

AL VIA LA STAGIONE 2022 DE LA FORESTERIA PLANETA, TRA I MARCHI ITALIANI PIÙ AMMIRATI NEL MONDO

Un viaggio nella Sicilia più autentica e nelle tradizioni della famiglia Planeta tra impegno sociale, attenzione al territorio e alle persone, cultura e sostenibilità

Menfi, aprile 2022. Riapre **La Foresteria**, il Wine Resort di Planeta a Menfi, con le sue 14 suites e il ristorante, massima espressione dell'ospitalità dell'azienda siciliana, che quest'anno conta su importanti novità e prestigiosi riconoscimenti.

Planeta è stata inserita nella classifica 2022 di **"World's Most Admired Wine Brands"** - del magazine **"Drinks International"** - tra i soli 4 brand italiani del vino più ammirati al mondo, grazie ai voti di una giuria formata da personalità influenti e professionisti dell'industria del vino. Cantina, quella dei Planeta, che ha segnato il rinascimento enoico dell'Isola, fondata da Diego Planeta, oggi guidata da Alessio, Francesca e Santi Planeta, al vertice di un'azienda capace come poche di raccontare il mosaico enologico siciliano, da Menfi a Vittoria, da Noto da Noto all'Etna ed a Capo Milazzo.

Sul fronte dell'ospitalità, importante l'ingresso de La Foresteria nel circuito **Ecoluxury**, l'unico brand al mondo che attesta la **Sostenibilità** delle strutture ricettive di alta gamma e premia le più virtuose per la realizzazione di progetti in linea con i 17 Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDGs) dell'Agenda 2030.

L'entrata in Ecoluxury è il completamento di un percorso che parte da vigneti e oliveti gestiti in regime di agricoltura biologica con l'ambizioso programma denominato **Planeta Terra**, che riassume tutte le azioni, le procedure e la ricerca che Planeta ha da sempre intrapreso e adottato per la salvaguardia dell'ambiente, del paesaggio, della cultura del territorio, sempre in armonia con le comunità locali.

L'eliminazione degli sprechi, il riciclo, la forte connessione con i fornitori e le realtà produttive di prossimità, la formazione e la professionalizzazione di personale proveniente dalle comunità locali: tutto questo ha sempre fatto parte del DNA della famiglia Planeta e dell'azienda agricola; la novità è il riconoscimento, da parte di un organismo indipendente, di questo *modus operandi*.

Oggi questo modo di concepire l'ospitalità - rivolto a chi attribuisce valore all'etica del lavoro e al lusso come strumento di crescita sostenibile del territorio e non come esibizione e spreco di risorse - abbraccia la **Sicilia da occidente a oriente**, da Palermo a Menfi e Sambuca di Sicilia, da Vittoria a Noto, dall'Etna a Capo Milazzo, sempre con modalità diverse e secondo la vocazione del territorio: **l'ospite di Planeta** può intraprendere un percorso, un itinerario che copre quasi per intero quel piccolo continente che prende il nome di Sicilia.

Alcuni degli esempi di comportamenti in coerenza con la filosofia di Planeta li ritroviamo nel **Ristorante** de La Foresteria, sotto la guida dello chef Angelo Pumilia e del nuovo Restaurant Manager Giuseppe Augugliaro. La scelta è stata quella di eliminare dal menù il tonno, i ricci, i bianchetti, il gambero rosso, specie la cui pesca intensiva mette seriamente a repentaglio l'**ecosistema marino**; al loro posto il pescato locale, in particolare quelle varietà che fanno parte della tradizione gastronomica del territorio ma che non vengono pescate intensivamente, Simile l'approccio per frutta e verdura: oltre a coprire una buona parte dei consumi con la produzione propria - nell'**orto della Gurra**, a poche centinaia di metri da La Foresteria,

oltre che nel **Giardino degli aromi** che è parte integrante del resort – si utilizzano solo prodotti di stagione in collaborazione con piccoli e virtuosi produttori locali; si pratica inoltre il **foraging**, non solo con le classiche erbe selvatiche ma anche con essenze che caratterizzano il paesaggio di Menfi, come la bouganville. Perfino le mandorle e le carrube utilizzate dallo chef e dalla sua brigata sono prodotte a Buonivini, la tenuta di Noto dove è stata ricreata la millenaria triade agricola di quel territorio: vite, mandorlo, carrubo.

“Quello che cerchiamo di trasmettere – afferma lo chef Angelo Pumilia - sono l'attenzione e la cura quotidiana che abbiamo verso il nostro territorio in termini di reperibilità degli ingredienti, ma anche di protezione e salvaguardia degli habitat, di sostenibilità, di preservazione del paesaggio. Prediligiamo l'uso di specie ittiche sostenibili, pratichiamo il foraging nelle campagne e vicino al mare in posti incontaminati, godendo del paesaggio straordinario che circonda noi e la nostra attività. Ci prendiamo cura delle persone che contribuiscono, con la propria arte, ad arricchire i nostri menu con ingredienti unici. Tutto questo è tradotto in una proposta a la carte e in percorsi di degustazione da 4 o 6 portate creati quotidianamente in base agli ingredienti migliori di giornata e un percorso in 10 tappe per attraversare idealmente 10 luoghi iconici del territorio di Menfi che ispirano, con gli ingredienti raccolti in questi luoghi, le ricette che compongono il percorso.”

