

COOKING UNDER THE TUSCAN SUN

Benvenuti !

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, **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 infatti volutamente pensato e creato 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

Giorno 1

Un welcome cocktail insieme alla Chef e Owner Silvia Baracchi per augurarvi un piacevole soggiorno.

“La Famiglia Baracchi, con Riccardo, Silvia e il figlio Benedetto sono l’emblema della loro proprietà :Il Falconiere. La ospitalità della Famiglia rivela la loro gioia di vivere. Mi sono sentita molto lusingata quando Silvia ha deciso di chiamare la sua scuola di cucina “Sotto il sole della Toscana” . Silvia è una chef all’avanguardia ma con profonde e intatte radici della sua terra. Qualunque cosa io pensi di saper fare, lei la fa meglio! La loro Dimora è per noi una seconda casa. Riccardo produce vini pluri premiati ed un Metodo Classico che ispira Ed a scrivere i suoi sonetti.” Da “ Sotto il sole della Toscana Cookbook “ di Frances e Edward Mayes.

All’aperitivo seguirà una cena stellata nel nostro ristorante.

Giorno 2

Alle 10.00 partenza per una visita guidata di Cortona la bella città di origine etrusca e set del film “Sotto il sole della Toscana” interpretato da Roul Bova e Diane Lane.

Pranzo alla Bottega Baracchi , rientro al Relais per la vostra prima cooking class: *“La Cucina Toscana trasporta, conforta, attira e parla di amicizia e genuinità. Riflette lo spirito dello stile di vita Toscano. Cucinare e mangiare in Toscana sono piaceri naturali”... ed oggi prepareremo: Involtini di melanzane con prosciutto e mozzarella di bufala, Pici con pomodorini, Medaglione di vitella con ripieno di olive, aromatizzato all’arancia, Tiramisù.*

La cena sarà a base dei piatti da voi cucinati con abbinamento di vini Baracchi.

Giorno 3

Alle 10.00 pronti per la seconda Cooking lesson seguita dal pranzo.

“Il cibo Toscano è buono per sua natura. Gli ingredienti sono sufficienti a se stessi...così capita che se venite a trovarmi ed io vi offro un grembiule, per voi sarà naturale mettervi a cucinare con me.. inizieremo con un primo ed i suoi ingredienti, un pò di sana confusione in Cucina non guasta e quindi potremo gustare qualche bicchiere di O’Lillo! Della Cantina Baracchi ovviamente, e presto potremo portare vassoi pieni di delicatezze... Fiori di Zucchini con ricotta e basilico, Gnudi of Ricotta con ragù vegetale e salsa di zafferano, pollo ai sapori toscani e gli immancabili Cantucci.

Nel pomeriggio intorno alle 16.30 visita guidata delle vigne e della cantina Baracchi seguita dal sabrage del Metodo Classico .La degustazione sarà a tavola, durante la cena.

Giorno 4

Gustate la prima colazione e... arrivederci al prossimo anno!

Il programma potrà subire modifiche per ragioni non prevedibili al momento della sua stesura.

