

Appuntamenti In evidenza

L'Indian Summer de La Foresteria Planeta. Tre cene con grandi ospiti

di: Redazione

1 ottobre 2024



In autunno l'estate lascia spazio a un'esplosione di colori caldi e profumi intensi. La Foresteria – Planeta di Menfi coglie questa splendida stagione allestendo per il mese di *ottobre* un programma gastronomico di tutto rispetto. Di seguito gli appuntamenti:

- **Martedì, 1 ottobre. Cena con Johann Lafer**
il resident chef della Foresteria Wine Resort Planeta **Angelo Pumilia** dialogherà sui temi della **sostenibilità in cucina** e dell'origine degli alimenti, con **Johann Lafer**, uno degli chef più conosciuti in Germania dove è anche una celebrità tv. Due stelle Michelin con il suo ristorante Le Val d'Or e una sfilza di successi mediatici, Lafer sta attraversando la Sicilia nord-occidentale per realizzare un reportage. Info e prenotazioni: cena a 4 mani con Johann Lafer – Planeta Estate – ore 20:00 / 65 € a persona (vini esclusi) *wine pairing selezionato dal sommelier;
 - **Giovedì 10 ottobre, I vini di Castello Solicchiata**
Percorso degustazione con i vini di Castello Solicchiata, una realtà storica e prestigiosa che, dal 2022, Planeta affianca nella fase produttiva e distributiva. Solicchiata, creatura del barone **Felice Spitaleri di Muglia**, risale al 1855 ed è stato il precursore delle grandi innovazioni in campo enologico in Italia. Il barone trasformò infatti l'antico feudo siciliano in una moderna azienda impiantando Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot e Pinot Nero. Castello Solicchiata è anche un elegante maniero circondato da 150 ettari di vigneto, il più grande al mondo ad alberello greco. Degusteremo i vini insieme a 4 portate dello chef **Angelo Pumilia**. Info prenotazioni I vini di Castello Solicchiata a La Foresteria – Planeta Estate. ore 20:00 / 85€ a persona
 - **Giovedì 24 ottobre, Cena a 4 mani Tra Due Mari: Un Viaggio di Saperi da Cetara a Sciacca.**
La Foresteria Planeta ospiterà l'evento "Tra Due Mari: Un Viaggio di Saperi da Cetara a Sciacca". Questo speciale incontro gastronomico vedrà protagonisti due chef d'eccezione: **Pasquale Torrente**, rinomato chef del ristorante *Al Convento* di Cetara, e **Angelo Pumilia**, chef residente de La Foresteria Planeta. Non perdere l'occasione di vivere una serata che celebrerà le diverse anime de Mediterraneo attraverso i sapori unici di Cetara e Sciacca.
-

“Settembre e ottobre sono per la nostra famiglia i mesi più significativi, dedicati alla vendemmia e alla raccolta delle olive, momenti di tradizione che celebriamo da generazioni – racconta Francesca Planeta – vi invitiamo a unirvi a noi in Sicilia, per vivere da vicino queste antiche usanze, assaporare i frutti della nostra terra e immergervi nell’atmosfera autentica e accogliente che caratterizza questo periodo speciale.

Planeta Estate Hospitality celebra l'autunno con tante invitanti proposte di soggiorno, gastronomiche ed esperienziali: menu dedicati all'autunno, cene tematiche, tour tra oliveti e frantoio, passeggiate attraversando i paesaggi più incontaminati tra uliveti e antichi bagli, aperitivi al tramonto per salutare l'estate.