

Dormire Primo Piano Ristoranti

Planeta hospitality, un resort diffuso tra grandi vini e cucina d'autore

di: Redazione

28 marzo 2025



Planeta e al sua ospitalità è al restare per la prossima stagione. La Foresteria e il suo ristorante condotto dallo chef Angelo Pumilia hanno riaperto le porte giovedì 27 marzo, mentre la nuova Planeta Country House aprirà venerdì 11 aprile. Insula, il beach club della casa, competerà l'offerta il 1° giugno prossimo.

Le strutture sono tutte integrate con il territorio e insieme offrono un'esperienza che esprime al meglio l'ospitalità e i valori dell'azienda.

Nasce il concetto di **resort diffuso** a Menfi, che rappresenta un nuovo modo di fare ospitalità: ogni spazio e ogni attività sono parte di un mosaico più ampio, dove l'ospite può costruire il proprio viaggio con esperienze su misura, esplorando i diversi scenari che questo territorio ha da offrire.

Tra le possibilità:

- approfondire la conoscenza e la storia dei vini Planeta,

- visitare le cantine delle tenute di Ulmo, Cirami, Dispensa e Serra Ferdinandea, luoghi di bellezza naturale;
- passeggiare e percorsi in bicicletta alla scoperta delle colline che abbracciano Planeta Country House, ideali per chi viaggia in famiglia e desidera attività all'aria aperta per bambini e ragazzi;
- assaggiare i 'Chiama Vinu', antipasti e antichi contorni di Casa Planeta da vivere in un'esperienza di Food Sharing;
- cooking class per adulti e piccoli appassionati di cucina;
- aperitivi a bordo piscina;
- pranzi gourmet al ristorante de La Foresteria Wine Resort.



Dal 1° giugno al 30 settembre, nel cuore dell'estate e sulle spiagge di Menfi da 28 anni Bandiera Blu, l'esperienza firmata Planeta si arricchisce con il romantico **Beach Club Insula**, un angolo di natura incontaminata dove rilassarsi con il suono del mare, concedersi un massaggio rigenerante nell'area wellness e concludere a tavola o alla lounge con i piedi nella sabbia all'ombra dei pioppi.

Francesca Planeta, Presidente Planeta Estate E Presidente della Fondazione Inycon: "Ogni angolo del territorio offre nuove opportunità per esplorare la cultura locale e la tradizione della famiglia Planeta. L'idea di presentare Menfi come un resort diffuso nasce per evidenziare la ricchezza di un territorio che si estende dal mare alle colline dell'entroterra, con paesaggi unici, siti storici e un forte legame con l'agricoltura. Qui ogni giorno è un'avventura diversa, un'esperienza autentica e coinvolgente che ti permette di vivere appieno la Sicilia".

La cucina di Angelo Pumilia

Da sempre l'ospitalità Planeta trova voce anche attraverso il cibo e le ricette di famiglia, in un dialogo costante con le idee creative e innovative dello chef **Angelo Pumilia**, che propone un'offerta gastronomica in continua evoluzione, mantenendo saldi i valori dell'azienda: rispetto del territorio, ricerca e sostenibilità. Con la nuova stagione, due sono i percorsi degustazione: Casa Planeta, che celebra le ricette storiche della famiglia, e il Menu Stagionale, che esalta le materie prime locali con piatti ispirati ai sapori della terra siciliana. La novità di quest'anno è l'introduzione di uno short menu di tre portate, pensato per chi desidera un'esperienza gourmet più snella senza rinunciare alla qualità. Il menu alla carta propone piatti autentici e riconoscibili, espressione della cucina siciliana interpretata in chiave contemporanea, con una particolare attenzione alle esigenze di ogni ospite: l'offerta gastronomica è infatti pensata per essere inclusiva e flessibile con piatti vegetariani. Anche la selezione dei vini riveste un ruolo centrale nell'esperienza gastronomica de La Foresteria. La carta dei vini si ispira al concetto di *Repertorio 1694*, un archivio enologico che raccoglie le annate più rappresentative della storia di Planeta, raccontando l'evoluzione della sua visione produttiva. *Repertorio 1694* nasce dal desiderio di intrecciare vino e musica, due forme d'arte capaci di evocare emozioni e memoria. Così come un repertorio musicale conserva brani da tramandare, questa selezione di annate celebra il tempo, la terra e il sapere enologico di Planeta. Il nome richiama il 1694, anno in cui la famiglia ha messo radici con l'acquisizione dell'Ulmo, la prima delle tenute. La carta include vini custoditi nel caveau, testimoni di vendemmie e scelte produttive che ne hanno segnato l'identità. Un'altra novità della stagione 2025 è la nuova area **Bar – Lounge**, che si affianca al ristorante come spazio dedicato al relax e alla convivialità.

