

# COOKING CLASS EXPERIENCE



LA FORESTERIA  
RISTORANTE  
MENFI

La Famiglia Planeta apre le porte della cucina de La Foresteria, per condividere l'accattivante esperienza delle nuove cooking class.

Lezioni tematiche articolate a loro volta in micro-insiemi che svelano come in cucina, l'antico e il contemporaneo si incontrano con inaspettata armonia.

Piccole passeggiate di gusto da percorrere in un contesto professionale guidate dallo chef Angelo Pumilia.

Gli elementi e gli argomenti affrontati, grazie alla vostra partecipazione attiva, racchiudono il profondo senso dell'esperienza gastronomica di casa Planeta, ovvero l'inclusione.

In ogni corso parleremo della storia dei piatti con le sue numerose contaminazioni, approfondiremo la ricerca e la scelta dei singoli ingredienti, le tecniche

più complesse e l'estetica della mise en place.

Imparare con la piacevolezza del divertimento, dalla preparazione all'assaggio, mentre si sorseggia un buon calice di vino.

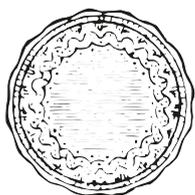
Lo spazio sarà quello della nostra luminosa cucina a vista;

piacevolmente avvolti dal bianco e blu delle pareti che richiamano l'atmosfera e il calore di una dimora siciliana e con un panorama mozzafiato che si apre sul giardino delle erbe, il verde delle vigne fino all'azzurro del mare.

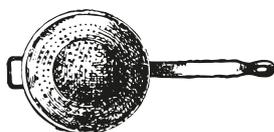
Il modo migliore per raccontarvi e vivere insieme la cultura e la coltura delle pietanze e degli ingredienti stagionali, immersi nella nostra semplice e vera natura.

Questa è per noi la grande bellezza.

Le cooking class sono disponibili su richiesta dal lunedì al venerdì.



## LA CUCINA DI CASA PLANETA



## STREET FOOD



## LA PASTA

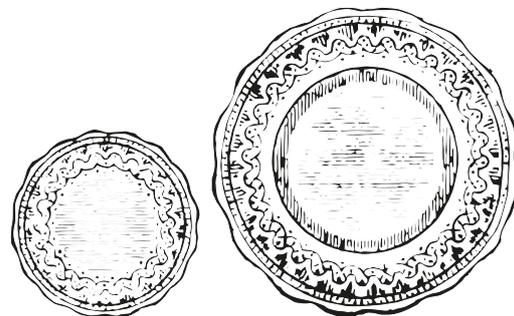


## DALL'ORTO ALLA TAVOLA



## IL GIARDINO DELLE ERBE DI CASA PLANETA

# LA CUCINA DI CASA PLANETA



*Il cibo trova sempre chi ama cucinare - Gusteu*

Una lezione speciale che parla di viscerale amore per il cibo e dell'arte della convivialità. Ogni nucleo familiare conserva e preserva le proprie ricette, tramandandole da generazioni e proteggendole gelosamente. Il perché sta nella loro unicità, nei passaggi, nelle note, nelle diverse calligrafie che sovrapponendosi tra i ricettari nascondono i segreti e i geni della tradizione di casa.

In questo percorso di due ore, il più complesso e completo racconteremo la storia dei Planeta in quattro portate; dall'antipasto al dessert.

Pietanze emblematiche nella loro preparazione e protagoniste indiscusse della nostra tavola. Per ogni portata incontreremo e racconteremo delle storiche influenze arabe, normanne e spagnole, dei grandi maestri di casa francesi detti "monsù", arrivando infine alle zie, ambasciatrici e custodi del gusto di oggi.

Un piccolo estratto di un atlante gastronomico fatto di storie di grandi piatti, di grandi donne e uomini sapientemente narrato nel libro "Sicilia - la cucina di casa Planeta".

## TEMPO

2 H

## RICETTE per 2/4 persone

Caponata, busiate con pesto alla trapanese, spatola alle erbe, cannoli

## RICETTE per gruppi

Caponata, timballo di capellini rosso, spatola alle erbe, cassata

## ABBINAMENTI

vino 2 calici (pranzo)

## ACCESSORI

grembiule, menu, matita, folder Planeta

## NOTE

---

---

---

---

---

---

---

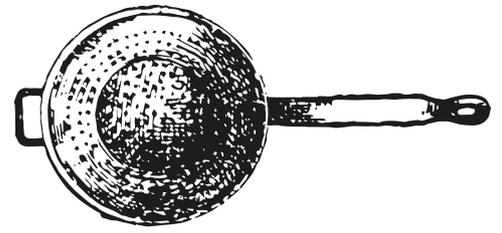
---

---

---

# STREET FOOD

## Mangiare di Strada



*Ho dei gusti semplicissimi;  
mi accontento sempre del meglio - O. Wilde*

Il cibo di strada, che rende caratteristico il giro tra i mercati e che sintetizza la sua essenza nel concetto del “less is more”.

