



→ **Kraljica toskanske gastronomije u Zagrebu**

# GURU PAŠTE

## Silvia, okrunjena Michelin zvijezdom kuha iz ljubavi

**Tanja Božić/VLM**  
tanja.bozic@vecernji.net

Iz srca Toscanne, regije koja je postala sinonim kreativne kuhinje, u Zagreb je, kako bi mazila nepca zagrebačkih gurmana na festivalu Wine&Gastro, stigla Silvia Baracchi, vlasnica i chefica prestižnog restorana Il Falconiere.

Već na prvi pogled chefica Silvia oličenje je tradicionalne Talijanke, žene koja voli hranu, uživa u njoj i živi s njom. Jedna je među rijetki ženama čije je rad nagrađen Michelinovom zvijezdicom, a na koju je ona iznimno ponosna.

### **Kuhanje mi je u genima**

– Strast za kuhanjem i hranom u krvi je moje obitelji koja je nekad imala mali restoran. Odrasla sam okružena mirisima kuhinje i najfinijih toskanskih namirnica – kazala je za Večernji list chefica Silvia. Odavno je za sobom, na putu k vrhunskoj gastronomiji, ostavila šarm obiteljskog restorana, a su-



prugovu je toskansku vilu u San Martinu pretvorila u sjajan restoran.

– Nije bilo lako, na početku nisam pojmla koliko je naporan i težak svijet “haute cuisinea”. Vila Il Falconiere danas je dio prestižnog lanca Relais & Chateaux, restoran je okičen Michelinovom zvijezdicom... To je svijet posvećen gostoljubivosti, dobrobiti i užicima

**Probala sam vaša vina, no nadam se da ću za posjeta Zagrebu proširiti svoja znanja i tome se jako veselim**

**Vina koja proizvodimo rezultat su našega rada u vinogradu, gdje sve, baš sve radimo ručno**

**SILVIA BARACCHI**  
o vinima koja proizvodi obitelj

– kaže Talijanka. Svojim će gostima ponuditi meso i ribu, no tjestenina zauzima velik dio njezina menija. I to ne industrijska, nego ona ručno rađena. – Volim svježe povrće pa to često ispadnu vegetarijanski meniji, no kako odoljeti uz domaća jaja, sireve... – smije se Silvija. I svijet gastronomije ima modne trendove, no toskanska chefica hvali se tradi-

cionalnim receptima koje mijenja i doraduje u svom stilu. – Goste ne želim razočarati jer kod mene očekuju toskanske okuse. Kuhanje je evolucija, pogled u budućnost pa ne prestajem isprobavati nove načine. Volim kuhati ono što mi se sviđa, a ne ono što je u trendu.

### **Ruke u tijestu od zore**

U Silvijinoj se kuhinju radi od zore, mijesi se kruh, priprema tjestenina, čisti povrće ...

– Proizvodimo ekstraprovičansko maslinovo ulje i vlastita vina, a kako smo na selu, vrt mi je pod nosom – prava riznica aromatičnog i začinskog bilja – ružmarin, kadulja, timijan, origano, metvica, a od proljeća do jeseni ondje uzgajamo rajčice, tikvice, patlidžane, bosiljak, salate... Obožavam tjesteninu, posebno “pici”, tradicionalnu toskansku paštu, a osim nje u Valdichiani smo poznati po govedem mesu pasmine chianina. Koristim je za sve, od tartara do umaka i ragua.



**Ideja za novo jelo razvije se u  
trenu – za posjeta tržnici, u  
kuhinji, za razgovora s  
prijateljima, javi se u snu...**

Silvija Baracchi o ljubavi prema  
kuhanju, istraživanju namirnica,  
kreiranju menija i idejama

#### ZVJEZDANI STATUS

## Michelin je čast i obveza

■ Michelinovom zvjezdicom Silvijin se restoran okitio još 2001. godine. – Važno je da ne kuhate da bi o vama pisali, već da to činite iz užitka i kako biste ugodili svojim gostima. Tada je pogled na kuhanje više od posla, to je izazov, prilika da ispričate priču o hrani, lozi, načinu kako se uzgaja, predstavite vina, običaje, tradiciju... Sve to pridonosi doživljaju hrane, a to se ocjenjuje.