Prossimi appuntamenti

Pasqua

Per il periodo pasquale, gli ospiti de La Foresteria potranno vivere un'esperienza gastronomica unica con il *Menu di Pasqua 2025*, ispirato alle ricette di Casa Planeta, con piatti che raccontano storie di famiglia e territorio. Lo chef Angelo Pumilia propone:

Uovo alla monacale, timo e giardiniera di ortaggi

*

Tart di carciofo di Menfi, porri e pesce azzurro affumicato

*

Ravioli di ricotta, salsa di fave fresche, parmigiano di cozze

*

Spalla di agnello del Belice al forno, glassato al mirto, cicoria selvatica e lentisco

*

Cassata tradizionale

Ospiti Speciali

La Foresteria ha annunciato per quest'anno un ricco calendario di eventi enogastronomici con ospiti speciali che condivideranno la loro idea di cucina, offrendo momenti di grande cultura culinaria. Il primo appuntamento è previsto per mercoledì 28 maggio, con una cena esclusiva che vedrà protagonista Sara Aqel, chef del ristorante Dara Dining ad Amman, Giordania. Dara Dining si è classificato al 18° posto nella lista dei 50 migliori ristoranti del Medio Oriente e Nord Africa nel 2025, ricevendo il premio Highest New Entry. Inoltre, la Chef è stata riconosciuta nel 2022 nella "Women in F&B Power List" da Caterer Middle East. Nei prossimi mesi saranno svelati i nuovi appuntamenti del calendario enogastronomico de La Foresteria Wine Resort. Per info e prenotazioni, il sito web de La Foresteria Wine Resort è in continuo aggiornamento.



Un esempio di itinerario ideale

L'itinerario ideale può partire da un soggiorno presso La Foresteria Wine Resort, Planeta Country House o Casa Panitteri. Le esperienze per gli ospiti sono molteplici, e ciascuno potrà scegliere il luogo dove iniziare la giornata in base al proprio mood ideale, per una vacanza ricca di esperienze diverse nel cuore della campagna menfitana. A La Foresteria, immersa tra i vigneti e gli uliveti su una collina affacciata sul mare di Menfi, il paesaggio si fonde con un'ospitalità luxury e attenta ai dettagli. Il ristorante, guidato dall'Executive Chef Angelo Pumilia, propone una cucina gourmet che valorizza ingredienti locali e le tradizioni di casa Planeta. I piatti possono essere scoperti attraverso le Cooking Class, mentre i sommelier accompagnano gli ospiti in esclusive wine experience, in Foresteria o direttamente in Cantina, alla scoperta del ricco patrimonio enologico della famiglia Planeta.

Planeta Country House

Per chi desidera soggiornare immerso nella natura incontaminata, in un luogo protetto e riservato, ideale anche per famiglie che vogliono riscoprire i ritmi e le abitudini della vita di campagna, c'è *Planeta Country House*. Oltre alla scoperta dei percorsi circostanti, qui è possibile vivere il food sharing attraverso l'esperienza "Chiama Vinu", in un contesto accogliente e familiare, dove la convivialità si unisce ai sapori di Casa Planeta. Per i più piccoli, sono previste attività come le cooking class e il giardinaggio, insieme alle esperienze wellness pensate per tutta la famiglia.

