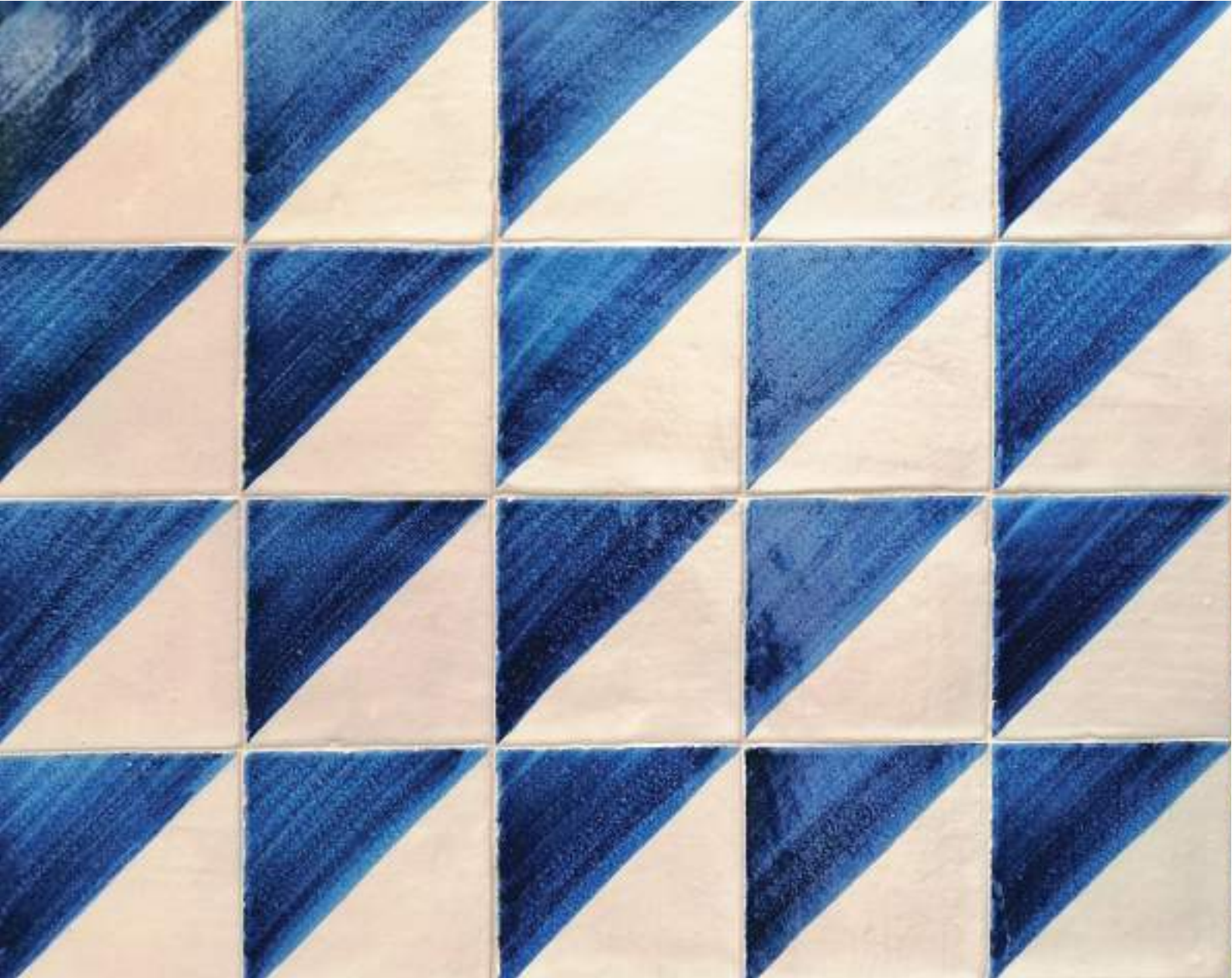




# COOKING CLASS EXPERIENCE



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 in compagnia della brigata di cucina de La Foresteria.

