

Cortona, Relais Il Falconiere. Visita all'albergo e alle cantine Baracchi in slide show



Silvia Baracchi
di Giancarlo Maffi

Ognuno ha i propri alberghi in cima alle classifiche mondiali dei THE BEST. Qui in Toscana abbiamo i nostri, come questa meraviglia, IL FALCONIERE di Cortona. Sono amici di amici, praticamente l'immane tutologo pietrasantino e versiliano in genere cioè Giuseppe Grammauta . Quindi questa è la terza volta dopo il [Gambero Rosso di San Vincenzo](#) e il ristorante del mitico [Paracucchi](#) che il buon Giuseppe, che praticamente qui mi ha preso sotto l'ala protettiva, mi porta a ggiro dai suoi amici.

Però Maffi due vorrebbe una recensione spinta sull'acceleratore e non una cosa troppo carina, troppo di rispetto. Anche perché qui i tre Baracchi , la moglie Silvia ed il figlio Benedetto mi sembrano persone con due maronas a testa ben corazzate e non hanno certo bisogno di delicatezze che vadano al di la' di una gentilezza ovviamente dovuta alla straordinaria ospitalità. Per non saper nè leggere nè scrivere e tantomeno magnare e bere (ihihhi) ci facciamo accompagnare, anche se viene di suo dalla vicina Perugia, dall'Aldo Fiordelli, alias [consumazione obbligatoria](#), fiorentino di nascita e perugino di

lavoro, giornalista del Corriere Umbro, Espresso Toscana. Non ama le foto, come me, e lo capisco benissimo lui con quella faccia un po' così che hanno loro che sono nati a Firenze. Un personaggio dantesco, però parte Paradiso con il suo aplomb. Uno capace di dimenticarsi le scarpe a casa altrui, cioè mia, e di non fare una piega! A guide chiuse questa si può definire una visita di goduria e quindi siamo tutti belli rilassati. La scusa è un assaggio del nuovo metodo classico dell'iper attivo Baracchi. Un trebbiano maturato sulle bucce e messo in bottiglia definitiva, guarda te, proprio il giorno del mio compleanno, 17 giugno.



Il Relais Il Falconiere

Il relais, in tutta onestà, è da lasciare senza fiato anche chi come il sottoscritto avrà buttato nel tempo qualche due (trecentomila euri, lirozze, e soprattutto franchi francesi)

22 fra camere e suites che manco si vedono, perché sperdute nel verde. Una piscina qui, l'altra là, la Spa nuovissima con piscina dentro/ fuori carinissima, sale massaggi e relax come da foto. Insomma una pacchia stellare.

Persino la boxerina di casa, Bice, e fa tre con questa in due mesi, non ha l'aria assorta e un poco smarrita dovuta ai rapporti con l'aldilà di quella di Paracucchi. Questa è bella

presente, giocosa e felice. L'unico suo problema in una calura veramente furibonda oggi è trovarsi un poco di fresco. L'unico essere con cui parla qui è dato da una falchetta, Lilla, civile e molto simpatica come da foto con i titolare, solo leggermente incazzata con le mie scarpe targate Aston - Martin. Boh, forse è una patita della ferrari oppure gli inglesi le stanno sulle.... Ali mica poco!



Dopo la conseguente visita alla cantina nella quale abbiamo beccato una bottiglia di rosè in ribaltamento con i lieviti in tutta evidenza, ci siamo attovagliati nella sala, diciamo così' invernale, perchè in terrazza sarebbe deceduto anche un keniano degli altipiani. Ma la sera quella terrazza, con quella vista, deve essere un incanto straordinario.



Il pane

Bene, pronti via e proviamo questo benedetto Trebbiano bucciato a metodo classico. Il primo colpo è uno sparo di una cannoniera e perfino il mio stomaco ha da ridire. Resta li' un poco e allora va via bello liscio e molto più morbido, anche se , parole del baracchi , <ci voleva ancora una quindicina di giorni>. Pani come se piovesse, di casa e da fuori, in cui una schiacciata fatta qui mi colpisce in modo impressionante.



Lo spada affumicato

Il pre è uno spada leggermente affumicato su pomodoro verde ammennicoli vari. Niente di strano ma serve a scaldare il palato.

Bella e ampia carta, direi una linea di cucina tradizionale italiana con di tutto e di più: c'è il menu vegetariano da cui attingerò due cose; il mare da cui usciranno delle ali di razze forse miglior piatto del pranzo; galline e manzo; piccioni e anatre; due piatti a [UOVA](#), e [naturalmente proveremo le mie](#); merluzzi e ricciole . Ogni ben di Dio che qui serve per soddisfare i palati mondiali che frequentano il relais.

ANTIPASTI:

G.G. (sta per Grammauta): LO SCAMPO, L'OMBRINA E IL PESCE SPADA IN TRE MARINATE, INSALATA DI CETRIOLI E FRUTTO DELLA PASSIONE



Scampo, ombrina e spada con insalata di cetrioli e frutto della passione

Io ci leggo un'influenza leggermente vissaniana . G dice " il mio piatto è l'antipasto di pesce composto da uno scampo su un cannolo di cetriolo e cetriolo in piccoli pezzi. Altre due componenti erano crudi leggermente marinati, tonno e spada, diversi per temperatura e consistenza ma entrambi con materia prima di grande livello.

L'accostamento con le verdure, cetriolo, finocchio e basilico esalta la freschezza e predispone le papille ad affrontare anche un menu impegnativo". E meno male, dico, io, che al Grammauta ho chiesto di descrivermi un solo piatto. Altrimenti andavamo avanti a leggere fino a ferragosto !!