Insula

A pochi passi, le spiagge di Lido Fiori accolgono Insula, un esclusivo beach club incastonato tra le dune dorate, circondato da canneti e gigli marini. La cucina, basata su prodotti marini e vegetali freschi, valorizza l'eccellenza dei prodotti locali.

Capparrina

Nei dintorni, l'Oasi Capparrina racconta un altro volto della Sicilia, con i suoi ulivi secolari che si estendono fino al mare, in armonia con la flora e la fauna mediterranea. Qui, tra natura e sostenibilità, una passeggiata rigenerante culmina nella degustazione dell'olio Planeta, un vero e proprio omaggio a questo territorio generoso.

Ulmo

Proseguendo verso Ulmo, l'antico baglio nel cuore della DOC Menfi, le degustazioni guidate conducono alla scoperta della storia e dell'innovazione vinicola, attraverso percorsi che si snodano tra vitigni autoctoni e internazionali. Gli ospiti potranno scegliere tra diverse tipologie di degustazione anche nelle altre cantine della zona: Cirami, Dispensa e Serra Ferdinandea. Poco distante, Sambuca di Sicilia accoglie gli ospiti con il fascino intatto di un borgo storico, premiato come Borgo dei Borghi nel 2016. Qui si trova Casa Panitteri, un appartamento d'artista in cui arte e design si intrecciano dando vita a un ambiente ideale per la meditazione.



Planeta Estate

Il ramo dell'azienda Planeta dedicato all'Ospitalità è attivo con una proposta variegata che abbraccia tutte le tenute dell'azienda, tra offerta residenziale, leisure e wine tour. La Foresteria di Menfi, con le sue 14 camere circondate da un incantevole giardino mediterraneo, ha ottenuto nel 2024 la chiave dalla Guida Michelin, mentre il ristorante è nella Guida Michelin 2025, è stato premiato con 2 cappelli dalla nuova guida Ristoranti 2024 de L'Espresso e con 2 forchette dalla Guida Ristoranti d'Italia 2025 del Gambero Rosso. Il menù propone le antiche ricette della tradizione familiare rivisitate in chiave contemporanea. Il Beach Club Insula è un salotto nel verde sul mare di Menfi, Bandiera Blu della costa agrigentina, omaggio ai luoghi dove ha avuto inizio il viaggio di Planeta in Sicilia. Non distante da La Foresteria e di recente inaugurazione la Country House immersa nella natura di Menfi, con 10 camere, un Ristorante e numerose attività fitness e family friendly.

Nel centro di *Palermo* Palazzo Planeta si compone di 13 confortevoli appartamenti, di cui 4 inaugurati a ottobre 2024, interamente ristrutturati e allestiti per ricreare una raffinata atmosfera casalinga che racconta lo spirito del buon vivere siciliano. Completa il quadro una dimora d'artista a Sambuca di Sicilia, "Casa Panitteri", all'interno dell'omonimo museo archeologico.



Cultura per il territorio

Infine, le attività culturali del progetto "Cultura per il territorio": un ricchissimo palinsesto che spazia dalla musica al teatro, all'arte contemporanea, alla letteratura. La più nota è "Viaggio in Sicilia", un progetto di residenza nomade d'artista che vede ogni anno impegnati talenti italiani e stranieri in un viaggio nell'isola alla ricerca di luoghi, storie e atmosfere sconosciute al grande pubblico e perfino ai siciliani stessi, cui segue una mostra che raccoglie le opere frutto delle suggestioni del viaggio. Francesca Planeta, insignita del Compasso d'Oro alla Carriera 2024 e dal 2025 presidente della Fondazione Inycon – Centro di Innovazione, Formazione, Promozione e Sviluppo Territoriale del Comune di Menfi – è Presidente di PLANETA ESTATE, che offre un corpus coerente di attività culturali e di ospitalità volte a trasmettere, a partire dal vino, i valori positivi che animano l'azienda: etica della produzione e cura maniacale per la qualità; rispetto del paesaggio e della cultura di ogni luogo con cantine e strutture perfettamente integrate nel territorio, amore per la Sicilia e passione secolare per l'agricoltura.



