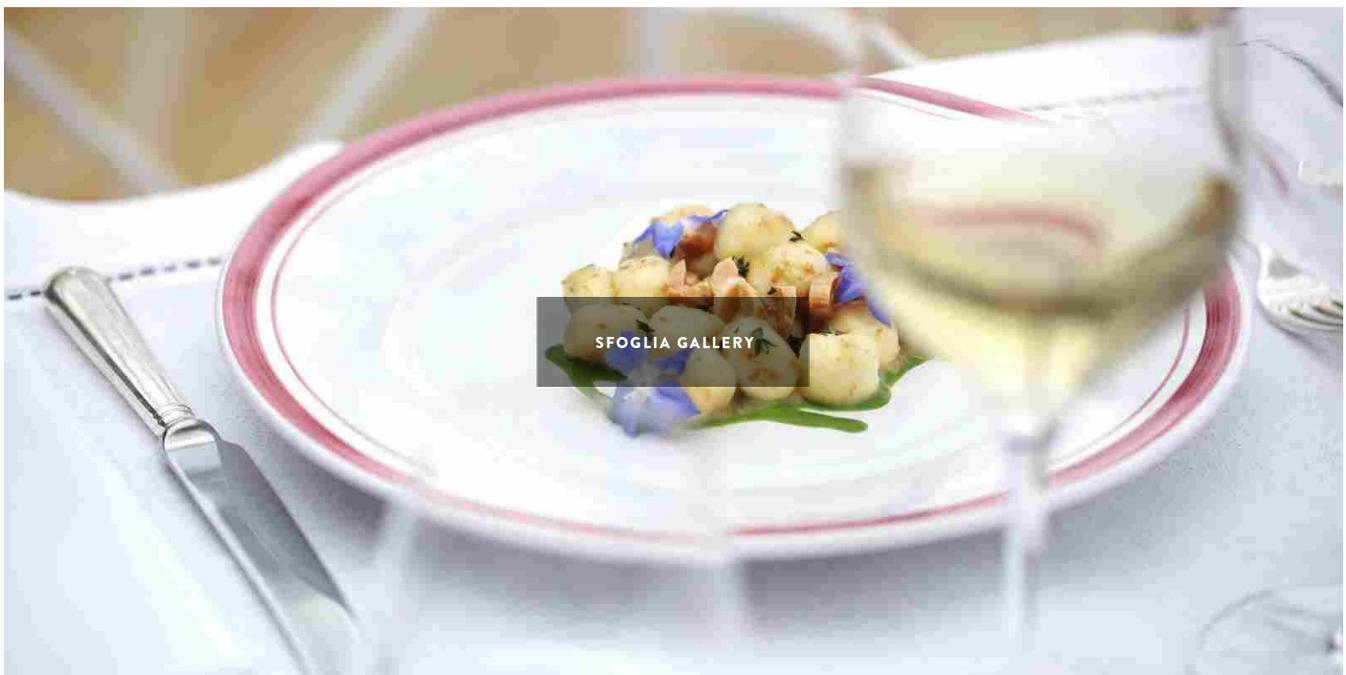


storie luoghi

Viaggio in Sicilia fra cantine e cucina di casa

17 ottobre 2019

 di Margo Schachter contributor



STAMPA 



Due giorni inattesi fra le cantine vinicole e la Foresteria dei Planeta, mangiando ricette delle zie e scoprendo una delle famiglie che ha inventato il vino siciliano. Senza parlare di vini (ma di pomodori, sale e ristoranti cinesi)

Quando appare lungo la strada un cartello che indica la cantina Planeta, inutile sperare di essere arrivati. Dal borgo di Sambuca di Sicilia si guida altri 10 minuti fra campi e ricoveri per gli attrezzi, case e boschi, cercando di schivare le buche sull'asfalto e aggirando le Panda dei contadini accostate lungo la via. È campagna, quella vera, che lavora e che fa apparire la berlina nera su cui viaggio una nota stonata. Infatti la macchina su cui salirò nei giorni successivi sarà una 4x4 con 400mila chilometri sulle spalle, un motore rumoroso e l'aria di non aver mai visto un autolavaggio.

