

IN SICILIA

DI EMANUELA ROSA-CLOT | FOTO DI MATTEO CARASSALE

Immersa nei profumi

La Foresteria Planeta, sulle colline di Menfi, ha un giardino articolato in 48 vasche di aromatiche, miste a graminacee, integrate nel paesaggio di vigne e oliveti. Alle aiuole è stato dedicato un taccuino botanico illustrato da Marianna Merisi

In questa foto: Francesca Planeta, responsabile dell'ospitalità del gruppo, ritratta fra l'achillea e il finocchietto selvatico. Pagina a lato: in primo piano, le stipe fra le aiuole di piante aromatiche ed erbacee perenni.



In pillole

TIPOLOGIA: *wine resort* con 14 camere.

DOVE SI TROVA: a Menfi (Agrigento).

ESTENSIONE: circa 2.000 m².

PUNTI DI FORZA: le 48 aiuole di aromatiche, che creano un giardino sensoriale e immersivo, in relazione con il paesaggio.



Sopra: vista sulle aiuole di aromatiche e graminacee, con gli olivastri potati a sfera e a cuscino e, sullo sfondo, le vigne. In primo piano, le pale di *Opuntia ficus-indica*.
1. Il libro *Il Giardino de La Foresteria – Erbe da scoprire con i sensi*, scritto da Francesca Planeta e illustrato da Marianna Merisi. Racconta le erbe aromatiche del giardino, i loro usi, le tradizioni e i benefici (**a lato**, *Salvia microphylla* 'Hot Lips').

2. Ogni camera della Foresteria si affaccia sul suo giardino e sul paesaggio.
3. La linea delle aiuole prosegue con i filari.



La luce del tramonto gioca sulle geometrie del giardino: lo sguardo è accompagnato lungo una linea che parte dalle aiuole di aromatiche e graminacee, prosegue oltre gli olivastri potati a onde fino a perdersi lungo i filari delle vigne, dove nascono alcuni fra i vini migliori di Sicilia. Siamo sulle colline di Menfi, appena all'interno della costa agrigentina. I filari scorrono verso il mare che disegna l'orizzonte, il vento ne porta l'aria umida che qui si carica di profumi. Siamo tornati alla Foresteria Planeta, *wine resort* creato nel 2009 da Diego Planeta, uno dei più importanti artefici dell'innovazione nella viticoltura siciliana, che *Gardenia* aveva visitato appena inaugurato (vedere numero 315). Nato con una concezione nuova per l'epoca, quella del turismo esperienziale, più che un albergo assomiglia a una dimora di famiglia dove si è ospiti, con il grande tavolo conviviale e la cucina in cui lo chef Angelo Pumilia prepara i piatti tradizionali di casa. E il giardino è venuto di conseguenza. «Le aiuole che dialogano con i filari sono un'idea di mio padre Diego, grandi vasche rettangolari in castagno colme di aromatiche che gli →



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





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

erano state regalate», racconta Francesca Planeta, che oggi gestisce tutta l'ospitalità del gruppo. Il progetto iniziale è stato messo a punto con l'amico architetto Giulio Crespi, che ha suggerito anche la creazione di un *hortus conclusus* dove crescono gli agrumi, e l'impianto del fico d'India, pianta di origine messicana ma diventata iconica della Sicilia. «Da quella visione iniziale tutto ha preso forma: con il tempo il giardino ha trovato il suo equilibrio ed è diventato un luogo di quiete e di bellezza discreta che invita a rallentare», prosegue Francesca, che negli anni ha seguito il naturale evolversi delle piante, lasciandole «scappare» dalle aiuole. «Alcune si sono trovate benissimo e sono ancora quelle originali, come il rosmarino prostrato, alcune salvie e i timi. Altre le abbiamo cambiate, creando anche aiuole miste, puntando su quello che nei nostri climi e terreni resiste meglio e che rende il giardino bello da marzo a ottobre. Abbiamo provato, un po' abbiamo anche sbagliato». Le graminacee sono state una scelta recente, un suggerimento del marito che di ritorno da un viaggio di lavoro in Qatar ne aveva apprezzato l'uso e la bellezza. Le stipe, ad esempio, sono state abbinate alle agavi per attenuarne la rigidità. →

1. Lo chef Angelo Pumilia in mezzo a un'aiuola di *Salvia canariensis*, specie che raggiunge anche i due metri.

2. Un altro angolo del giardino della Foresteria Planeta, con stipe, lavande e fichi d'India. Sullo sfondo, il gazebo in ferro battuto.

3. La tradizionale minestra di pesce di Casa Planeta, piatto iconico, rifinito con un filo di olio Evo biologico da olive coltivate nell'oasi di Capparrina (Menfi).

A lato: in un disegno di Marianna Merisi, due api visitano una santoreggia montana.





