

COOKING UNDER THE TUSCAN SUN

Benvenuti nella mia cucina!

La mia scuola 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

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** sul quale brilla una **stella Michelin**.

GIORNO 2

La vostra **prima lezione di cucina** comincerà non appena terminata la colazione. 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, visita guidata alla bellissima Cortona, location del libro e del film "**Sotto il sole della Toscana**", seguita dalla cena in "**Bottega Baracchi**", il nostro Bistrò Toscano.

GIORNO 3

Oggi verrete accompagnati a visitare una fattoria locale, che alleva animali di bassa corte, pecore e suini, potremo acquistare alcuni degli ingredienti che ci serviranno per la nostra seconda lezione .. come ad esempio il latte fresco che servirà per la vostra **lezione di formaggio!** Quindi, pranzo leggero e subito pronti per diventare dei casari esperti!

Le nostre ricette saranno Pici e fiori di zucca ripieni di ricotta appena fatta, piatti che gusterete durante la cena.

GIORNO 4

Partenza 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**. Pranzo.

Nel pomeriggio visiterete le vigne e la cantina Baracchi, accompagnati del 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 5

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 6

Check out dopo la colazione.... a questo punto, il programma del giorno è nelle vostre mani, per un'ultima passeggiata tra le vigne, o per acquistare alla nostra Boutique, piccoli doni ricordo per i vostri amici.

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