Tutto è partito da qui, Contrada Ulmo, provincia di Agrigento: negli anni Ottanta piantano i primi filari e inaugurano poi nel 1995 la prima cantina di famiglia. I [Planeta](#) sono sempre stati agricoltori, anzi, meglio dire proprietari terrieri. Ma fino alla 17ª generazione, quest'ultima, il vino non lo avevano mai fatto. Oggi sono fra i cognomi e le etichette sinonimo di Sicilia e di made in Italy in tutto il mondo.

Viticultura controcorrente

Il nonno Vito, Barone di Santa Cecilia, ha creduto per primo nella creazione di una cooperativa vinicola (la Settesoli), la più importante realtà cooperativistica del Sud Italia e tra le più importanti del Paese. Il figlio Diego la dirigerà per 40 d'anni diventando uno dei fautori della nuova enologia siciliana, e oggi l'azienda Planeta conta 400 ettari di vigne e ulivi di proprietà. Cantina Planeta possiede **sei diverse tenute in sei diverse zone della Sicilia**: Sambuca di Sicilia e Menfi (Agrigento), Vittoria (Ragusa), Noto (Siracusa), Castiglione di Sicilia (Catania) e Capo Milazzo (Messina), da cui nascono vini totalmente diversi, a base di Carricante, Fiano o di Cabernet, che raccontano molto della storia e delle tradizioni di una regione. «Diego Planeta è stato ed è il pioniere del boom enoico della Sicilia anni Novanta, contraddistinto dagli uvaggi internazionali. Quando in Sicilia si estirpavano i vitigni internazionali noi li abbiamo allevati, quando nell'Isola sono tornate prepotentemente le uve francesi, noi siamo andati a cercare i luoghi della tradizione viticola ripartendo dai vitigni locali e spostando l'attenzione dal vino al territorio», scrive Alessio Planeta. «In anni in cui tutti piantavano vitigni autoctoni, noi abbiamo scommesso su un vitigno internazionale, proprio per esprimere la nostra personalità di vignaioli e il nostro territorio, facendolo alla tavola dei grandi», racconta Francesca Planeta. Esportano in tutto il mondo e con tenute in giro per la regione, dal mare alle pendici dell'Etna, tracciano un **percorso di viaggio in Sicilia** perfetto. Ospitalità e cucina inclusa.

Lo Chardonnay siciliano

Sulle sponde del lago Arancio gli ulivi e i filari d'uva si interrompono giusto prima dei ruderi di un forte arabo che spunta dall'acqua. 160 ettari da cui escono le bottiglie iconiche di Chardonnay, un vino che è diventato l'immagine del cambiamento della Sicilia del vino. Planeta è tra le prime aziende vitivinicole in Sicilia e in Italia a essersi dedicata all'enoturismo.

Ha trasformato le proprie cantine e tenute in veri e propri luoghi dell'ospitalità, partendo proprio da un baglio del Cinquecento diventato la Cantina di Ulmo, dove si degusta, si fa shopping di vini, si visitano i vigneti e, ovviamente, si accolgono gli ospiti con una tovaglia apparecchiata.

Seduta alla lunga tavolata sotto il portico della cantina mi ritrovo a spiegare a un importatore giapponese di vini che a che cosa serva la mollica di pane sulla pasta, scopro che un'americana a due sedie di distanza ha una figlia che dirige un giornale per Condé Nast e appena le due coppie di canadesi dicono la prossima tappa, scatta spontaneo subito consigliare un buon ristorante. Pensavo di essere sola, di fare interviste, di degustare dei vini, invece mi trovo invischiata nell'ospitalità di famiglia, esattamente come succederà da lì in poi. Aspettavate tutte queste persone? «No, oggi eravamo chiusi, ma sai com'è, se si arriva sino a qui per venire da noi, cosa vuoi farci?». A tavola eravamo 14, contati (che 13 porta sfortuna).

