

Planeta, il gusto della terra nella visione gastronomica della famiglia

9 settembre 2025



È un progetto a tutto tondo che spazia tra ospitalità, cucina e paesaggio quello che la famiglia Planeta sta portando avanti partendo dal vino. La cucina da sempre è il linguaggio della famiglia, nei grandi pranzi in cui ci si ritrova tutti insieme, ed è il linguaggio scelto per raccontare la Sicilia. A La Foresteria, il ristorante del wine resort, lo chef Angelo Pumilia porta avanti una proposta in equilibrio tra innovazione e radici, facendo convivere nel piatto ricette di Casa Planeta e interpretazioni contemporanee. Due percorsi di degustazione – uno dedicato alle ricette storiche, l'altro alle suggestioni stagionali – danno forma a una narrazione gastronomica che evolve con il tempo, ma non dimentica da dove viene. Anche la carta dei vini è pensata come racconto. Le cooking class per grandi e piccoli, le cene condivise alla Country House, gli aperitivi a bordo piscina e i pranzi con i piedi nella sabbia al Beach Club Insula – aperto da giugno a settembre – sono occasioni per riconoscere nei sapori una cultura, e forse anche per riscoprire una certa idea di convivialità. È questa l'idea di “resort diffuso” che la famiglia Planeta ha sviluppato a Menfi: un insieme di esperienze distribuite nello spazio e nel tempo, in cui ogni ospite può costruire il proprio percorso.

Si ripercorre così una storia lunga cinque secoli che attraverso 17 generazioni diventa eccellenza nell'arte del vino e poi nell'ospitalità. Le prime etichette datano il 1995, 14 anni dopo la famiglia siciliana Planeta decide di dedicare la propria energia anche all'ospitalità con il lancio nel 2009 de La Foresteria Wine Resort, seguita nel 2017 da Palazzo Planeta a Palermo e nel 2024 dalla Country House.