PLANETA è anche azienda agricola con una storia di diciassette generazioni e tra le più importanti in Sicilia: 371 ettari di vigneto e sette cantine dislocate in cinque territori (Menfi, Sambuca di Sicilia, Vittoria, Noto, Etna e Capo Milazzo); 151 ettari di oliveto con un frantoio posto proprio al centro della proprietà; altre coltivazioni quali mandorlo e grano duro, tutte in regime biologico. Con l'obiettivo di valorizzare singolarmente ogni territorio attraverso un grande lavoro di ricerca, spaziando dall'adattabilità delle varietà internazionali ai vitigni autoctoni fino alle cosiddette "varietà reliquia" – quasi scomparse dal patrimonio ampelografico dell'isola – Planeta è tra le prime realtà in Sicilia e in Italia a essersi dedicata all'enoturismo di eccellenza: visite e degustazioni di vini, insieme a esperienze naturalistiche e culturali ritagliate sul territorio di ciascuna cantina, sono l'espressione della ricchezza culturale e della convivialità che il vino offre. La filosofia di conduzione dell'azienda agricola è orientata alla massima sostenibilità: dalla conversione integrale di tutte le tenute in regime biologico, alla creazione della Fondazione SOSTAIN, promotrice dell'omonimo protocollo di produzione certificato a livello nazionale dal Mipaaf, alle attività raccolte sotto il concept PlanetaTerra – insieme di progetti volti alla tutela dell'ambiente e alla promozione di un concetto olistico di agricoltura – per PLANETA l'attività agricola è un veicolo per la tutela ambientale e motore di benessere per l'uomo e per il pianeta.



La volontà di valorizzare le eccellenze siciliane ha dato vita al concept Ab Insula: una selezione di progetti dall'identità forte e autenticamente siciliana e dall'eccezionale valore storico-culturale, di cui Planeta si fa promotore: sono nati così Serra Ferdinandea, il progetto di vitivinicoltura e agricoltura biodinamica in un luogo mitico dell'isola, e Castello Solicchiata, il progetto di distribuzione della storica tenuta dei Feudi Spitaleri, sogno e fulcro della vitivinicoltura etnea.

Planeta non è solo vino ma anche olio: l'olio EVO biologico Planeta esprime appieno l'identità dell'Oasi Capparrina, storica proprietà della famiglia Planeta racchiusa tra due fiumi a picco sulle spiagge di Menfi, con 46.000 alberi messi a dimora, 151 ettari di oliveti e 20 ettari di macchia mediterranea. Oltre alla produzione agricola, oggi l'azienda è portata avanti da Alessio Planeta, nel ruolo di amministratore delegato, affiancato da Francesca, Santi e da 270 collaboratori.

Nel 2023 Alessio Planeta ha conquistato il prestigioso titolo di "Winemaker of the Year" del premio "Wine Star Award", portando così l'Italia in vetta alla classifica dopo sedici anni. Il riconoscimento è stato riconosciuto da Wine Enthusiast – rivista nordamericana specializzata in enologia che nomina annualmente i membri più influenti dell'industria del vino, dei liquori e delle bevande.

Nel 2024 l'azienda ha inoltre ottenuto il titolo di "Wine family of the year" durante la 18 edizione dei "Meininger Awards Excellence in Wine & Spirit", riconoscimento assegnato da una giuria composta da rinomati giornalisti delle principali riviste enologiche del gruppo tedesco Meininger.

www.planeta.it

www.planetaestate.it