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.

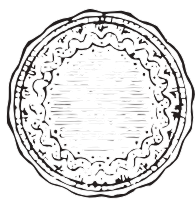
Lo spazio sarà quello della nostra luminosa cucina a vista;

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.

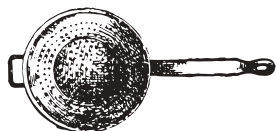
Il modo migliore per raccontarvi e vivere insieme la cultura delle pietanze e degli ingredienti stagionali, immersi nella nostra semplice e vera natura.

Questa è per noi la grande bellezza.

Le cooking class sono disponibili su richiesta.



LA CUCINA DI  
CASA PLANETA

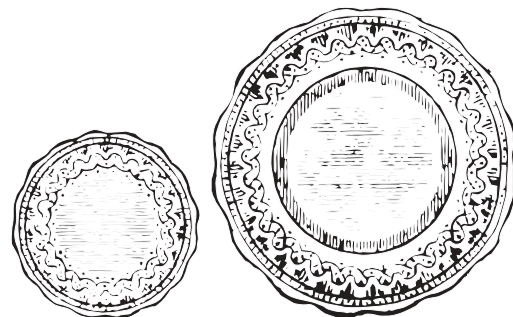


STREET FOOD



LA PASTA

# 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.

La Cucina di Casa Planeta è un'esperienza culinaria declinata in tre proposte, ciascuna pensata per condividere e celebrare particolari sfumature della tradizione familiare. In questi percorsi, costruiti su diversi livelli di complessità delle preparazioni, racconteremo la storia dei Planeta in quattro portate, dall'antipasto al dessert.

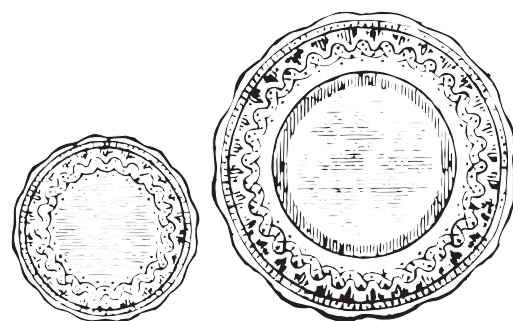
- **Il Pranzo in Famiglia:** una cooking class interattiva, che celebra la semplicità della cucina tradizionale siciliana, di matrice contadina, che ha animato la vita della famiglia Planeta.
- **Il Menu della Domenica:** un viaggio strutturato, armonia di sapori compositi, che celebra il valore della convivialità nella famiglia Planeta, unito alla passione per la cucina, gli incontri e per le diverse anime dell'Isola.

In ogni versione della cooking class racconteremo la storia dei Planeta attraverso piatti emblematici, dall'antipasto al dessert, esplorando le influenze arabe, normanne e spagnole, il sapere dei grandi maestri di casa francesi, i celebri "monsù", e l'eredità culinaria custodita dalle zie, ambasciatrici 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".

# LA CUCINA DI CASA PLANETA

## Il Pranzo in Famiglia

LIVELLO ● ○ ○



*Il cibo trova sempre chi ama cucinare - Gusteu*

Una cooking class interattiva, che celebra la semplicità della cucina tradizionale siciliana,

di matrice contadina, che ha animato la vita della famiglia Planeta.

