



SILVIA REGI BARACCHI, MAITRE DE MAISON & CHEF RELAIS & CHATEAUX IL FALCONIERE & SPA - CORTONA

Curriculum Vitae

È veramente Etrusca! : nata a Perugia il 16. IX.1961 e cresciuta a Cortona nel cuore della più bella e suggestiva zona dell'Etruria .

Figlia di genitori ristoratori è cresciuta a diretto contatto col mondo dell'ospitalità. Ha preso dalla famiglia la passione per la buona cucina, sensibilità per le tradizioni e per l'accoglienza.

Aprire il ristorante Il Falconiere nel 1989 restaurando e trasformando la vecchia Limonaia della villa Baracchi, iniziando a proporre una sua cucina , creando un proprio stile di ospitalità. Nel 1993 insieme al marito Riccardo apre le prime nove camere del Relais, e in seguito a trasformare tutti gli annessi dell'antica proprietà di famiglia per creare quello che oggi è un elegante wine resort 5 stelle. Nel 2009 nasce la Thesan Etruscan Spa, fiore all'occhiello del Falconiere che propone lussuosi trattamenti e Rituals esclusivi. I prodotti della Farmacia Santa Maria Novella sono i protagonisti della nostra Spa.

Relais Il Falconiere fa parte della famiglia Relais&Chateaux di cui condivide la filosofia.

Il ristorante Stella Michelin dal 2002, oltre a molti altri riconoscimenti, è presente in tutte le più autorevoli guide Italiane ed estere.

La chef Silvia Baracchi ha avuto numerose esperienze culinarie con molti Chefs del panorama mondiale portando la cucina cortonese nel mondo: la partecipazione a Chef in the Sky a Helsinki, Bruxelles e Riga è stata una delle esperienze “ più alte” che ha vissuto!

Grande onore essere chiamata a firmare il Menù di Prima e Business Class della Compagnia AeroFlot nel 2014.

Nel territorio in cui è nata e cresciuta, non solo professionalmente, ha avuto il piacere e l'onore di avere incontri a 4 mani con grandi Chef quali Cannavacciuolo, Paolo Gramaglia, Claudio Sadler e Andrea Alfieri, nonché con Valeria Piccini e Gianni d'Amato.

Partecipa a numerose trasmissioni televisive e eventi sul mondo enogastronomico come l'Evento Pastifero di Milano, Saveur Ticino, VivereMeglio, Uno mattina.

Numerose le recensioni di famose testate a livello internazionale e nazionale quali Sunday Times, Dove, Times Living, A tavola, Food & Wine.

Cucina e solidarietà sono un altro importante elemento della vita della Chef: partecipa a Cene Galeotte nel Carcere di Volterra, progetto del Ministero della Giustizia in cui Chef e detenuti collaborano dando vita ad un grande evento culinario di solidarietà.

Prima esperienza “letteraria” arriva nel 2016 quando Chef Silvia Baracchi pubblica a cura di Trenta Editore, “Rosso di gusto, passioni in cucina” un divertente ed ammiccante ricettario legato a 7 divertenti storie di amore e passione.

Indiscussa regina dei famosi programmi Cooking Under the Tuscan sun, dal 2003 quando l'amicizia con la famosa scrittrice Frances Mayes autrice dell'omonimo romanzo le dà l'idea per nuove e professionali lezioni di cucina dedicate al best seller.