Perfino la linea cortesia presente nelle suites richiama il mondo di Planeta Terra: realizzati in collaborazione con il marchio Olivà® di Marie Danielle, naturalmente privi di parabeni, i prodotti sono a base di olio extravergine d'oliva IGP prodotto da Planeta nella proprietà di **Capparrina**: un'oasi naturalistica con 148 ettari di oliveti – circa 130.000 alberi di olivo - che degradano sul mare di Menfi, circondati dalla macchia mediterranea. Un rifugio per specie a rischio e per gli uccelli migratori, paradigma dell'idea di agricoltura in armonia con l'ecosistema.

Per gli ospiti di Planeta, tutto ciò si traduce in un ventaglio di attività di autentica esplorazione del territorio e di **interazione con le comunità locali**, che vanno dalle visite ai fornitori di specialità alimentari come, in primo luogo, i micro-caseifici, ma anche ai produttori di conserve vegetali e ittiche, i molini, i panificatori e gli artigiani, siano essi ceramisti o ricamatrici. Stesso discorso per le attività riguardanti l'agricoltura, come ad esempio tutti i processi legati al vino, in primis la vendemmia, la gestione dell'orto, ma anche la raccolta e la molitura delle olive. Infine le degustazioni di vino – preferibilmente nelle cantine, dove il prodotto nasce e dove si esprime al suo meglio -, di olio e di tutti i prodotti d'eccellenza che la Sicilia offre. Senza dimenticare le esperienze in cucina, con le cooking class dedicate alle preparazioni più tradizionali della gastronomia siciliana ma anche alle tecniche più innovative.

Scoprire e conoscere per apprezzare: questo è lo schema che accompagna la ricerca di Planeta e che diventa patrimonio dei suoi ospiti.

*“Che sia un soggiorno a La Foresteria o a Palazzo Planeta o alle Case Sparse di Noto; che sia una visita con degustazione in una delle cantine o un pranzo al ristorante del nostro resort - sottolinea **Francesca Planeta**, responsabile dell'ospitalità nell'azienda siciliana - ai nostri ospiti proponiamo i nostri valori, quelli che guidano da sempre la nostra attività: amore per la bellezza, attenzione al territorio e alla sua cultura, rispetto per l'ambiente come per le persone e le comunità. Un'idea del lusso che non sia fine a sé stesso ma che sia basato su un **do ut des tra l'ospite e il territorio**”.*

NOTE STAMPA

Planeta è una realtà vitivinicola in cui azienda e famiglia si identificano, con una storia di diciassette generazioni tra le più importanti in Sicilia: 395 ettari e sette cantine dislocate in cinque territori. Un "Viaggio in Sicilia" che parte negli anni novanta e che ha messo il vino al centro di tutte le attività agricole di famiglia, con la ricerca dei territori più vocati sull'Isola in cui creare delle cantine autonome, lavorando sulle eccellenze autoctone e continuando a sperimentare le varietà internazionali. Nel 1994 è stata inaugurata la prima cantina all'Ulmo, acquisita dalla famiglia Planeta nel 1694, per proseguire nel 1997 a Vittoria con la tenuta Dorilli, nel 1998 a Noto con Buonivini e poi dal 2008 sull'Etna con i terreni a Sciaranuova. Un viaggio ideale che si conclude a Capo Milazzo, nella tenuta La Baronìa, sede della Fondazione Lucifero. Tutte le aziende producono esclusivamente uve e vini certificati in regime biologico; Planeta, infatti, aderisce al protocollo di sostenibilità SOStain fin dalla sua nascita. Planeta si occupa anche della produzione di olio IGP nell'Oliveto Capparrina (Menfi) e, dal 2009, è attiva nel campo dell'ospitalità di alto profilo. A partire da La Foresteria Planeta, il wine resort di Menfi inserito di recente nel circuito Ecoluxury, per proseguire con Palazzo Planeta, nel centro storico di Palermo, Le Case Sparse a Noto e Casa Panitteri a Sambuca. Anche tre delle tenute - Ulmo, Buonivini e Sciaranuova - sono a loro volta strutture di ospitalità legata all'enoturismo (degustazioni, eventi, esperienze, vendita di vini) e rappresentano appieno la sintesi dell'impegno e della visione di Planeta. Tradizione, ricerca, etica del lavoro e rispetto del territorio: questi i valori che da sempre guidano l'azienda.

Per informazioni

Planeta Estate

reservation@planeta.it
www.planetaestate.it

+39 09251955460

UFFICIO STAMPA

Fcomm, via Pinamonte da Vimercate, 6 - 20121 Milano - +39 0236586889
Francesca Pelagotti Cell. +393667062302; E-mail: francescapelagotti@fcomm.it
Isabella Parsi Cell +393317602994; E-mail: isabellaparsi@fcomm.it
Giacomo Masi Cell +393348757007; E-mail: giacomomasi@fcomm.it