



## BIOGRAPHIE

SILVIA REGI BARACCHI, MAITRE DE MAISON & CHEF  
RELAIS & CHATEAUX IL FALCONIERE & SPA, À CORTONA

Née à Cortona au cœur du terroir de la Valdichiana en Toscane, Silvia Regi Baracchi est issue d'une famille de restaurateurs et a grandi en contact direct avec le monde de l'hospitalité.

En 1989, elle commence sa carrière professionnelle au côté de son mari Riccardo, avec l'ouverture de leur restaurant « Il Falconiere » (Le Fauconnier), anciennement l'Orangerie de la villa familiale ([www.ilfalconiere.it](http://www.ilfalconiere.it)).

C'est en 1993, qu'ils ouvriront les neuf premières chambres de la villa principale pour continuer à transformer toutes les annexes de l'ancienne propriété familiale et d'arriver à créer leur actuel élégant « wine resort » 5 étoiles.

Son mari Riccardo et son fils Benedetto ont collaboré avec l'œnologue et agronome Stefano Chioccioli pour créer également une entreprise viticole moderne et dynamique.

En 2002, la Chef a été récompensée pour son travail avec une étoile Michelin et, plus tard, elle a eu l'honneur d'être nommée Déléguée Régionale de la Toscane pour l'Association Euro-toques guidé par Enrico Derflinger.

Aujourd'hui « Il Falconiere » fait partie de l'Association Relais & Châteaux et partage sa philosophie.

La Chef Regi Baracchi a eu le plaisir de participer à de nombreuses émissions de télévisions et à des évènements dans le monde de la gastronomie et du vin.

En 2016, elle a publié « Rosso di gusto, passioni in cucina » (Rouge de goût, passions dans la cuisine), un livre dédié à la couleur de la passion avec des recettes à thème.

Elle a vécu d'importantes expériences culinaires avec de nombreux chefs sur la scène internationale, en faisant découvrir sa cuisine de Cortona dans plusieurs villes du monde telles que Shangai, Beijing, Guangzhou, Toronto, Varsovie, Riga, Helsinki et Bruxelles.