

Appuntamenti In evidenza

L'Etna incontra il mare di Bagheria: a “I Pupi” una cena coi vini di Andrea Franchetti

di: **Giulia Monteleone**

12 maggio 2017



Una serata dove l'abbinamento più riuscito è quello tra Chef, lo stellato **Tony lo Coco**, e produttore vinicolo, **Andrea Franchetti**.

Il ristorante “**I Pupi**” apre le porte ai vini della Tenuta **Passopisciaro**.

Due volti della Sicilia che si incontrano: l'Etna e il mare di Bagheria, il fuoco e l'acqua. Un menù giocato sull'incontro/scontro tra questi due elementi con l'obiettivo di regalare agli ospiti un'esperienza di sicilianità a trecentosessanta gradi.

Quattro le etichette in degustazione che verranno raccontate nel corso della serata di **Giovedì 18 Maggio**. Una cena fortemente voluta dalla squadra de "I Pupi" affascinata dallo stile e dalla filosofia dei vini di Franchetti, vini che verranno sapientemente abbinati da **Laura Codogno** ai piatti di Lo Coco. Presenterà i vini l'enologo della cantina **Vincenzo Lo Mauro**.

Dinamico e creativo, Tony Lo Coco è tra gli chef stellati più amati ed apprezzati di Sicilia.

Vi sveliamo il menù:

Aperitivo:

- *La nostra percezione di gusto*

Antipasti:

- *"Arrascaturi"*
- *Caponata di sgombro*

Primi piatti:

- *Lo spaghetti alla chitarra 3.0*
- *Ricordo di Anelletti al forno*

Secondo piatto:

- *Baccalà a sfincione*

Dessert

- *Tutto a limone*

I vini in assaggio invece saranno:

- *Passobianco 2015 (Chardonnay 100%)*
- *Passopisciuro 2012 (Nerello Mascalese 100%)*
- *Contrada Guardiola 2011 (Nerello Mascalese 100%)*
- *Franchetti 2013 (Petit Verdot 100%)*

Costo a persona: **€ 100,00**

Per info e prenotazioni:

Ristorante I Pupi

Via del Cavaliere, 59

Bagheria (Pa)

Tel. 091 902579

Vini Franchetti



Andrea Franchetti

Andrea Franchetti conduce due progetti vitivinicoli molto diversi tra loro. Il primo fu creato dal nulla a Tenuta di **Trinoro**, in una zona remota occupata da boschi e campi abbandonati, nell'estremo sud della Toscana. Per quanto arduo e impegnativo, questo progetto fu affiancato poco dopo da un secondo, di pari importanza, sulle pendici del monte Etna, che ha visto il verificarsi del recupero di vecchi vigneti abbandonati sulle terrazze secolari dell'attivo vulcano siciliano.

Entrambi i progetti si distinguono per la loro straordinaria complessità e per l'estrema diversità dei loro terroir. Da tutte e due le aziende, Franchetti ricava un portafoglio di vini ricco e diversificato. Ciascun vino esprime le caratteristiche dell'annata, le specificità del territorio ed il pieno potenziale del varietale adoperato.

Nel 2012, Carlo Franchetti inizia a produrre vini dalle uve di Pinot Nero allevate sulle alte quote delle colline circostanti il paese di San Casciano dei Bagni e l'anno successivo nasce il Sancaba, la prima collaborazione con il cugino Andrea, teso a valorizzare la ricchezza, profondità e unicità espressa da questo vitigno in questo particolare terroir. Nel 2014, i cugini Franchetti riuniscono le loro aziende e danno vita ad una nuova società, la Vini Franchetti.

Tony Lo Coco, lo chef patron de "I Pupi"



"Sin da piccolo faticavano a tenermi lontano dai fornelli, assai meravigliati di questa attitudine. Durante le feste, poi, la vocazione a creare innumerevoli intingoli e manicaretti cresceva. E si è felicemente consolidata nel tempo, prendendo sempre di più il versante professionale, alimentata da una passione infinita e da nuovi stimoli, derivanti anche dalla conoscenza di Laura – oggi mia moglie – appartenente a una famiglia di famosi pasticciere e rosticciere di Bagheria. Verranno le esperienze, appunto, da "Don Gino", l'apertura del "Cozzo dei Ciauli", prima ristorante e poi luogo di catering di alto profilo, e molti apprezzamenti e gratificazioni. Nel 2009, infine, dopo ampia e severa formazione, visite a grandissimi chef di tutta Italia, finalmente, nasce "I Pupi", raccolto ristorante di design di nostra proprietà. Per me e Laura – sorridente colonna portante del locale – si è avverato un sogno: cucinare a casa nostra, in un contesto molto bello e gradevole, per il piacere dei nostri amici-ospiti. Il massimo per una coppia di entusiasti della vita come noi".