Oggi, due diverse generazioni – fratelli e sorelle, figli e nipoti – lavorano fianco a fianco. I Planeta sono una grande famiglia e chiacchierando saltano fuori in continuazione nuove zie e cugini, capaci di coprire lo spettro completo delle occupazioni esistenti, dalla magistratura alle conserve di carciofini. A Natale sono circa una quarantina, chi più chi meno e senza contare i parenti di secondo grado. Non è difficile capire come questa cosa dell'ospitalità gli scorra nel sangue.

Cucina siciliana fra le vigne

L'ospitalità in Sicilia è sacra, ma a Casa Planeta è una missione, diventata un luogo con un nome che dice tutto: **La Foresteria**. Dopo anni a invitare persone in casa, hanno inaugurato una decina di anni fa una struttura per l'ospitalità con poche camere e un gusto siculo-marocchino (davvero) elegante e con la giusta dose di understatement che aleggia nell'aria. Nel nulla cosmico turistico, in mezzo a trattori e melanzane, ti accolgono con un sorriso, la reception è una scrivania, la lobby un salotto e la sala da pranzo è diventata un ristorante con terrazza, vista sui vigneti a perdita d'occhio sino al mare. Due ragazzini australiani sono talmente degli habitués che si appostano fuori dalla stanza per praticare l'italiano, mentre a bordo piscina un paio di americani sorseggiano gin tonic al tramonto. La mattina comitive di coppie americane fanno lezione di cucina italiana e la sera tirano tardi in salotto.

In cucina hanno adottato **Angelo Pumillia, chef originario di Sciacca**, con un pedigree invidiabile fra cui il passaggio in bottega da Moreno Cedroni negli anni d'oro. Ha viaggiato, lavorato all'estero, ed è tornato a casa per interpretare la cucina di Casa Planeta, far vivere le ricette di famiglia e intrattenere ospiti che potendo andare ovunque nel mondo, vengono qui, per settimane. In un solo ristorante si assaggiano i piatti della Sicilia povera, come la caponata, quelli delle famiglie ricche, tradizionali solo per le casate più abbienti, le ricette delle zie (codificate con duro lavoro di mediazioni familiari). Dopo gli antipasti da condividere e i piatti storici come il Merluzzo al latte di mandorla o la Pasta con le sarde, la cucina siciliana contemporanea di Angelo rende il menu ancora più interessante anche per i locali e per i clienti regolari. L'intervista con lo chef in solitudine è durata pochi minuti, ci abbiamo provato, poi ci siamo ritrovati in sette, due bottiglie del loro Riesling dell'Etna, olive e ciliegini. «Zero cucina dell'orto, qui non lo ha mai avuto nessuno», comincia Francesca. «Qui ognuno coltivava nei propri pochi ettari un seminato alla volta. Quindi c'erano anni dominati dai carciofi e altri dal radicchio, che finivano per essere cucinati in ogni modo».

La cucina "senza orto"

Senza orto dello chef, Angelo Pumilia cura le erbe aromatiche, il resto si coltiva nei terreni di proprietà e ci si rifornisce grazie alla "logistica Planeta". «Qui in periferia di Menfi siamo lontano da tutto, i fornitori del resto dell'isola difficilmente viaggiano per ore fino a Sambuca, ma per fortuna c'è sempre qualcuno di noi che viene e va dalle tenute di Noto o dell'Etna». E si finisce a parlare di progetti paralleli, di dim sum a Milano e allergologi. Allo stesso tavolo ho l'onore di mangiare con amici di famiglia, la giornalista americana Faith, suo marito fiorentino, il collega Davide Visiello e il cugino Vito. A pochi chilometri da Mazara del Vallo indulgo con uno Spaghetti assoluto di gamberi, dove la mezza porzione è talmente abbondante da essere finita per metà da chi ho davanti. Gli antipasti spaziano dalle fave alle melanzane bianche con melagrana e alla fine il Cretto di Burri, opera di land art qui vicino, diventa una cheesecake leggerissima. Si finisce con una bottiglia di grappa, ristorante chiuso, chiacchierando di quote rosa in cucina, pizze giapponesi e della Palermo degli anni bui. Si parla di tutto, tranne di religione e di politica; e di vino.