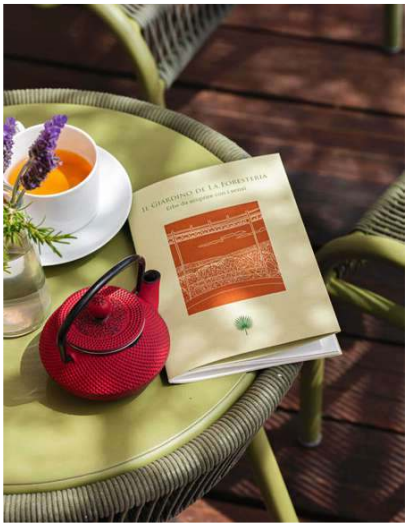




LA SICILIA INFUSA

La Foresteria di Planeta a Menfi riapre per la stagione e riparte dal suo giardino di erbe mediterranee

-DI GIULIANA DI PAOLA-

PRIMA DEI GOOGLE CAMP al Parco Archeologico di Selinunte sotto i templi illuminati per le cene di gala e prima delle grandi aperture internazionali a cinque stelle, quello spicchio di Sicilia a Sud Ovest si conosceva per i Planeta. Anzi, per lo Chardonnay di Planeta. L'etichetta nata esattamente 30 anni fa, conquistando Luigi Veronelli e, grazie a lui, l'attenzione del grande pubblico, ha visto la luce proprio a Menfi e ha messo sulla mappa quest'angolo di Trinacria rimasto per lungo tempo fuori dai radar, nonostante sia solo a un'ora di macchina da Palermo. La storia di Planeta ha avuto origine a Ulmo, sulle sponde del Lago Arancio, in quel fondaco nei pressi di Sambuca che è della famiglia da cinque secoli e 17 generazioni. Ma il cuore di tutto è a Menfi. Anzi, per la precisione, attorno al giardino mediterraneo de La Foresteria da cui è partita in maniera del tutto spontanea la galassia dell'ospitalità della casa vitivinicola, diventata una costellazione che copre tutta l'isola e si estende da Palazzo Planeta a Palermo fino

In alto, La Foresteria di Planeta a Menfi, circondata da macchia mediterranea. Sotto, il libro dedicato al suo giardino, sottotitolo *Erbe da scoprire con i sensi.*

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

INDIRIZZI

Francesca Planeta, alla guida del settore ospitalità di Planeta Estate, ha curato i testi del libro sul giardino de La Foresteria. Sotto, una delle illustrazioni di Marianna Merisi.

alle pendici dell'Etna, da Noto e Vittoria, fino a Capo Milazzo e al Beach Club Insula, in una pineta che si allunga fino alla spiaggia con sabbia fine di Menfi. Tutto nasce dalla mancanza di strutture ricettive nella zona, così quando buyer e clienti venivano a visitare le cantine si apriva loro casa, nel senso letterale del termine», dice Francesca Planeta.
Una vita nel solco di chi l'ha preceduta e un amore per la sua terra sconfinato, come il mare che la circonda, Francesca Planeta è alla guida di tutta la parte ospitalità dei Planeta Estate, una case history da studiare nelle facoltà di economia e che l'è valsa il Compasso d'Oro due anni fa. «Quando mi avevano chiamato per dirmi che avevo vinto, mi è venuto spontaneo chiedere: "Ma siete sicuri? Io non mi occupo di design", ammette serafica, così le hanno letto la motivazione dell'Adi: «per aver saputo coniugare la tradizione siciliana con una visione moderna e innovativa, che ha portato l'azienda di famiglia a diventare un simbolo di eccellenza nel settore vinicolo ed enoturistico».
«Siamo una grande famiglia», racconta, «nella generazione di mio padre Diego erano in sette, noi cugini siamo in 15 e 21 i nipoti e ci sono già due della nuova generazione che sono entrati in azienda. Da noi si apparecchiano grandi tavolate, dal 1694 a oggi





siamo abituati all'ospitalità. Ora è un po' più strutturato, ma all'inizio è stato molto spontaneo». Tutto è partito dalle 14 camere della Foresteria circondate da un giardino mediterraneo, piante ed erbe aromatiche che facevano da bordura decorativa, ma servivano anche in cucina protagoniste della cucina di casa, che mescola tradizioni popolari e ricette nobili dei Monsù, come in tutte le casate siciliane.
A dimostrare la centralità del giardino mediterraneo della Foresteria, erbe e piante hanno dato i nomi alle varie stanze, da Artemisia a Piperita. Ora gli è stato tributato un onore ancora più grande raccontandolo nell'elegante libretto *Il Giardino de La Foresteria - Erbe da scoprire con i sensi*, bello come un erbario, grazie alle illustrazioni botaniche di Marianna Merisi e al progetto grafico di Silvia Gherra, e piacevole da leggere come i consigli di un'amica, grazie ai testi di Francesca Planeta. Per ogni erba e pianta officinale, oltre alla silhouette illustrativa per riconoscerla, c'è anche il racconta di qualità e benefici. Che sia un invito esplicito a provarle in prima persona, lo conferma il fatto che in ogni camera gli ospiti trovano «tutto l'occorrente, tazze, infusore e bollitore per prepararsi una tisana raccogliendo le erbe direttamente in giardino», usando il libretto come mappa del tesoro per individuare rosmarino, salvia, timo, origano, maggiorana e sbizzarrirsi. Alcuni mix si trovano già pronti in filtro, come Fiori di Elicriso, timo e zenzero o Finocchietto selvatico, scorza d'arancia amara e radici di liquirizia.

“ Le erbe del giardino non sono solo decorative: in camera gli ospiti trovano tutto l'occorrente per prepararsi infusi e tisane ”

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato