

PLANETA 1995 2014

Elisia Menduni Sicilia, la cucina di Casa Planeta

“Sicilia, la cucina di Casa Planeta” (Electa Mondadori editore) è un viaggio culinario, geografico, storico e culturale in un’isola complessa, meravigliosa e intensa come la Sicilia. Si compone di oltre **novanta ricette suddivise in cinque principali territori** siciliani, corredate da foto di grande impatto.

Nato da un’idea di **Francesca Planeta** e scritto da **Elisia Menduni**, giornalista e critica gastronomica, il volume ha una mappa culinaria costituita da ricette manoscritte dalla **famiglia Planeta** nel corso di generazioni e da selezionate ricette della ricca **tradizione isolana**, raccolte e selezionate nei cinque territori siciliani nei quali l’azienda Planeta oggi coltiva vigne e uliveti e produce vino e olio extravergine di oliva.

Il libro, illustrato dalle **foto di Adriano Brusaferrì**, mostra le contraddizioni e la ricchezza della Sicilia. Le numerose ricette sono suddivise in **capitoli geografici**: Menfi e Sambuca di Sicilia, Vittoria, Noto, Etna e Capo Milazzo, i luoghi delle cantine Planeta. Ogni territorio è introdotto da brevi descrizioni che ne evidenziano le principali caratteristiche geografiche e culturali: territorio, prodotti, storia, influenze culturali e linguistiche.

Ma il vero merito del ricettario siciliano di Casa Planeta è quello di ricomporre il **ritratto di un’isola** con tradizioni culinarie diverse, che vanno dalla cucina semplice di contadini e pescatori a piatti più complessi ereditati dai Monsù, cuochi francesi di servizio nelle cucine degli aristocratici siciliani durante il Regno dei Borboni.

Le **ricette** spaziano dalle immancabili Arancine, alle classiche Pannelle; dalla Trippa Finta che, come racconta una delle zie, in tempi di guerra veniva preparato con uova di rondine, alle Minne di Vergine, ricetta sambucana nata in antico monastero e tramandata da secoli, ai diversi timballi un must delle feste di casa Planeta. E poi tra le altre: Scacce, Macco di Fave, Salsiccia sul Coppo, Stoccafisso alla Messinese, Ova Murini, Cassata e Gelo di Caffè ecc.

Ogni ricetta racconta anche l’abbinamento con uno o più **vini e olii** della produzione Planeta grazie alla consulenza di **Filippo Bartolotta**, giornalista e degustatore.

Le ricette del volume non sarebbero mai arrivate sino a noi senza la memoria e i quaderni manoscritti e tramandati da **Carolina, Anna Maria e Marina, le zie di Casa Planeta**, che hanno aperto lo scrigno antico delle tradizioni culinarie di famiglia.

L’anno di lavorazione del libro è stato **un anno di cucina, di racconti, di storie e ricordi** con tutti i fratelli e i molti membri di grande famiglia siciliana. Un attento lavoro di raccolta e mediazione spesso intorno a un tavolo, continuamente in cucina, abitando e visitando tutte le aziende Planeta sparse nel territorio siciliano.

Spaziando su tutta l’isola con circa **400 ettari di vigneti e 100 ettari di uliveti**, ricercando varietà antiche e innovando con tecniche di produzione all’avanguardia, oggi **Planeta**, dopo diciotto generazioni in agricoltura, ha un ruolo chiave nella viticoltura siciliana ed è modello di uno stile di accoglienza e ospitalità tutta siciliana.

Dal momento della pubblicazione, “**Sicilia, la cucina di Casa Planeta**”, viene presentato attraverso un **tour nazionale** che ha avuto la primissima tappa al Salone del Gusto di **Torino** e che ha già toccato Milano, con un appuntamento al Mondadori Store, **Firenze**, con la partecipazione alla Biennale Gastronomica Fiorentina, **Roma**, ospite del Ristorante Baccano.

www.planeta.it

Planetawinery

PLANETA



PLANETA 19952014

A dicembre 2014 il tour arriva in Sicilia con due tappe: a La Feltrinelli di **Palermo**, e a **Catania**, dove l'evento è nell'agenda dei festeggiamenti per il compleanno di FUD.

Al libro **si affianca anche un blog** che ne rappresenta idealmente la prosecuzione sul web: su www.planetacucinasicilia.it si continua ad esplorare e a raccontare le memorie, i saperi, i segreti, le ricette e i territori che compongono la ricca e appassionante tradizione culinaria di casa Planeta. Il blog, oltre a rendere disponibile un press kit con i materiali per il download, cresce ogni giorno con spunti culinari, eventi, iniziative e una sezione interamente dedicata ai Corsi di Cucina de La Foresteria Planeta, che attingono al libro e alla tradizione della cucina siciliana.

E nel 2015, sarà lanciato il **#Planetafoodchallenge**, un contest con l'obiettivo di raccogliere scatti gastronomici dei lettori, legati alle ricette, e di premiarli sia per l'originalità delle foto, sia per la qualità dei piatti proposti, come riproduzioni o varianti di quelli presenti sul libro.

dicembre 2014

Elisia Menduni

Elisia Menduni è giornalista e critica gastronomica. Scrive e racconta il cibo e la cucina, che altro non sono che la sua prima passione, da sempre.

Esperta di pane e impasti, di cucine asiatiche e di cultura mediterranea, da anni esplora il sud dell'Italia alla ricerca di frammenti autentici di cucina, cultura materiale e artigianalità gastronomica.

Ricercatrice e appassionata di new media e di comunicazione digitale, spazia dalla parola scritta al racconto, dal giornalismo alla fotografia e al linguaggio video.

Adriano Brusaferrì

Fotografo per passione e professione. Vive a Milano. Passione, quella della fotografia, che insegue fin dall'adolescenza e che tuttora continua. dopo parecchi anni passati a fotografare dal food, alla moda, ai reportage, alle case più belle, ai tessuti e tanto altro ancora.

Uno dei suoi sogni : una casa prefabbricata, ecologica, da collocare in un posto isolato, ma con vista mare, in corsica. ama e torna spesso a città del capo ritenendola una città sperimentale e con un melting-pot da cui potrebbe scaturire qualsiasi cosa.

www.planeta.it

Planetawinery

PLANETA