Oggi il giardino aromatico è un percorso che si snoda lungo tutta la struttura, dalle camere fino alla piscina, in 48 aiuole numerate su due livelli. Vi si trovano elicriso, artemisia, basilico blu africano (*Ocimum basilicum* 'African Blue'), menta marocchina (*Mentha spicata* 'Nanah'), rosmarino prostrato, *Thymus x faustinoi*, finocchietto selvatico, finocchio marino (*Criethum maritimum*), alloro, *Lavandula angustifolia*, salvie in varietà, santoreggia montana, ma anche piante ornamentali come *Muhlenbergia capillaris* con le sue nuvole rosa, e buddleje, che attirano le farfalle. «È un giardino pensato per essere vissuto con tutti i sensi, non solo guardato», prosegue Francesca, «i nostri ospiti lo percepiscono appena arrivano: si fermano, si lasciano avvolgere dai profumi e ritrovano pace e tempo per sé». Per questo ha voluto dedicare al giardino un vero e proprio taccuino botanico, scritto da lei con la consulenza di Giuseppe Barbera, agronomo e scrittore, e illustrato da Marianna Merisi. Gli ospiti lo trovano in camera, con schede che di ogni pianta raccontano storia, leggende e usi: l'invito è di raccogliere le erbe preferite e prepararsi una tisana, da sorseggiare al tramonto guardando il paesaggio. *

Sopra: il giardino della Foresteria Planeta al tramonto: sono 48 le vasche di aromatiche e fiori, disposte su due livelli. Le camere

sono ombreggiate da una lunga pergola continua dove crescono bougainvillee di vari colori. Fra il giardino e le vigne, cinque file di olivastri potati in forma morbida. **A lato:** un finocchio fiorito (*Foeniculum vulgare*) ritratto da Marianna Merisi.



© RIPRODUZIONE RISERVATA

idee

per creare la stessa atmosfera

Una famiglia siciliana dalle radici antiche

La Foresteria Planeta è il *wine resort* della famiglia Planeta, una delle sei strutture dedicate all'ospitalità e all'enoturismo. Una dimora di campagna contemporanea, immersa nel paesaggio siciliano, con 14 camere, piscina a sfioro, ristorante e un giardino aromatico. Qui vino, cucina, natura e ospitalità si incontrano in un'esperienza profondamente legata al territorio.

Planeta è un'azienda agricola con una storia di diciotto generazioni: 371 ettari di vigneto e sette cantine dislocate in diversi territori (Menfi, Sambuca di Sicilia, Vittoria, Noto, Etna e Capo Milazzo), 151 ettari di oliveto e altre coltivazioni, mandorlo e grano duro, tutte in regime biologico.

La Foresteria Wine Resort, Contrada Passo di Gurra, Menfi (Ag),
tel. 0925 529986, planetaestate.it, reservation@planeta.it



Olivastro per topiari

L'olivastro (*Olea europaea* var. *sylvestris*), la forma spontanea dell'olivo, è un piccolo albero tipico della macchia mediterranea, resistente al caldo, alla siccità e ai terreni poveri. Qui sorprende l'uso come pianta topiaria: la sua crescita lenta, il fogliame fitto e la buona capacità di sopportare le potature permettono infatti di modellarlo in forme compatte e geometriche.

Vivaio Aumenta, Pontinia (Latina), shop.vivaioaumenta.it



Icona mediterranea

Originario del Messico, il fico d'India (*Opuntia ficus-indica*) è arrivato in Europa con gli scambi tra il Vecchio e il Nuovo Mondo ed è diventato uno dei simboli più riconoscibili del paesaggio siciliano. Ama il pieno sole, il caldo e i terreni poveri; teme invece il freddo intenso e i ristagni. Oltre ai frutti, le sue giovani pale, o cladodi, sono commestibili.

Sassi Garden, Reggio Emilia (Re), tel. 0522 941797, sassigarden.com

Il menu di casa

Il ristorante di Foresteria Planeta, aperto anche a chi non soggiorna nell'hotel, celebra la cucina tradizionale, proponendo le ricette tramandate in casa Planeta, rivedute in chiave contemporanea con ingredienti locali ed erbe aromatiche del giardino. Il tutto accompagnato dai vini delle cantine Planeta.

Vi si svolgono anche corsi di cucina che terminano con un pranzo conviviale.



Aiuole rialzate

Le aiuole rialzate in pali di castagno permettono di coltivare anche dove il terreno non è ideale, ad esempio perché troppo compatto o argilloso, e rendono più semplice lavorare e raccogliere.

Il castagno, legno naturalmente durevole, è adatto all'uso in esterno, ma per allungare la vita della struttura è importante rivestire internamente l'aiuola, solo sui lati, con un telo impermeabile.