



PIT STOP TRA GLI ULIVI

L'evento "Essenza della Sicilia" fa tappa a San Basilio:
30 Bugatti d'epoca da tutto il mondo in sosta nella storica tenuta siciliana.

Ispica, 12 Ottobre 2010

Trenta Bugatti all'ombra degli ulivi per una merenda in Sicilia, nella tenuta di San Basilio a due passi da Noto e Modica. E' questa l'idea che ha dato vita all'incontro tra il leggendario marchio automobilistico e Mastri di San Basilio, storica azienda agricola che da oltre 120 anni produce e porta nel mondo gli oli di oliva e le mandorle per cui la Sicilia è conosciuta.

La sosta a San Basilio fa parte dell'evento "Essenza della Sicilia" che dal 9 al 16 Ottobre farà conoscere ai fortunati piloti e navigatori Bugatti luoghi e personaggi che raccontano in chiave inedita le radici e la cultura di questa terra straordinaria. Luoghi spesso fuori dalle mappe, come la tenuta di San Basilio, edificata nel 1855 e guidata dalla famiglia Padova dal 1888, oggi alla quarta generazione, rappresentata da Maria Angela, Tore e Francesco Padova.

Oggi a San Basilio si coltivano ulivi giovani e secolari, appartenenti alle varietà che caratterizzano il Val di Noto, nome storico che identifica il Sud Est della Sicilia. Da questa tenuta nasce la Riserva di San Basilio, prodotto simbolo dell'azienda.

"Celebrare Bugatti vuol dire celebrare i valori in cui crediamo. Arte e visione tecnologica sono gli ingredienti dell'eccellenza..." ha dichiarato Francesco Padova di Mastri di San Basilio "...e l'eccellenza è il passaporto per l'immortalità". "Bugatti ha scolpito e continuerà a scolpire nella Storia le sue imprese e oggi, in questo luogo di mistero e di fascino vogliamo dare il nostro umile contributo alla scrittura di una nuova pagina del libro Bugatti" ha concluso Padova.

Gli ospiti, provenienti da tutto il mondo, verranno accolti dalla famiglia Padova nella tenuta di San Basilio. Nella casa di campagna saranno esposti i quadri di Guido Capuano, lo stesso artista che ha realizzato le bottiglie degli oli Mastri di San Basilio. Le auto verranno messe a riparo nell'uliveto e per i piloti sarà il momento del pit stop, con un piccolo rinfresco pomeridiano dalla cucina di campagna. Principe degli ingredienti sarà Riserva, l'olio extra vergine di olive Moresca e Verdesse, gioiello di oilmaking in edizione limitata, che per l'occasione sarà vestito con l'etichetta commemorativa dell'evento creata dalla pittrice Simona Spadaro.

Per informazioni:

Francesco Padova / f.padova@blanqa.com / +39 328 663 5740

san-basilio.com / blanqa.com