Pochi elementi, spesso poveri, con forme accattivanti, che vengono rigorosamente mangiati con le mani. Abbiamo scelto di raccontarvi 3 piatti iconici che più di altri rappresentano come la Sicilia sia un ‘isola nell’isola. Basta dunque cambiare un semplice passaggio, sostituendo il ripieno o gli ingredienti, per fare un piccolo gran tour delle tre valli. Parleremo dell’uso del cibo di strada a tavola, attrazione per grandi e bambini, che viene sublimato in grandi

pranzi di famiglia, durante le feste o che diventa soluzione gustosa e libidinosa per pic nic e gite fuori porta.

Dove il fritto è un’arte, la manualità la fa da padrona e dove ogni ricetta racchiude la complessità di tante porzioni di territorio così vicine e così diverse.

### TEMPO

2 H

### RICETTE

Le arancine di casa Planeta, le pannelle, la scaccia

### ABBINAMENTI

vino 1 calice e olio (durante lezione)

### ACCESSORI

grembiule, menu, matita, folder Planeta

### NOTE

---

---

---

---

---

---

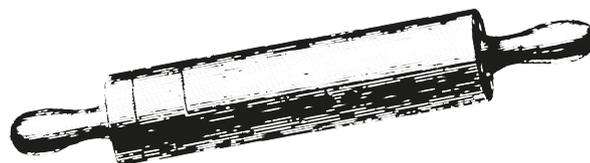
---

---

---

---

# LA PASTA



*La vita è una combinazione di pasta e magia - Federico Fellini*

La pasta fresca e le sue declinazioni. Abbiamo scelto di mostrarvi i gesti quotidiani delle nostre nonne che con i loro polsi robusti impastavano acqua e farina di rimacino (tipica farina siciliana) sui grandi tavoli di legno nelle case di campagna. Partiamo dalla tradizione per riflettere su come per ogni formato ci sia un condimento appropriato.

Importante sarà la giusta organizzazione del piano di lavoro per tirare una sfoglia all'uovo che poi, a sua volta, diventerà un raviolo come fanno da generazioni le donne di casa Planeta, famose per quelli ripieni di

ricotta di pecora e menta.

La manualità, la consistenza, la temperatura e la scelta degli ingredienti da usare, saranno il filo conduttore in una lezione che celebra un momento di corale partecipazione.

## TEMPO

2 H

## RICETTE

Impasto, formati, ravioli di ricotta e menta  
salsa bottarga, salsa pesto, salsa kamarino

## ABBINAMENTI

Vino 1 calice (pranzo)

## ACCESSORI

grebiule, menu, matita, folder Planeta

## NOTE

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

# DALL'ORTO ALLA TAVOLA



*Abbiamo bisogno di contadini, di poeti,  
di gente che ama gli alberi e riconosce il vento - Franco Arminio*

Il valore delle ricette della cucina siciliana, non è dato, il più delle volte, dalla scelta di ingredienti costosi, ma dalla freschezza e dalla stagionalità.

Abbiamo dato vita ad un orto biologico nella tenuta di Gurra di proprietà della famiglia Planeta.

Questa cooking class prevede una passeggiata nell'orto per la scelta degli ingredienti stagionali più freschi e gustosi, e una successiva lavorazione nella cucina della Foresteria dove, con l'aiuto dello chef, si cucineranno le verdure e gli ortaggi raccolti, trasformandoli nel rispetto della tradizione.

## TEMPO

2 H

## RICETTE

Insalata, zuppa, verdure saltate

## ABBINAMENTI

Vino 1 calice (pranzo)

## ACCESSORI

grembiule, menu, matita, folder Planeta

## NOTE

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

# IL GIARDINO DELLE ERBE DI CASA PLANETA



*In tutte le cose della natura esiste qualcosa di meraviglioso" - Aristotele*

La scelta di creare un giardino aromatico su cui si affaccia l'intero complesso de La Foresteria, va oltre una scelta estetica è il tratto distintivo di questo luogo. Durante l'arco della giornata e durante le stagioni che si susseguono le erbe emanano odori diversi che lasciano ai nostri ospiti impresso un indelebile ricordo olfattivo. Abbiamo deciso dunque di accompagnarvi e raccogliere insieme le innumerevoli ed anche esotiche varietà di erbe aromatiche mostrandovi poi il loro trasversale uso in cucina. Input per la costruzione dei menù annuali de La Foresteria, il giardino delle

erbe è un luogo di magia, in cui attraverso la multi sensorialità si riescono a scoprire sfumature e sapori che si disconoscono. Da qui la voglia di sperimentare e di accostarsi sempre di più al nostro concetto di natura a portata di mano.

