

SICILIA VINO & MERCATI

E COL PASSITO, LA MOUSSE DI ASSENZA

Al via il resort di casa Planeta

Quattordici suites con terrazza, bagno turco, vista sul mare e sulle vigne. È il resort che Planeta, la casa vinicola di Menfi nel portafoglio dell'omonima famiglia, ha aperto al pubblico nei giorni scorsi. «La Foresteria», in pratica un'ala della casa di famiglia nella tenuta dell'Agrigentino, in contrada Gurra, è dotata anche di piscina, area fitness, serra e giardini con piante aromatiche e mediterranee. Si trova nel comprensorio della strada del vino Terre Sicane che, oltre a Menfi, comprende i comuni di Santa Margherita Belice, Contessa Entellina, Montevago e Sambuca. È qui che ricadono ben quattro Doc.

Il primo relais targato Planeta, punta a un'accoglienza in stile quasi domestico. Tanto che a cucinare, a fianco del resident chef, Angelo Pumilia, saranno le zie di casa, Francesca, Carolina, Marina e Annamaria, sorelle di Diego Planeta, figura-simbolo della nuova viticoltura siciliana. E anche gli ospiti, informano da Menfi, saranno coinvolti in cucina per scoprire ai fornelli i segreti delle «ricette delle zie».

Il relais, frutto di un investimento di 1,6 milioni, disporrà pure di una scuola di cucina. Cosicché l'ospitalità sarà fornita tanto ai visitatori interessati alla vigna e alla cantina quanto ai partecipanti ai corsi,

che saranno tenuti da «maestri dell'enogastronomia siciliana e nazionale», annunciano i Planeta. In particolare, per il lungo ponte dell'Immacolata nella prima settimana di dicembre è già pronta, fa sapere l'azienda, un'offerta che punta «al recupero delle antiche ricette delle feste natalizie». Anche in questo caso è previsto un corso di cucina e la degustazione di vini in cantina. Inoltre, per febbraio sono già in programma quattro weekend con importanti coltivatori italiani (Caprai, Masciarelli, Jerman e Mazzei) per una messa a fuoco, tra vini e fornelli, del patrimonio delle cucine regionali.

Da segnalare, ancora, che in coincidenza con il taglio del nastro della Foresteria, la maison di Menfi ha dato il via a una partnership con lo storico Caffè Sicilia guidato dal pluridecorato chef pasticciere, Corrado Assenza. In pratica, il Passito di Noto Doc 2008, confezionato dall'azienda guidata da Alessio, Francesca e Santi Planeta, sarà distribuito assieme a una mousse di mandorla al gusto di arancia, creata dal mago della tradizione dolciaria siciliana, esclusivamente per il 100% da Moscato Bianco. Sulla Foresteria, info allo 0925-1955460 o con email a planeta-estate@planeta.it. (riproduzione riservata)