



## CHI È MASTRI DI SAN BASILIO

### La nascita di un rito:

1888. Sicilia. Andrea Padova mette a dimora una pianta di oliva Moresca nella sua tenuta di San Basilio. Celebra così la nascita di quel figlio così tanto desiderato e inizia una storia fatta di felici generazioni di olivicoltori, viticoltori e mandorlieri. Una storia che si condensa nello storico motto dell'azienda: "TERRA ARTEM VULT".

### Mastri di San Basilio oggi:

Mastri di San Basilio è oggi una azienda di famiglia giunta alla quarta generazione. Produce e seleziona olive da olio e mandorle e conta una risorsa produttiva di oltre 500 ettari appartenenti alla famiglia e ad un gruppo di fidati amici agricoltori che producono seguendo la ricetta di qualità® di Mastri di San Basilio®. Una qualità apprezzata in centinaia di negozi e dai migliori artigiani del cibo nel mondo. Mastri di San Basilio ha da sempre la sua sede produttiva a Ispica (Ragusa) ed un nuovo impianto di trasformazione a Pozzallo (Ragusa), mentre a Milano e Chicago hanno sede gli uffici commerciali. Guida l'azienda di famiglia la quarta generazione della famiglia Padova: Maria Angela (finanza), Tore (produzione) e Francesco (marketing e vendite). Blanka s.r.l. e Blanka USA LLC sono le aziende di commercializzazione di Mastri di San Basilio.

### Le radici della qualità a San Basilio

San Basilio Magno (Cesarea in Cappadocia 329-379 d.c.), fu uno dei principali protagonisti e ispiratori della Chiesa moderna. A lui si devono importanti innovazioni nello svolgimento della vita monastica. Fu lui ad introdurre le attività di lavoro nei monasteri assieme al concetto di cenobio. L'ordine monastico a lui dedicato si sviluppò in Italia dall'VIII secolo d.c. diffondendo, assieme agli insegnamenti di fede, l'eccellenza nella coltivazione dell'ulivo. **Le regioni italiane in cui proliferò il monachesimo basiliano sono Puglia, Calabria e Sicilia, non a caso i primi tre produttori di olio di oliva in Italia.** La tenuta di San Basilio a Ispica (RG), prende proprio il nome dall'insediamento di monaci basiliani che lì posero le proprie radici, esercitando una forte influenza nelle tecniche di coltivazione dell'ulivo e nella produzione e il commercio dell'olio. Ancora una volta il monachesimo diventa una fonte di ispirazione per l'agricoltura di eccellenza. Come insegnano i casi dell'abate Dom Perignon nella Champagne in Francia e dei padri trappisti in Belgio.

### La "ricetta di qualità®" oggi

Oltre 120 anni di esperienza e il controllo diretto di tutte le fasi di produzione contribuiscono all'unicità dei prodotti di Mastri di San Basilio. Soprattutto:

- Una attività in campo discreta e in accordo con la Natura;
- tecniche di raccolta manuale e meccanica nel rispetto dell'integrità, quindi della freschezza del frutto;

Per informazioni:  
Francesco Padova

[f.padova@blanca.com](mailto:f.padova@blanca.com) / +39 328 663 5740  
[san-basilio.com](http://san-basilio.com) / [blanca.com](http://blanca.com)



- processi di lavorazione con lo stato dell'arte tecnologico;
- controlli di qualità e assaggio affidati ad un panel di esperti assaggiatori **esterno all'azienda**;
- l'assistenza post-vendita scrupolosa.

### **I blend di Mastri di San Basilio: Carattere, Creatività e Coraggio.**

Soprattutto nella sua attività olivicola, Mastri di San Basilio è una azienda "fuori schema". Questo perché si dedica alla creazione di blend di olive che non appartengono agli stessi *terroir* (quasi un'eresia per la corrente tradizione olivicola), accoppiando spesso varietà che provengono da distretti produttivi siciliani molto diversi tra loro. Il risultato è la nascita di sapori familiari al tradizionale palato siciliano ma al contempo originali ed emozionanti.

### **Il sistema *Fast press*® per il massimo del profumo.**

*Fast press*® è il nuovo sistema di spremitura veloce adottato da Mastri di San Basilio per estrarre e portare alla luce l'intero patrimonio di profumi e di sapori dell'oliva appena raccolta. *Fast press* è un marchio registrato.

