food

Letto 72 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



pubblicità, facile, adesso
promuovere eventi e marchi
sui più influenti siti del vino e del cibo

0 Commenti

Inserisci commento

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

Se non sei ancora registrato, clicca qui.

Archivio

- » **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**
- » **Dicembre 2012**
- » **Novembre 2012**

- » **Ottobre 2012**
- » **Settembre 2012**
- » **Agosto 2012**
- » **Luglio 2012**
- » **Giugno 2012**
- » **Maggio 2012**
- » **Aprile 2012**
- » **Marzo 2012**
- » **Febbraio 2012**
- » **Gennaio 2012**
- » **Dicembre 2011**
- » **Novembre 2011**
- » **Ottobre 2011**
- » **Settembre 2011**
- » **Agosto 2011**
- » **Luglio 2011**
- » **Giugno 2011**
- » **Maggio 2011**
- » **Aprile 2011**
- » **Marzo 2011**
- » **Febbraio 2011**
- » **Gennaio 2011**
- » **Dicembre 2010**
- » **Novembre 2010**
- » **Ottobre 2010**
- » **Settembre 2010**
- » **Agosto 2010**
- » **Luglio 2010**
- » **Giugno 2010**
- » **Maggio 2010**
- » **Aprile 2010**
- » **Marzo 2010**
- » **Febbraio 2010**
- » **Gennaio 2010**
- » **Dicembre 2009**
- » **Novembre 2009**
- » **Ottobre 2009**
- » **Settembre 2009**
- » **Agosto 2009**
- » **Luglio 2009**
- » **Giugno 2009**
- » **Maggio 2009**
- » **Aprile 2009**
- » **Marzo 2009**
- » **Febbraio 2009**
- » **Gennaio 2009**
- » **Dicembre 2008**
- » **Novembre 2008**
- » **Ottobre 2008**
- » **Settembre 2008**

Risorse

- » home
- » autori
- » esperti
- » vino
- » olio
- » news
- » eventi
- » food
- » travel
- » marketing

- » [distillati](#)
- » [club](#)
- » [contatti](#)

Interagisci ▲

 [feed rss area food](#)

PUBBLICITÀ



Ultimi Commenti

- » [Luigi Iacoletti su](#)
L'Aglianico, storia di un nome
il 25.05.2017 alle 07:34
- » [Luigi Iacoletti su](#)
L'Aglianico, storia di un nome
il 25.05.2017 alle 07:34
- » [Paride Leone su](#)
L'Aglianico, storia di un nome
il 22.05.2017 alle 20:06
- » [Ciao Italia 2.0 su](#)
CIAO ITALIA 2.0 Associazione
dei Ristoranti Italiani nel
mondo e Produttori "Made in
Italy"
il 10.04.2017 alle 11:21
- » [EnoDron su](#)
Chianti Classico Collection
2017, a confronto annata 2015,
la Riserva 2014 e la Gran
selezione 2013
il 17.03.2017 alle 18:04
- » [Matteo Barbagli su](#)
La ricercatrice Stefania Savoi
vince il premio SIVE per la
migliore tesi di dottorato in
viticoltura
il 22.02.2017 alle 17:11
- » [Stefania Benfenati
su](#)
La Focaccia Genovese
il 28.01.2017 alle 15:43

TigullioVino.it 2000 - 2015 © - Cultura del Vino & Comunicazione

Il materiale presente all'interno di questo sito è in gran parte protetto da copyright.

E' vietata la copia anche parziale senza esplicita autorizzazione della Redazione.

Viale Costa dei Landò 67 16030 Cogorno (GE) - Tel. +39 347 211 94 50 Fax +39 06 233 220 684

Web : www.tigulliovino.it | E-mail : info@tigulliovino.it | P.Iva : IT01136970991