

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'*Arrosto 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 sommelierie. 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 Cirmi**, 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