### **I prodotti simbolo di Mastri di San Basilio: Due Sicilie e Riserva.**

#### **"Due Sicilie": Oriente e Occidente in una bottiglia.**

Dai viaggi attraverso la Sicilia di Tore Padova, -oil maker dell'azienda- nasce Due Sicilie: *"La Sicilia è preziosa e sfaccettata. Come un diamante dagli innumerevoli volti. Nel tentativo di scoprire alcuni dei suoi aspetti ci siamo messi a cercare, altrove nella nostra isola, quelle produzioni di chi come noi si dedica alle varietà native del proprio territorio - poiché, in fondo, nell'altro cerchiamo sempre noi stessi. [...] Da questa esperienza nasce DUE SICILIE. Il primo di quella che sarà una classe di oli in cui riunire le varietà di olive raccolte e selezionate nei territori di appartenenza, conosciuti per il loro "talento dell'ulivo". Ne raccoglieremo i messaggi in una bottiglia"* (Tore Padova).

Due Sicilie è un blend di olive Nocellara provenienti dalla Valle del Belice e di Moresca dalla Valle del Tellaro. Occidente e Oriente si incontrano idealmente nella Sicilia di Mastri di San Basilio.

#### **"Riserva": gioiello di oil making in quantità limitate.**

*"In ogni famiglia c'è qualcosa di prezioso. Piccolo o grande che sia, questo "qualcosa" si trasporta nel tempo e nelle generazioni. La Riserva di San Basilio è prima di tutto un dono del saper fare. Frutto dell'esperienza di famiglia è ottenuto dal blend delle nostre olive di Moresca col frutto di Verdesse. **Quest'ultima è una varietà che rappresenta solo una modestissima parte della produzione olivicola del nostro territorio.** Un piccolo gioiello di oil making in serie limitata"* (Tore Padova, oil maker).

Un prodotto di forte identità territoriale, che ancora una volta rende possibile l'armonia tra caratteri molto

Per informazioni:  
Francesco Padova

[f.padova@blanqa.com](mailto:f.padova@blanqa.com) / +39 328 663 5740  
[san-basilio.com](http://san-basilio.com) / [blanqa.com](http://blanqa.com)



diversi: la selvatica eleganza della oliva Verdesse viene accoppiata alla morbida pienezza della Moresca. Un condensato del carattere dei nostri luoghi e di una esperienza raffinata da una storia centenaria.

### **Mastri di San Basilio e Guido Capuano: storie di Arte e Natura racchiuse in una bottiglia.**

Le confezioni degli oli Mastri di San Basilio sono state disegnate da Guido Capuano. Un labirinto in bassorilievo cinge il collo delle bottiglie da mezzo litro di Mastri di San Basilio. *“Questo labirinto è la sintesi del fascino, del mistero, della vita. L’olio racchiuso in queste bottiglie è un prodotto vivo, un simbolo della Sicilia ed un simbolo della sapienza e dell’intelletto di cui ognuno di noi si serve per affrontare quell’incredibile labirinto che è la vita.”* ha dichiarato Guido Capuano. Mentre le bottiglie mignon hanno una stilizzazione del “Vento” raffigurata sul loro frontespizio: *“la bottiglia Vento è un messaggio della Natura. Mi trovavo sotto un albero di Pino marittimo a San Basilio per fare dei disegni. Ad un tratto si sollevò il vento del tardo pomeriggio che soffiando e suonando tra gli aghi di pino mi strappò i fogli dalle mani. Quel suono e quella forza mi fecero subito prendere un pennello e con un gesto è nata la mia raffigurazione di quel vento e di quel pomeriggio a San Basilio.”* ha concluso Guido Capuano. Dallo stesso artista provengono i quadri esposti nella storica tenuta. Un lungo sodalizio nel segno del motto di famiglia *“Terra Artem Vult”*.

### **I prodotti simbolo di Mastri di San Basilio: le mandorle.**

#### **La mandorla Pizzuta**

La Pizzuta è la mandorla più pregiata al mondo. Fiorisce in pieno inverno e per questo prolifera solo nelle zone di marina e di bassa collina. Predilige i terreni migliori, con la migliore esposizione. Ha un guscio duro e liscio, dai pori piccoli. Il suo seme ha la forma di una ellisse. E' piatto dal colore rosso cuoio. E' la mandorla eletta della confetteria e, in generale, della cucina più evoluta. Le sue rese molto basse contribuiscono ad impreziosirne la qualità organolettica. Mastri di San Basilio è stata la prima azienda a promuovere uno studio sensoriale su questo prodotto così particolare.

#### **Mappa del gusto:**

Mastri di San Basilio è stata **la prima azienda in Europa** a promuovere uno studio sensoriale sulla mandorla Siciliana in comparazione alle altre varietà internazionali grazie ad una felice collaborazione con i laboratori A.S.C.A. (Analisi e Servizi per le Certificazioni in Agricoltura). Grazie a questo prezioso partner tecnico è stato possibile ottenere una mappatura chimica, fisica ed organolettica di questo seme prezioso.

Per informazioni:  
Francesco Padova

[f.padova@blanqa.com](mailto:f.padova@blanqa.com) / +39 328 663 5740  
[san-basilio.com](http://san-basilio.com) / [blanqa.com](http://blanqa.com)