## TEMPO

2 H

## RICETTE

Sale aromatizzato, dressing alle erbe, carpaccio di pesce alla lippia, eliche alle erbe, spatola alle erbe

## ABBINAMENTI

Vino 1 calice (pranzo)

## ACCESSORI

grebiule, menu, matita, folder Planeta

## NOTE

---

---

---

---

---

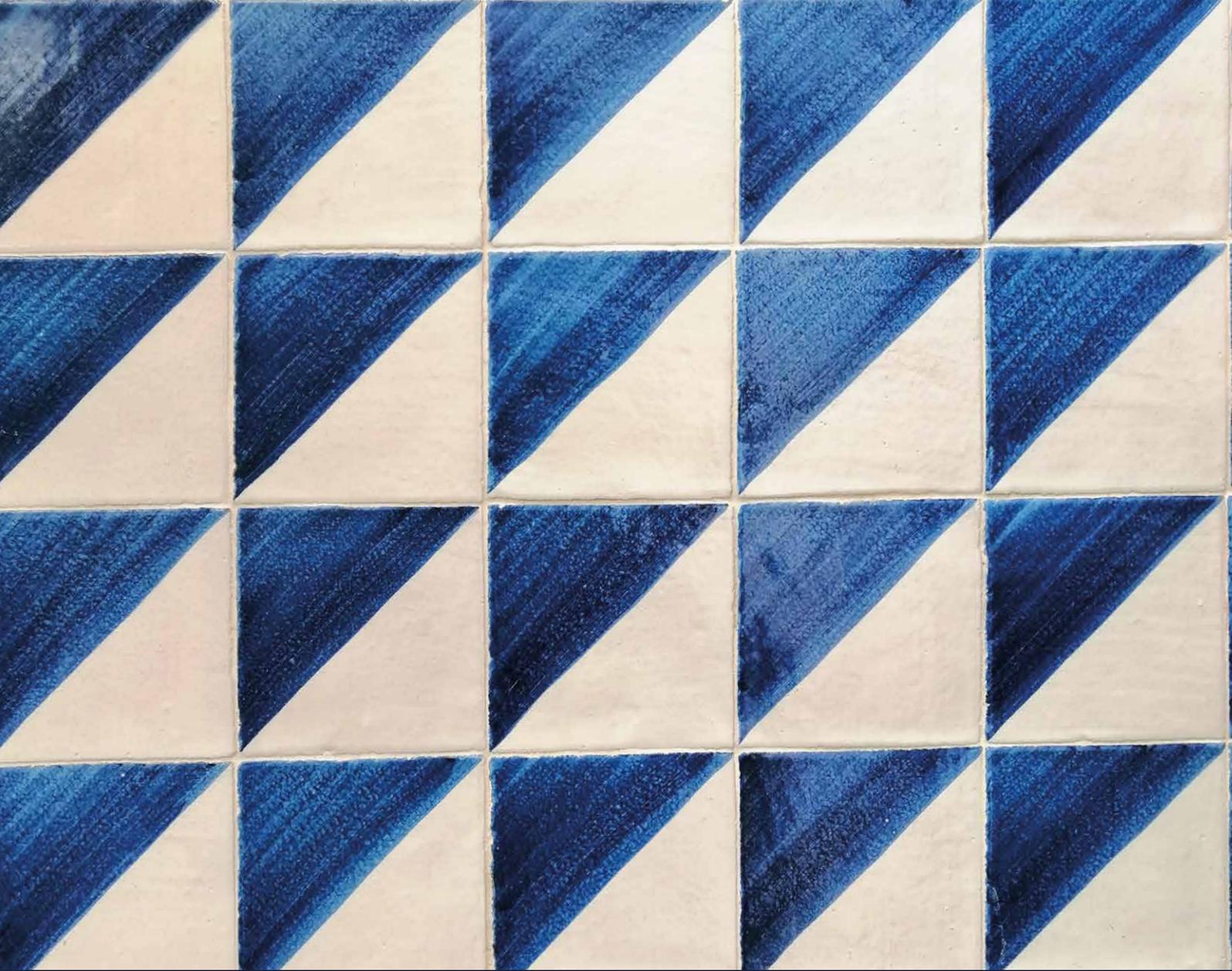
---

---

---

---

---



planeta.it