### TEMPO

2 H

### RICETTE

Caponata, Salsa di pomodoro fresca, pasta fresca, cannolo

### ABBINAMENTI

vino 2 calici (pranzo)

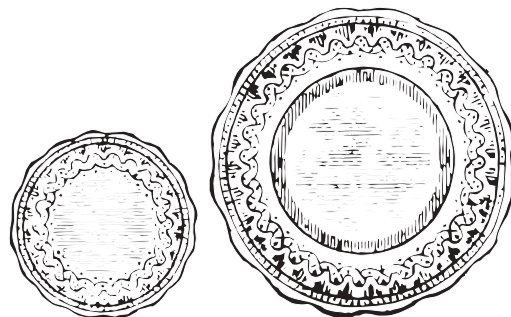
### ACCESSORI

grembiule, menu, matita, folder Planeta

- È sempre possibile acquistare il libro “Sicilia, la cucina di Casa Planeta” con un costo aggiuntivo di € 29
- Tutte le lezioni sono su prenotazione ed è richiesto un numero minimo di 2 persone
- In tutte le lezioni è incluso il momento racconto vini e olii Planeta
- È possibile richiedere la lezione di cucina con l'Executive Chef Angelo Pumilia: disponibilità e quotazione su richiesta.

# LA CUCINA DI CASA PLANETA

## Il Menu della Domenica



*Il cibo trova sempre chi ama cucinare - Gusteu*

LIVELLO ● ● ○

Un viaggio strutturato, armonia di sapori compositi, che celebra il valore della convivialità nella famiglia Planeta, unito alla

passione per la cucina, gli incontri e per le diverse anime dell'Isola.

### TEMPO

2 H

### RICETTE

Insalata di stagione, timballo di Casa Planeta, Involtini di Casa Planeta, cassata

### ABBINAMENTI

vino 2 calici (pranzo)

### ACCESSORI

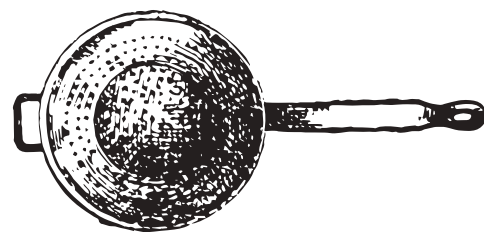
grembiule, menu, matita, folder Planeta

- È sempre possibile acquistare il libro “Sicilia, la cucina di Casa Planeta” con un costo aggiuntivo di € 29
- Tutte le lezioni sono su prenotazione ed è richiesto un numero minimo di 2 persone
- In tutte le lezioni è incluso il momento racconto vini e olii Planeta
- È possibile richiedere la lezione di cucina con l'Executive Chef Angelo Pumilia: disponibilità e quotazione su richiesta.

# STREET FOOD

## Mangiare di Strada

LIVELLO ● ○ ○



*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 panelle, la scaccia

### ABBINAMENTI

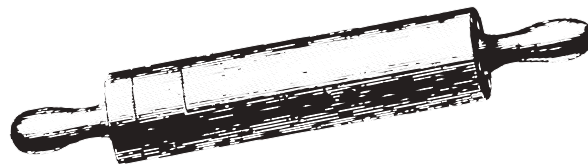
vino 1 calice e olio (durante lezione)

### ACCESSORI

grebiule, menu, matita, folder Planeta

- È sempre possibile acquistare il libro “Sicilia, la cucina di Casa Planeta” con un costo aggiuntivo di € 29
- Tutte le lezioni sono su prenotazione ed è richiesto un numero minimo di 2 persone
- In tutte le lezioni è incluso il momento racconto vini e olii Planeta
- È possibile richiedere la lezione di cucina con l’Executive Chef Angelo Pumilia: disponibilità e quotazione su richiesta.