F (Aldo Fiordelli) : ALI DI RAZZA AL VAPORE CON GIARDINIERA DI VERDURE E MAIONESE



Ali di razza al vapore con maionese

De-li-zio-se. Iodio e leggera acidità della giardiniera . Dicono che la maionese sia fatta con le mie. A me non pare ,per via di colore e gusto, ma abbozzo. I Baracchi sono toscani e si gioca un po' . ' fanculatemi pure un tanto al chilo , tanto io qui sto bene.!! FIORELLI commenta così: sono proprio le ali di razza con la giardiniera uno dei piatti che più mi hanno impressionato per la loro ricercatezza sottile, sobria ,non ostentata. La giardiniera di verdure, da schiscetta lombarda ante-litteram qui a elegante contorno , non senza snobismo.

M (maffi chi altro ? Fa caldo e amo la panzanella. Ogni contrada in Toscana ha la sua. E son guerre. Questa mi piace con un bel cetriolo in evidenza e olio baracchiano buonissimo. PANZANELLA ! PANE TOSCANO ALL'ACETO , CETRIOLO, POMODORI, UN PO' DI CIPOLLA FRESCA E L'OLIO. Era poca, maledizione.

Sui primi ci dividiamo : G.G. va per SPAGHETTONI ALL'AGLIO, OLIO E PERPERONCINO CON CRUDO DI PESCE SPADA AL FINOCCHIETTO.



Spaghettoni all'aglio,olio e peperoncino con spada al finocchietto

Se c'è un difetto è di mettere ancora spada in un piatto ma in realtà è Grammauta che sembra sbagliare nella scelta. Il piatto è una se vogliamo anche ovvia ma potente esplosione di sapore. Pare un piatto uliassiano, per intenderci, croccantezza dello spago compresa. Bello.

Fiordy ed io andiamo per mezze porzioni di : RISOTTO AL BASILICO ROSE E ZENZERO.



risotto al basilico, rose e zenzero

Pescato dal vegetariano, piatto appena sufficiente per me con eccesso di grasso vegetale e cottura scappata. Fiordelli mi fa velatamente capire , con il suo aplomb da via tornabuoni, che insomma ! Maffi , il risotto in toscana si fa un po' cosi' e non rompere le pelotas. Non ci sto' : il risotto e' risotto . punto . ma si gioca ehh , in realta' ci divertiamo un mondo. Solo il Grammauta e ' leggermente preoccupato . teme che la guascon ria del sottoscritto porti danno. Ma se sono riuscito a far sorridere anche la dama del gambero rosso, porca miseria !!

L'altra mezza è: GNOCCHI DI ORTICA CON RAGU' DI BACCALA AL VINO BIANCO E AROMA DI LIMONE



Gnocchi all'ortica con ragù di baccalà

Ah il limone, ruffiano, che incanta e raffina , che netta il palato ed esalta, nel caso su ottimo baccalà su gnocchi un poco seduti, non eterei.

SECONDI: fa caldo, io vado per UNA BATTUTA DI MANZO ALLE SPEZIE TOSCANE CON INSALATA DI SEDANO E RAVANELLI.



Battuto di manzo

Materia prima di ottimo livello con speziature eccessive e non necessarie.

GRAMMAUTA per una ANATRA IN CASSERUOLA CON CIPOLLOTTI E ALBICOCCHES
STUFATE ALLE SPEZIE TOSCANES



anatra in casseruola con cipollotti e albicocche

In due cotture : coscia confit e petto arrostito al finocchio selvatico. Solo un'anima di cottura di troppo per una bella esecuzione di pieno sapore.

II FIORELLI CON MEDAGLIONE DI VITELLO TONNATO CON LA SUA SALSA , CAPPERI E PATATE PPREZZEMOLATE.



Medaglione di vitello tonnato

Assaggio e mi pare il migliore dei tre : carne meravigliosa, cottura perfetta, salsa accorta e precisa .

Ci arrendiamo. Il caldo è soffocante ed anche un dolce sarebbe di troppo. Ma niente male la tavolozza finale delle gourmandises e giochi vari, assolutamente di ottimo livello .



Ancora Aldo Fiordelli ci regala la descrizione di uno dei vini della casa: l'appena presentato TREBBIANO SPUMANTIZZATO METODO CLASSICO" che ha solo il piccolo difetto di un leggero residuo zuccherino, per evitare di estrarre troppo amaro da queste uve. Ma nella versione senza sboccatura tutto sommato si apprezzano un finale amaricante e acidità come aspetti grintosi al palato. Discorso diverso per il sangiovese che con il suo naso da vino rosso (a degustarlo in una cieca chissà quanti ci cascherebbero...) di violetta, fragola e cuoio, a qualche anno dai primi esperimenti ha già dimostrato la sua lucida follia “.

Un voto alla cucina ? Per me un 15/20.

Da quanto assaggiato anche un paio di piatti a 16/20 e, au contraire, qualche imprecisione di cotture in altri.

Insomma, Il Falconiere è luogo di assoluta eccellenza lato relais, curatissimo e rilassante in ogni sua parte. La cucina è più che buona, attente alle esigenze di una clientela internazionale che vuole anche trovare classici sapori e nello stesso tempo attente ad esecuzioni piu' contemporanee con giuste tecniche sempre applicate con occhio attento a non deprimere le tradizioni. Un difficile equilibrio, qui raggiunto grazie alla passione che traspare dagli occhi di questa bella famiglia, compresa la boxerina e la falchetta

quella peraltro appassionata pure dalle mie scarpe!

[RELAIS IL FALCONIERE](#)

[Località SAN MARTINO A BOCENA 370](#)

[TEL. 0575.612679](#)

[CHIUSO LUNEDI' E MARTEDI' A PRANZO](#)

www.ilfalconiere.it

[menu degustazione 75 e 90 euro](#)

[carta: antipasti 25, primi 25, secondi 38 ,uova 30](#)