

Appuntamenti Ristoranti

# Planeta e i nuovi panini di Unetto. A Bagheria serata d'autore il 30 aprile

di: Salvatore Spatafora

29 aprile 2019



**II 30 APRILE "SERATA D'AUTORE" DA UNETTO**

**I NUOVI PANINI DELLO CHEF LO COCO E I VINI DI PLANETA**

**Martedì 30 aprile, Unetto**, la panineria bagherese di **Tony Lo Coco** e **Marilena Chiavetta**, propone *panini d'autore* serviti in abbinamento ai vini dell'azienda vinicola **Planeta**, un mini percorso di degustazione che permetterà di spaziare dalla carne, al pesce agli ortaggi e parallelamente di gustare un blend di Grecanio e Sauvigno Blanc, uno Chardonnay e un Nero D'Avola.

La serata, a partire dalle 20.00, sarà un racconto di territori che lo chef Lo Coco costruirà attraverso i suoi panini gourmet, realizzati con materie prime selezionate per offrire ai clienti gusto e qualità e segnerà l'avvio della bella stagione, delle cene e dei pranzi all'aria aperta con panini e taglieri da Unetto.

Ci saranno la **mozzarella di cinisara**, la **bresaola di tonno**, il **black angus**. Il racconto proseguirà, poi, attraverso i calici ed i territori rappresentati dai vini selezionati da **Planeta** per la serata.

PLANETA

**Planeta**

Si inizierà con una *entrée* a sorpresa accompagnata da un calice di bollicine Brut Metodo Classico, alla quale seguirà la degustazione dei tre panini accompagnati da tre vini:

– **Canazzo, mozzarella di cinisara, erbe estive**, pensato per chi predilige un panino vegetariano con tutto il gusto degli ortaggi di stagione e del formaggio locale. In abbinamento **Alastro**, *dal nome di un fiore selvatico che cresce intorno alla cantina, è un Grecanico in blend con due varietà spiccatamente aromatiche come Grillo e Sauvignon Blanc. Finemente aromatico, delicatamente strutturato, con profumi di frutti tropicali, agrumi freschi e fiori bianchi. Si abbina con i primi piatti della cucina mediterranea e alla cucina vegetariana.*

– **Bresaola di tonno con stracciatella, pomodorino bruschettato e capperi** creato per gli amanti del pesce nelle sue varie forme, impreziosito dalla scioglievolezza della stracciatella e dalla sapidità dei capperi. In abbinamento **Chardonnay**, *un vino che è diventato l'immagine del cambiamento della Sicilia del vino che nasce dal desiderio di riuscire a competere con il mondo nella produzione di questo vitigno così nobile e diffuso. Dopo una lunga strada iniziata nel 1985, piena di sorprese e di successi, oggi lo Chardonnay Planeta è un'icona per la Sicilia intera. Le vigne di Ulmo e Maroccoli che lo compongono, sono uniche per posizione e per terroir. La fermentazione e l'affinamento in legni francesi, consegna un vino unico per grazia e potenza.*

– **Black angus, carciofi, cipolla alla birra** per chi ama il sapore deciso della carne rossa. In abbinamento **Santa Cecilia**, *vino di punta dalla più importante varietà siciliana: il Nero d'Avola. Il lungo lavoro di ricerca del luogo migliore per fare un grande vino con questa varietà ha portato l'azienda a Noto, luogo di origine di questa varietà dove insiste la DOC Noto, all'estremità meridionale della Sicilia. Santa Cecilia è espressione di eleganza, potenza, equilibrio ed esaltazione dei profumi unici delle terre di Sicilia, ed oggi punto di riferimento per i rossi da uve autoctone siciliane.*

**Unetto**, recentemente premiata dal **Gambero Rosso** come la migliore paninaria in Sicilia nella categoria **street food**, ha aperto poco più di un anno fa nei bassi di Villa Palagonia (via del Cavaliere, 3), la celebre Villa dei Mostri di Bagheria. A gestirla è lo chef una stella Michelin del ristorante I Pupi, Tony Lo Coco, con la socia Marilena Chiavetta. Il locale, aperto a pranzo e cena, propone **panini ma anche taglieri e focacce** da accompagnare con una selezione di **vini siciliani e birre artigianali** e c'è anche la possibilità di acquistare una selezione di prodotti di pregio come pasta, olio, conserve. Dallo spuntino di metà mattina, al pranzo, all'aperitivo a cena e dopo cena, Unetto offre ad un pubblico trasversale la possibilità di scegliere la proposta più adatta alle varie esigenze.

#### **Unetto**

Via del Cavaliere, 3

90011 Bagheria (Pa)

Tel. 091900982

[www.facebook.com/unettobagheria](http://www.facebook.com/unettobagheria)

---