

Turismo

La Foresteria Wine Resort a Menfi riapre: al centro della nuova stagione il giardino delle erbe aromatiche

di: Redazione

29 marzo 2026

La nuova stagione dell'ospitalità Planeta ha inizio con la riapertura venerdì 27 marzo 2026 de La Foresteria Wine Resort, una struttura perfettamente in armonia con il paesaggio agricolo circostante, posta sulla sommità di una collina nella campagna di Menfi e immersa nei vigneti della famiglia Planeta che degradano verso il mare della costa sud-occidentale della Sicilia.

Seguono le aperture di Planeta Country House mercoledì 15 aprile e Insula Beach Club sulle spiagge di Menfi, il 30 maggio. Tutte parti di uno stesso concetto: il resort diffuso Planeta, un mosaico di esperienze in cui cantine, vigneti, campagna e mare diventano le tappe di un unico itinerario.

LA FORESTERIA E LE ERBE: UN PERCORSO SENSORIALE TRA NATURA E WELLBEING

"La Foresteria nasce dall'idea che un luogo autentico non ha bisogno di spiegarsi, basta viverlo. Quest'anno, più che mai, tutto ruota intorno al giardino e al paesaggio che lo circonda: una natura che porta i suoi frutti, il vino, l'olio, le erbe aromatiche, l'orto. Tutto nasce qui, tutto diventa parte del soggiorno: nella tavola, ma anche nel profumo delle piante lungo il giardino, nel silenzio dei vigneti, nel benessere di chi si ferma e si lascia abitare da questo posto." Francesca Planeta.

A raccontare questo universo vegetale è *Il Giardino de La Foresteria – Erbe da scoprire con i sensi* una piccola e curata pubblicazione dedicata ad alcune erbe aromatiche del giardino con testi di Francesca Planeta e illustrazioni botaniche di Marianna Merisi. Pensato come una guida alla scoperta delle erbe e delle loro storie nella tradizione mediterranea, il volume invita a osservare le piante, riconoscerne i profumi, sperimentarne gli usi nella vita quotidiana e conoscerne i benefici. In questo racconto botanico, le piante diventano elementi narrativi ed esperienziali che contribuiscono a rafforzare il legame tra natura, territorio e un'idea di ospitalità consapevole, profondamente radicata nel paesaggio agricolo che circonda la Foresteria.



Il dialogo con le erbe botaniche prosegue anche nelle esperienze enogastronomiche della Foresteria, dove la cucina è un dialogo tra memoria e presente. Da un lato la cucina di Casa Planeta e la grande tradizione dei Monsù, dall'altro la cucina popolare siciliana e gli ingredienti del territorio – a partire dalle erbe e dalle tisane del giardino – reinterpretati dallo chef Angelo Pumilia con sensibilità e tecnica contemporanea. Ogni piatto è un frammento di Sicilia: autentico, curato, sorprendente. Tra le degustazioni di vino, la novità è *Aromi di Sicilia*: dalla macchia spontanea al giardino della Foresteria, le erbe diventano chiave di lettura del profilo aromatico dei vini.

ESPERIENZE E TERRITORIO

Nel cuore delle colline che circondano la tenuta, La Foresteria è il luogo dell'accoglienza più intima e conviviale di Planeta. Il soggiorno si estende naturalmente oltre i suoi confini, in un sistema di ospitalità diffusa che permette di costruire un itinerario personale. Il territorio è da scoprire: tra i siti archeologici di Selinunte, il cretto di Alberto Burri a Gibellina Vecchia e Gibellina Nuova – Capitale Italiana dell'arte contemporanea 2026.

Il racconto di Planeta parla anche attraverso le esperienze in cantina. A Ulmo, sulle rive del Lago Arancio dove ha origine la storia della famiglia, gli ospiti possono esplorare i vigneti di Chardonnay con il tour *Storia dello Chardonnay*, un percorso dedicato al vino nato proprio a Ulmo che quest'anno ha festeggiato la sua trentesima vendemmia con un'edizione speciale d'artista con l'opera *On Fire* (2023) firmata da Claire Fontaine.



GLI APPUNTAMENTI DELLA STAGIONE 2026

Il primo appuntamento è sabato **28 marzo**, con una cena di presentazione del nuovo menu del ristorante, tre piatti che raccontano il territorio siciliano e la ricerca dello Chef: il *Carciofo alla Villanella* con patate, maggiorana, acciughe e mandorle, i *Ravioli di Ricotta di Casa Planeta*, l'*Agglassato di Manzo*, al *lentisco cotto lentamente*, con *glassa affumicata* e *biete marinate*. Segue la *Pasqua*, che omaggia la *Cucina di Casa Planeta*. Il menu pasquale 2026 porta in carta alcuni piatti simbolo della tavola di festa: *Carciofi di Menfi* – presidio Slow Food – *alla griglia*, *crema di patate affumicate*, *maggiorana*, *lievito e nocciole*; *Tofe con ristretto di triglia e finocchietto*; *Reale affumicato dell'Ulmo*; e infine la *Cassata*, in pairing con quattro etichette Planeta, attuali e d'annata. In questi giorni la Foresteria propone anche un soggiorno dedicato, con alcune delle esperienze nel wine resort e la scoperta del territorio di Menfi nel pieno della primavera.

Dal **10 aprile** prende avvio il ciclo "I Forestieri", una serie di appuntamenti gastronomici che coinvolgono chef provenienti da tutta Italia, ciascuno chiamato a interpretare il territorio attraverso una cena tematica. Il primo incontro vede protagonista Accursio Capraro che con Angelo Pumilia celebrano attraverso i loro piatti di terra e di mare i paesaggi di Sicilia. In abbinamento, una verticale di Chardonnay Planeta, per festeggiare il trentennale dalla prima vendemmia: un vino che ha segnato un passaggio fondamentale nella storia dell'azienda e nella valorizzazione contemporanea della viticoltura siciliana.



Per informazioni e prenotazioni:

www.planetaestate.it

reservation@planeta.it

PLANETA

PLANETA ESTATE, il ramo dell'azienda Planeta dedicato all'Ospitalità, è attiva 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, dal 2024 1 Chiave Michelin, e il ristorante – inserito nella Guida Michelin 2026, nella guida ai Ristoranti 2026 di Identità Golose e premiato con 2 forchette dalla Guida Ristoranti d'Italia 2026 del Gambero Rosso – che propone le antiche ricette della tradizione familiare rivisitate in chiave contemporanea ed esprime la più genuina essenza e lo stile unico dell'ospitalità PLANETA. 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. 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 – progetto di vitivinicoltura e agricoltura biodinamica in un luogo mitico dell'isola, e Castello Solicchiata – 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 assegnato 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 18ª 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.

