

Giovedì 07 Ottobre 2010



## L'INIZIATIVA



**Pit stop tra gli ulivi per trenta Bugatti d'epoca provenienti da tutto il mondo: faranno sosta il 12 ottobre nella storica tenuta siciliana "Mastri San Basilio" a due passi da Noto e Modica**

## Olio al motore

Trenta Bugatti all'ombra degli ulivi per una tappa all'insegna dei sapori siciliani nella tenuta di San Basilio a due passi da Noto e Modica. È 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 olio e mandorle. 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: luoghi spesso fuori dalle mappe, come la tenuta di San Basilio, edificata nel 1855 e guidata dalla famiglia Padova sin dal 1888, oggi alla quarta generazione con Maria Angela, Tore e Francesco Padova.

In questa azienda si coltivano ulivi sia giovani che secolari, appartenenti alle varietà che caratterizzano il Val di Noto, e che hanno dato vita alla 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. Per l'occasione presso la tenuta di San Basilio sarà allestita una mostra di quadri dell'artista Guido Capuano, lo stesso 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. Le Bugatti infine faranno tappa il 14 ottobre in un'altra azienda del territorio ragusano, ossia "Gli Aromi" di Enrico Russino, a Cava d'Aliga, dove potranno godere oltre che dell'incantato panorama sul mare anche dei tanti prodotti preparati dalla famiglia Russino e dalla Food blogger Rita Russotto con le erbe aromatiche.

**G.B.**

[< Prec.](#)

[Succ. >](#)