# LA PASTA



LIVELLO ● ○ ○

*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

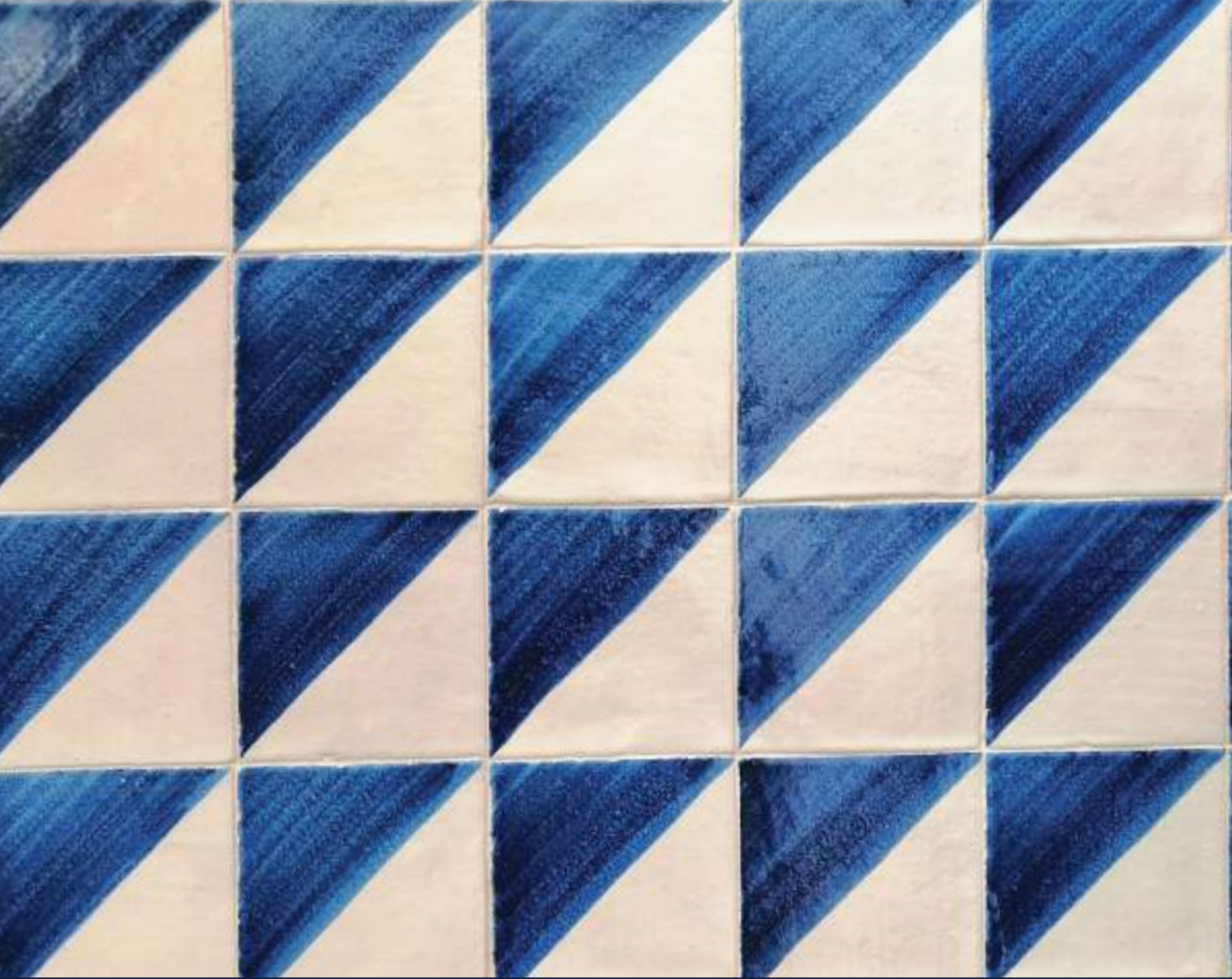
## ABBINAMENTI

Vino 1 calice (pranzo)

## ACCESSORI

grebiule, menu, matita, folder Planeta

- È sempre possibile acquistare il libro “Sicilia, la cucina di Casa Planeta” con un costo aggiuntivo di € 29
- Tutte le lezioni sono su prenotazione ed è richiesto un numero minimo di 2 persone
- In tutte le lezioni è incluso il momento racconto vini e oli Planeta
- È possibile richiedere la lezione di cucina con l'Executive Chef Angelo Pumilia: disponibilità e quotazione su richiesta.



planetaestate.it

