



Zvijezda  
 ovogodišnjeg Zagreb  
 Wine Gourmet  
 Weekenda šefica  
 je Michelinovom  
 zvjezdicom  
 ovjenčanog restorana  
 Il Falconiere,  
 gastronomskog  
 raja na bajkovitom  
 imanju u srcu  
 Toskane

Razgovarala **Vesna Gregl**  
 Fotografije iz privatnog albuma

**P**ovrh gradića Cortone u srcu Toskane, na bajkovitom imanju iz 18. stoljeća, supružnici Silvia i Riccardo Baracchi savili su gurmansko gnijezdo koje ih je proslavilo diljem svijeta. U njihov restoran Il Falconiere (Sokolar), ovjenčan Michelinovom zvjezdicom, već godinama hodočaste poklonici izvorne toskanske kuhinje kako bi uživali u domaćem kruhu i tjesteninama, jelima od povrća iz njihova vrta, ekstra djevičanskom ulju iz njihovih maslinika i njihovom čuvenom crvenom vinu Ardito. Restoran i hotel Il Falconiere redovito preporučuju i vodeće svjetske turističke publikacije kao što su Forbes Traveller i Travel & Leisure, a u biranim jelima i vinima iz tog malog gastronomskog raja uživati će i posjetitelji ovogodišnjeg Zagreb Wine Gourmet Weekenda. Silvia Baracchi, šefica kuhinje Il Falconiere, zagrebačkim će se sladokuscima predstaviti *cooking showom* u prostorima Gliptoteke HAZU u petak 19. travnja od 14.30 do 15.30 te u subotu 20. travnja od 16.15 do 18.00 sati. U petak navečer u restoranu Dubravkin put njezine će delicije kušati i uzvanici gala večeri talijanske kuhinje pod pokroviteljstvom talijanskog veleposlanstva.

**Što ćete kuhati u Zagrebu?**

- Nije jednostavno ući u novu kuhinju i odmah se snaći s priborom i osobljem, tako da će pripravljati jednostavnija jela. Na gala večeri će za predjelo biti pileća jetrica s vinsantom, ružmarinom, crvenom rotkvicom i redukcijom balzamskog octa, potom lazanjeta sa šparogama, krumpirom i brancinom u umaku od šafrana, za glavno jelo svinjski filet s koricom od komine, pikantnom kruškom u vinu i mladim špinatom, a za desert *millefoglie* s kremom od *mascarponea* i šumskim voćem. ▶



Silvia Baracchi sama pravi  
 slasni ovčji sir pecorino





SILVIA BARACCHI

# Delicije iz sokolova gnijezda







*Prvo smo staru prodavaonicu limuna pretvorili u restoran, a potom izgradili vinski podrum, hotel i wellness centar. Sada je to mjesto čistog užitka za sva osjetila*

**Kakve začine koristite u svojim jelima?**

- Borovicu i muškati oraščić, koji su neizostavan sastojak tradicionalnih toskanskih jela. Naravno, morate ih znati pravilno dozirati.

**Što su odlike izvorne toskanske kuhinje?**

- Na jelovniku tipične toskanske obitelji je vrlo malo životinjskih proteina, a mnogo povrća, svježe ribe ili bakalara te povremeno jaja i sir.

**A tjestenina?**

- Dakako, i tjestenina. Tradicionalna toskanska tjestenina je *pici*, od ručno razvaljanog tijesta, koja se poslužuje s različitim umacima i začinima.

**Vi gospodarite kuhinjom Il Falconiere, a suprugu ste prepustili brigu oko vinograda i maslinika. Kako ste se upoznali?**

- Riccardo i ja smo odrasli zajedno i polazili istu školu, dijelili smo iste strasti i s godinama razvili brojne zajedničke interese, koji su sve više učvršćivali naš odnos. Il Falconiere je na njegovom obiteljskom posjedu koji smo zajedno preuredili. Počeli smo s obnavljanjem starinske prodavaonice limuna pretvorivši je u restoran, a zatim smo s vremenom obnovili i druge objekte. Vinski

podrum, hotel i wellness centar bili su kruna ostvarenja naše vizije. Sada je to mjesto čistog užitka za sva osjetila.

**Koliko imate vinograda?**

- Pod vinogradima imamo 22 hektara na tri različite lokacije. Zasadili smo autohtone toskanske sorte *sangiovese* i *trebbiano*, potom *syrah*, *cabernet*, *merlot* i *crni pinot*. Ukupno imamo 12 etiketa vina. Naš bijeli Astore odlično ide uz ribu, tjesteninu s bijelim umacima i bijelo meso, a Vinsanto je definitivno vino za meditaciju uz zalazak sunca. Ponosni smo i na naš Smeriglio Doc Cortona Sangiovese, vino koje je ugledni Wine Spectator ocijenio s visoka 94 boda. Proizvodimo i vlastito maslinovo ulje, jedno od najboljih.

**Zašto ste restoran nazvali Il Falconiere?**

- Na imanju smo godinama držali razne vrste sokola i tako je ta ptica postala naš zaštitni znak. Trenutačno imamo ženu koja se zove Harris, veliku i idealnu za lov na zečeve, fazane i patke. Vrlo je agresivna, ali sa mnom ima poseban odnos. Kad je slobodna, ja sam centar njezina svijeta i nikad me ne gubi iz vida.



Silvia Baracchi u svom restoranu održava kulinarske tečajeve (1). Opuštanje u wellness centru (2). Sa suprugom Riccardom i sinom Benedettom (3). Supružnici Baracchi proizvode vrsno maslinovo ulje i vrhunska vina (4). Terasa restorana Il Falconiere (5)



