

PIT STOP TRA GLI ULIVI

 di Gusto Magazine | 



L'evento "**Essenza della Sicilia**": 30 Bugatti d'epoca da tutto il mondo in sosta nella storica tenuta siciliana

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.