

# Relax tra uliveti e vigneti al Relais Il Falconiere di Cortona

Pubblicato il 14 Maggio 2017 | 16:06

**L'amore per la terra toscana e la passione per la cucina e l'accoglienza hanno ispirato il sogno di Silvia e Riccardo Baracchi: trasformare l'antica villa di famiglia del XVII secolo in un gioiello di ospitalità**

A pochi chilometri da Cortona, la cittadina di origine etrusca in provincia di Arezzo, sorge il Relais Il Falconiere & Spa. L'antica villa del XVII secolo della famiglia Baracchi, ora trasformata in una residenza di charme, è frutto di un attento e meticoloso restauro realizzato con materiali tradizionali e nel rispetto dell'ambiente. Mescolata alle bellezze del paesaggio toscano, la struttura, che fa parte del circuito Relais & Châteaux e del network Autentico Hotels, è immersa tra uliveti e vigneti, che danno un ottimo vino e un olio eccellente.



L'antica casa padronale, ora corpo centrale, mantiene l'impianto originario: piccole porte, scale strette e pavimenti in cotto. Le camere e le suite, con una splendida vista sulla Valdichiana, sono state progettate sul modello delle case toscane più prestigiose: le pareti sono affrescate, i mobili d'epoca, i letti in ferro o a baldacchino e i complementi d'arredo, dal tocco raffinato, sono stati realizzati a mano da artigiani locali. Ideale per una vacanza in famiglia o tra amici, la Winer Suite che offre due camere matrimoniali, una camera mansardata e due bagni di cui uno con vasca Jacuzzi, un salottino con camino e uno splendido terrazzo. Nella graziosa cappella barocca, dedicata a San Girolamo, è possibile celebrare romantici matrimoni.

Nella Thesan Etruscan Spa de Il Falconiere la natura è l'ingrediente principe dei rituali e dei massaggi tant'è che le materie prime di alcuni trattamenti come l'olio e il vino dell'azienda Baracchi, le erbe e i profumi coltivati nell'orto e i prodotti garantiti dall'Officina Profumo Farmaceutica di Santa Maria Novella di Firenze, custodiscono i segreti delle antiche ricette di bellezza. L'acqua e il calore sono gli elementi presenti nel percorso Aqua & Vapori: bagno turco per tonificare il corpo e svuotare la mente, sauna che scalda e purifica e la Vitality pool - piscina con cromoterapia - per un piacevole massaggio nell'acqua calda mineralizzata.





Per nutrire e rinnovare la pelle del corpo, suggerito il trattamento alla Lavanda con sale marino che favorisce l'esfoliazione, la lavanda toscana e l'olio Santa Maria Novella che rigenerano l'epidermide in profondità. Pelle sana e libera dalle impurità con il trattamento Cipresso, un massaggio che, grazie alla sinergia della polvere con l'olio di galbula di cipresso toscano, aiuta l'ossigenazione dei tessuti e leviga l'epitelio. Ideale per cominciare la giornata avvolti da una sensazione di benessere il massaggio al Rosmarino. Qui gli effetti benefici dell'olio di oliva caldo, uniti alle proprietà del rosmarino in polvere, donano luminosità e morbidezza al corpo.

Foglie di menta, salvia ed elicriso macinate sono gli ingredienti per il trattamento alle Erbe Toscane, che dona una sensazione di freschezza e turgore, seguito da un massaggio energizzante. Per lui il Rituale Viso Energia, concepito esclusivamente per la pelle maschile, che purifica e rinnova l'epidermide in profondità, e il Turan Massage, ideato per eliminare le tensioni della schiena e del collo.



Nell'esclusiva sciampagneria il "Romantic tasting", una lezione con il sommelier sui segreti delle bollicine, ramo nel quale l'azienda vanta per i due metodo Classico - ottenuti l'uno da uve Trebbiano e l'altro da Sangiovese con lieviti vivi all'interno - prestigiosi riconoscimenti nazionali e internazionali come "50 Great sparkling wines 2016" per il Brut Rosé millesimato. Per i wine lovers degustazioni verticali delle annate storiche della cantina Baracchi.





*Silvia Baracchi*

Dal 2002 sul ristorante del Relais il Falconiere, ricavato in parte dall'antica limonaia, brilla l'unica stella Michelin della provincia di Arezzo. La cucina, firmata da Silvia Regi e Richard Titi, interpreta in modo creativo le ricette del territorio e sorprende per gli abbinamenti "insoliti". Le proposte culinarie seguono il ritmo delle stagioni e si contraddistinguono per l'utilizzo di materie prime di elevata qualità e l'uso di prodotti a km 0. Come per "Un mare di sapori vicino alla campagna", ovvero risotto di borragine, biscotto croccante al tartufo primaverile e crudo di gamberi, e "...dall'acqua", capesante arrostate e affumicate con verdure primaverili e fumetto allo zafferano.

Per informazioni: [www.ilfalconiere.it](http://www.ilfalconiere.it)