

A LA FORESTERIA PLANETA A MENFI ASSEGNATI I “TRE CAPPELLI” dalla Guida “I Ristoranti e i Vini d’Italia” dell’Espresso, edizione 2022

TRA I MIGLIORI 10 RISTORANTI IN SICILIA,
e “UNO DEI LUOGHI PIU’ INCANTEVOLI DELL’ISOLA”

Menfi, maggio 2022. Il Ristorante **La Foresteria Planeta**, Wine Resort a Menfi, è stato premiato con i “Tre cappelli” dalla Guida “I Ristoranti e i Vini d’Italia” dell’Espresso, edizione 2022 rientrando tra i migliori 10 ristoranti della Sicilia.

Un risultato importante che testimonia un grande lavoro di squadra che mette sempre al primo posto la cura degli ospiti,

Guidato dallo Chef **Angelo Pumilia**, il ristorante propone una cucina in linea con quella che è la **filosofia sostenibile** delle aziende Planeta e del resort stesso, che nell’ultimo anno è entrato a far parte del 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.

Una cucina che racconta la Sicilia, quella **sud-occidentale** in particolare. Salvaguardia del paesaggio e degli habitat sono in cima alle priorità: innanzitutto attraverso il reperimento responsabile degli ingredienti e l’attuazione di procedure e lavorazioni improntate alla sostenibilità. In questo senso una delle scelte più importanti è stata quella di eliminare dal menù le specie ittiche 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 con una buona parte dei consumi coperta dai prodotti provenienti dall'**orto della Gurra**, distante poche centinaia di metri da La Foresteria, e del **Giardino degli aromi**, parte integrante del resort, con l’utilizzo di prodotti freschi e di stagione. Una cucina, quindi, composta da prodotti che valorizzano e rappresentano le eccellenze della Sicilia sud occidentale.

Tutto questo si traduce 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, oltre a un viaggio culinario 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.

“Il ristorante menfitano dei Planeta può essere ascritto tra i luoghi più incantevoli della Sicilia. Ma il vero valore aggiunto - recita la Guida de l’Espresso - è la cucina dello chef Angelo Pumilia che racconta il territorio e la sua storia con la naturalezza di chi quel territorio e quella storia li ha sempre vissuti con intensità e in prima persona. Fattore vincente dei suoi piatti è la riconoscibilità degli ingredienti, motivo per cui, più che descriverli, in sala ne viene spiegato il processo creativo.”

“Emozione e orgoglio è quanto abbiamo provato alla notizia dei tre cappelli. L’emozione di ogni giorno quando accogliamo i nostri clienti e li vediamo soddisfatti, l’orgoglio perché crediamo da sempre alle risorse uniche della Sicilia e i nostri successi sono un tributo a essa, dove la mia Famiglia è nata e si è sviluppata insieme a un’isola oggi icona nel mondo per bellezza, biodiversità, cultura e ospitalità”, afferma Francesca Planeta, responsabile dell’ospitalità in azienda



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 Baronia, sede della Fondazione Lucifero. Planeta aderisce ed è certificata secondo il protocollo di sostenibilità SOStain. Dal 2021 l'azienda è interamente biologica e sta intraprendendo un nuovo piccolo progetto sulla Biodinamica (Serra Ferdinandea). 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