



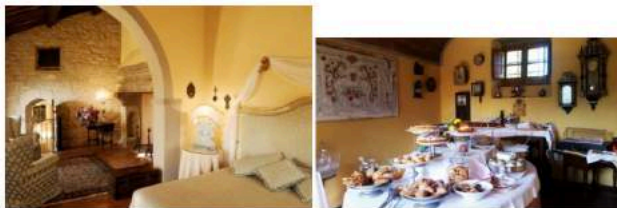
A IL FALCONIERE PER WINE TOUR E LEZIONI DI CUCINA STELLATE

5 settembre 2017  Hospitality, Ristoranti

Settembre è il momento giusto per scoprire un resort che è una vera oasi di pace



La collina di Cortona a sinistra, vigne e solo vigne, a settembre cariche di grappoli, più antichi cipressi che ombreggiano i viali. È in questo oasi di pace che si trova **il Relais Il Falconiere & Spa**, con la cucina gourmet di **Silvia Regi**, **1 stella Michelin** e l'azienda agricola **Baracchi** che produce vini pregiati, tra i *Top 100 di Wine Spectator*. La casa è di proprietà della famiglia Baracchi dal XVII secolo, è stata trasformata da Riccardo e Silvia Baracchi in residenza di charme e Wine Resort e dal 1997 **Relais & Châteaux**. Immersa in 22 ettari di vigneti e uliveti, è un piccolo borgo che ospita 24 tra camere e suite, più il ristorante, due piscine all'aperto e la **Thesan Etruscan Spa** che offre trattamenti con i prodotti dell'Officina Profumo Farmaceutica Santa Maria Novella di Firenze e con le erbe aromatiche dell'orto. Il ristorante, **1 stella Michelin**, guidato da Silvia Regi e da Richard Titi, con tre sale e una splendida terrazza con vista su Cortona offre la cucina toscana, con ingredienti di stagione e del territorio, re-inventata e valorizzata in modo originale. Durante le cooking class Silvia svela i segreti della sua cucina stellata, anche alcune ricette etrusche, semplificate e rielaborate secondo i gusti più moderni. Le lezioni sono calibrate per diversi livelli di abilità e per filoni tematici, come ad esempio la cacciagione, la pasta fatta in casa, i sapori dell'orto e addirittura come fare il pecorino. Nel periodo della vendemmia, su richiesta, è possibile diventare per qualche ora contadini, con cestino, cesoie e cappello, per tagliare l'uva insieme a Riccardo Baracchi e ai veri contadini. Per una vacanza di settembre, il Relais Il Falconiere & Spa propone l'offerta **"Vendemmia con noi"** che include 2 notti in camera classica, aperitivo di benvenuto in terrazza con le bollitine Metodo Classico Rosè Baracchi, colazione a buffet, cooking experience con la chef stellata, wine tour tra le vigne e nella cantina guidati da Riccardo e Benedetto Baracchi, più pranzo degustazione di 2 portate nel ristorante stella Michelin e una cena alla Locanda del Molino, da 685 euro a persona www.ilfalconiere.it



[cortonaù](#) [il falconiere](#) [relais&chateaux](#) [silvia baracchi](#)

CONDIVIDI:



SEGUICI SU



ARTICOLI RECENTI

- CASA VICENS GAUDÌ SVELA I SEGRETI DEL MODERNISMO
- IL TARTUFO BIANCO È IN BUONE MANI
- BRILLA UNA STELLA AD ANDERMATT
- ALLA SCOPERTA DI HONG KONG CON CATHAY
- TEMPO DI TARTUFO AD ALBA

ARCHIVIO

Archivio

