

In evidenza Ristoranti

I menù novità della stagione 2024 de La Foresteria di Planeta

di: Redazione

13 marzo 2024



La Foresteria è il wine resort della famiglia **Planeta** dedicato al benessere psico-fisico, al buon cibo e ad una pregiata produzione vinicola. Ubicata nella Sicilia occidentale, tra **Menfi** e il parco archeologico di **Selinunte**, è circondata da un lussureggiante giardino mediterraneo e domina dall'alto della collina panoramica i vigneti e il mare.

E' una residenza contemporanea con 14 camere dall'atmosfera intima e confortevole che sintetizza l'essenza e lo stile dell'ospitalità di famiglia. Inserita tra gli hotel & lodges della Collection Eco Luxury, Retreats of the world, è un esempio virtuoso di ospitalità che, attraverso un programma rigoroso e tecnologie specifiche, sostiene l'ambiente, la comunità locale, il patrimonio culturale, i territori di Menfi, Sambuca di Sicilia e molti altri comuni limitrofi.

Primavera en Primeur nella cucina de La Foresteria

Lanciata da qualche giorno la stagione 2024. Dal 15 marzo gli ospiti avranno tre opportunità per assaporare i nuovi percorsi di degustazione, con vari appuntamenti in calendario:

- venerdì 15 e sabato 16 marzo saranno dedicate all'autenticità del **Menù di Casa Planeta**;
- venerdì 29 e sabato 30 marzo, dedicate al **Menù Orto**;
- **Risveglio di primavera**, una speciale *offerta weekend* prevede un pernottamento con colazione, un gift personalizzato e un benvenuto con un calice di vino Planeta;
- la **Pasqua in Sicilia**, il menù della festa (vedi sotto);

I menù 2024

Il Menù di Casa Planeta

Il percorso è ormai un assoluto, un classico imperdibile di casa Planeta che propone le antiche ricette di famiglia. Tra i piatti, la cotoletta di zucca, il croccante di spatola, i classici *Ravioli di casa* – un tradizionale piatto di pasta fresca ripiena di ricotta di pecora, mentuccia e pomodoro Kamarino – il merluzzo al latte, l'*Arrostò di agnello* e per concludere in dolcezza il *Savarin*, un dessert tradizionale di origine francese (una squisitezza vicina alla tradizione dei *babà* di Napoli e Palermo).

lo chef Angelo Pumilia

Il Menù Orto

Novità 2024 dello chef **Angelo Pumilia** è *Orto*, un percorso degustazione vegetariano che utilizza le risorse biologiche di produttori locali della contrada (*Gurra*), senza dimenticare le erbe aromatiche che circondano il ristorante, quest'anno ancor più "green" e sostenibile. Il menu propone 5 piatti che sono un invito a esplorare la *clorofilla* delle foglie e l'intensità delle erbe spontanee, le nuove consistenze del *Carciofo spinoso di Menfi* – un Presidio Slow Food – e l'intensità dei funghi cardoncelli. Un'iconica specialità dello street food palermitano, la *Stigghiola*, solitamente a base di agnello avvolto in budello e cipollotto, viene reinventata nel menu Orto come una *Stigghiola vegetale*. Questa versione regala un'esperienza gastronomica divertente e innovativa, che mantiene la croccantezza esterna e la morbidezza interna della sua controparte tradizionale, ma interamente vegetale.

Il Menù Primavera

Il terzo percorso degustazione non si ispira solo alla stagione, ma racconta le esplorazioni culinarie dello chef **Angelo Pumilia** attraverso 5 piatti ispirati ai grandi classici internazionali, reinterpretati con ingredienti locali e il gusto unico della cucina siciliana. Tra le proposte, spiccano il *Ramen Siciliano*, un omaggio al Giappone arricchito con i migliori prodotti del territorio, e l'innovativo *Crab Roll*, un sandwich di granchio blu, insieme alla *Catalana di astice* e alla *terrina francese*, che garantiscono un viaggio gastronomico unico. Il menù è, dunque, il frutto di uno scambio sinergico e simbiotico tra il territorio e il ristorante, arricchito da un rapporto solidale con virtuosi produttori locali che garantisce ogni giorno il miglior pescato del Canale di Sicilia e i migliori prodotti caseari, come la *mozzarella di Sambuca di Sicilia*, lavorata a pochi passi dalla tenuta Planeta dell'Ulmo, o la *ricotta fresca di pecora* prodotta a pochi km dalla Foresteria.

Francesca Planeta

La colazione

Tra le altre novità, la prima colazione servita nella *garden room* affacciata sui vigneti e sul Mar Mediterraneo. Una nuova formula che ruota intorno a un *salad corner* ricco di frutta e verdure fresche, semi, erbe aromatiche e prodotti del territorio. Il pane caldo e le focacce artigianali sono accompagnati da marmellate e confetture biologiche, realizzate con le materie prime della tradizione provenienti dai migliori produttori del territorio e una selezione di piatti freddi e caldi à la carte.

La cantina e il sommelier

La cantina de La Foresteria vede inoltre l'arrivo di Enrico Miro, sommelier di origine ligure con un percorso internazionale dalla sala, al bar, alla sommellerie. Dopo un'esperienza a El Celler de Can Roca in Spagna e alla Cucina Nervi a Gattinara, ha deciso di studiare e cimentarsi in Sicilia collaborando con la famiglia Planeta. La carta dei vini de La Foresteria è animata da due volti: il **Repertorio 1694**, la più completa collezione verticale della produzione Planeta di Menfi, Sambuca di Sicilia, Vittoria, Noto, Etna e Capo Milazzo; e la carta **I vini degli amici**, una selezione di etichette siciliane, italiane e internazionali di valore prima di tutto "emotivo".

Il Tour

Infine, non va tralasciato il cosiddetto **Planeta in Tour**, un itinerario per conoscere il territorio. Si tratta di un percorso dedicato a 4 tenute storiche della famiglia: **Capparrina**, dove Planeta produce 3 varietà di olio extravergine di oliva a indicazione geografica IGP, **Dispensa**, il cuore pulsante di tutte le attività aziendali, **Monte Ciriame**, la cantina dedicata interamente alla produzione biologica dei 4 vini di alta gamma Planeta, e infine **Ulmo**, l'antico Baglio e luogo d'origine della Famiglia.

Pasqua in Sicilia

Agli ospiti del ristorante è riservato un **pacchetto speciale dedicato alla Pasqua in Sicilia**, per godere dell'atmosfera intensa di cui si anima il territorio e per scoprire il **Menu dedicato alla festività**, ovviamente ispirato dalle ricette della Famiglia Planeta. Lo Chef Angelo Pumilia propone: *l'uovo alla monacale*, *il carciofo di Menfi*, *i Ravioli di Casa Planeta*, *l'agnello al forno con erbe spontanee* e per concludere la **Cassata tradizionale**.

Per info e prenotazioni consultare il sito www.planetaestate.it
