



CULTURA, CUORE E GUSTO

MISSIONE E ATTIVITÀ PERMANENTI DI MASTRI DI SAN BASILIO

Mastri di San Basilio e la Cultura

I prodotti della terra sono mezzi per evocare il talento. Strumenti per conservare i luoghi e la cultura dove l'arte –nel suo senso più ampio- affonda le sue radici.

FONDO SICILIANO PER LA CULTURA: Mastri di San Basilio ha creato un programma di raccolta fondi per sostenere il restauro dei beni monumentali e paesaggistici siciliani che fanno parte del patrimonio mondiale dell'umanità (UNESCO World Heritage List). In futuro le somme raccolte verranno devolute al F.A.I. (Fondo Ambientale Italiano) al fine di dare vita a specifici progetti di recupero ambientale e architettonico.

SCATTI DI SICILIA: Ogni anno Mastri di San Basilio si impegna a far arrivare ad un importante numero di *opinion leader* (in Italia e nel resto del mondo) alcuni tra i libri più significativi di Giuseppe Leone. Giuseppe Leone è uno dei più importanti fotografi e storico *de facto* della cultura Siciliana. Un modo semplice per puntare sguardi curiosi e interessati sulla bellezza straordinaria dell'Isola in cui nasce Mastri di San Basilio.

ENERGIA VERDE: Rispettare l'ambiente è prima di tutto un atto civile e culturale. Dal 2004 Mastri di San Basilio si è impegnata nella trasformazione degli scarti di lavorazione delle olive in combustibile ecologico per il riscaldamento domestico e in fertilizzante eco-compatibile.

I risultati di questo progetto hanno:

- protetto il potere d'acquisto delle famiglie del distretto produttivo del Sud Est della Sicilia, riducendo del 40% i costi per il riscaldamento domestico rispetto ai combustibili fossili.
- ridotto gli agenti inquinanti del 70%
- creato una nuova forma di concime interamente naturale.

Mastri di San Basilio e il Cuore

Il cibo è metafora dell'Amore. Da questo principio ispiratore è nato per Mastri di San Basilio l'interesse a sostenere due importanti attività di responsabilità sociale:

FOOD FOR LIFE: il programma di raccolta fondi per sostenere il progetto **D.R.E.A.M. (Drug Resource Enhancement Against AIDS and Malnutrition)**. DREAM è stato creato nel 2002 dalla comunità di Sant'Egidio e finora è stato avviato in 10 Paesi africani. Grazie a DREAM Più DI 10.000 bambini sono nati sani da madri sieropositive. Più di 3600 tra dottori, infermieri, biologi e tecnici di laboratorio sono stati formati in 16 corsi e 88.000 pazienti sono ora in cura grazie a questo programma.

Per informazioni:
Francesco Padova

f.padova@blanqa.com / +39 328 663 5740
san-basilio.com / blanqa.com



CITY HARVEST: è l'organizzazione che si occupa di recuperare cibo per i bisognosi dell'area metropolitana di New York. 1,5 milioni di persone vivono a New York in povertà e City Harvest aiuta più di 260,000 persone a combattere la fame. Mastri di San Basilio partecipa all'annuale asta di beneficenza: "Bid against Hunger".

Mastri di San Basilio e il Gusto

Il gusto Siciliano ha storicamente una vocazione internazionale e Mastri di San Basilio ne è un appassionato ambasciatore.

ACCADEMIA A CIELO APERTO: Mastri di San Basilio collabora attivamente con LOVESICILY, la rinomata scuola di gastronomia siciliana fondata e diretta da Katia Amore. LOVESICILY ha finora formato appassionati di cucina da tutto il mondo. Tore Padova, l'oliandolo della famiglia, insegna i principi dell'olivicoltura e dell'assaggio all'interno del programma di LOVESICILY per la conoscenza della materia prima. Per un giorno al mese la tenuta di San Basilio diventa una accademia dell'olio a cielo aperto.

INGREDIENT MASTERS: I maestri degli ingredienti raccontano le proprie ricette. INGREDIENT MASTERS è il nuovo programma video di Mastri di San Basilio, sul canale PASSPORT2SICILY di YOUTUBE. Video ricette e testimonianze per raccontare gli ingredienti che rendono la Sicilia una terra unica. Ad inaugurare i programmi due ricette di Ciccio Sultano, chef stellato del Ristorante Duomo di Ragusa Ibla.