

COOKING UNDER THE TUSCAN SUN

Benvenuti nella mia cucina!

La mia scuola di Cucina propone sia singole lezioni che programmi di più giorni: professionalità e divertimento.. un binomio imperdibile!

Silvia Baracchi

Le classi sono una celebrazione della Cucina Toscana, pensate e volute dalla Chef 1 stella Michelin Silvia Baracchi, proprietaria del **Relais& Chateaux Il Falconiere & Spa**. Imparerete a cucinare autentiche ricette toscane, **in un ambiente studiato, arredato e dedicato esclusivamente alle nostre lezioni di cucina**, userete **ingredienti rigorosamente locali, selezionati e scelti dagli Chef seguendo criteri etici e salutistici**.

In linea con i principi del “km vero”, abbiamo ampliato il nostro “orto vegetale” con una selezione di profumi ed erbe aromatiche del nostro territorio, portando la produzione all’interno dell’azienda stessa e mettendo in atto un ciclo pulito e sostenibile.”

Non appena varcherete la soglia della nostra Cucina, vi sentirete a casa : abbiamo volutamente disegnato un ambiente diverso rispetto a quelli in acciaio che dominano nelle cucine dei ristoranti.

Desideriamo che vi rilassiate e che vi sentiate a casa vostra, per questo anche lo stile delle nostre lezioni è tale che sarete in grado di riproporre questa esperienza nelle vostre case e nelle vostre cucine, in una serata in famiglia o tra amici: il nostro desiderio è quello di ispirarvi e di permettervi di portare a casa molto più di una ricetta, un modo di cucinare tutto toscano.

Non importa il Vostro livello di abilità in Cucina, vi aspettiamo comunque! Imparerete come fare il pane, la pasta, deliziosi secondi, invitanti antipasti e dolci unici.



IL FALCONIERE

COOKING UNDER THE TUSCAN SUN

6 NIGHT COOKING PROGRAM

GIORNO 1

Un welcome cocktail insieme alla Chef e Owner Silvia Baracchi per augurarvi un piacevole soggiorno. Avrete poi il piacere di cenare presso il nostro **Ristorante Gourmet stella Michelin**.

GIORNO 2

Dopo la prima colazione, la vostra prima lezione di cucina..un esempio di menù? *L'involto di melanzana con prosciutto e mozzarella di bufala; Pici con pomodori ciliegino ed erbe aromatiche; lombo di Vitello con scalogno e aceto balsamico; Pere cotte nel vino rosso con formaggio e zabaione. Dal Libro di Frances e Ed Mayes Sotto il sole della Toscana Cookbook.* A seguire, pranzo con le **vostre stesse creazioni culinarie** accompagnate dai **nostri vini**.

Nel pomeriggio potrete rilassarvi presso la nostra Spa, tra sauna, bagno turco e piscina idromassaggio ed eventualmente prenotare uno dei nostri preziosi trattamenti.

Prima della cena una passeggiata tra le vigne e alla cantina Baracchi, accompagnati dal racconto di Riccardo sulla storia della proprietà e di come è nata la produzione vitivinicola; a seguire, **Sabrage** del nostro **Metodo Classico** e wine tasting durante la cena.

GIORNO 3

La mattina, dopo colazione, visita guidata alla bellissima Cortona, location del libro e del film "**Sotto il sole della Toscana**", seguita dal pranzo in "**Bottega Baracchi**", il nostro Bistrò Toscano nel cuore della città.

Ritorno al relais per la vostra seconda lezione di cucina, con alcune ricette tratte dal best seller di Frances e Ed. Cena presso il nostro ristorante con le vostre creazioni culinarie accompagnate dai vini Baracchi.

GIORNO 4

Oggi visiteremo una fattoria locale, con animali di bassa corte, pecore e suini, potremo acquistare alcuni degli ingredienti che ci serviranno per la **nostra terza lezione** ... come ad esempio il latte fresco che servirà per la vostra **lezione di formaggio!** Quindi, pronti per diventare dei casari esperti, al termine pranzo.

Partenza nel pomeriggio per Montalcino e Montepulciano: resterete rapiti dall'incantevole paesaggio della Val d'Orcia. Visiterete alcune tra le più importanti cantine del luogo e assaggerete il famoso **Rosso di Montepulciano** e sua maestà il **Brunello**.

Cena al ristorante.

GIORNO 5

Tutta la giornata sarà dedicata alla visita dei piccoli borghi toscani famosi per prodotti e vini d'eccellenza. Si visiterà **Asciano**, una delle città più importanti per la **produzione di tartufo** e in particolare del pregiatissimo **tartufo bianco**. Se la stagione lo permette, si potrà partecipare ad una interessante passeggiata nei boschi guidata dai cercatori di tartufo, alla ricerca dell' "oro bianco". Pranzo in corso di escursione. Nel pomeriggio, **la quarta lezione di cucina** su "la cucina Etrusca", seguita dalla cena.

GIORNO 6

Subito dopo colazione, visita ad un produttore locale, l'Orto Felice, dove acquisteremo verdure di stagione che saranno gli ingredienti base per la vostra **ultima lezione** di cucina presso la "**Locanda del Molino**".

A conclusione, cena di "Arrivederci" alla Locanda, durante la quale riceverete i vostri meritati **diplomi in Cucina Toscana**.

GIORNO 7

Check out dopo la colazione.... a questo punto il programma del giorno è nelle vostre mani.

Il programma potrebbe subire modifiche per ragioni non prevedibili al momento della stesura dello stesso.