

Torneo "Pro-Am Buccellati Invitational", le buche del Resort Verdura di Sciacca palcoscenico

2 novembre 2016



E' diventata una tradizione, un momento d'incontro tra vecchi e nuovi amici, il torneo di golf organizzato dall'**Azienda orafa Buccellati di Milano** al Resort Verdura di Sciacca.

Il sole, che in Sicilia brilla anche nelle giornate di autunno, mentre in altre parti d'Italia fa già abbastanza freddo, ha convinto e spinto, **Andrea Buccellati e la sorella Maria Cristina**, a scegliere il **Resort Verdura di Sciacca** e i suoi campi da golf come location per disputare il torneo di golf **"Pro-Am Buccellati Invitational Trofeo Rocco Forte"**.

Nella prima edizione di questa competizione sportiva le squadre che si contendevano il trofeo erano 18, poi, nel corso degli anni, con il successo ottenuto, nelle successive edizioni, fino a questa 5°, si è potuto raggiungere il ragguardevole numero di 32 squadre.

Alla gara Pro-Am partecipano squadre di giocatori dilettanti, invitati dalla Buccellati, capitanate e guidate da giocatori professionisti individuati, tra i tanti che disputano rilevanti tornei, anche internazionali, dall'affermata società organizzatrice di eventi Ake Group.

Quindi, Buccellati e la Sicilia, un connubio, iniziato cinque anni addietro, che con il tempo pare sia diventando indissolubile.

E' la tradizione il comune denominatore tra la prestigiosa azienda Buccellati e la splendida Isola della Trinacria.

L'una si tramanda da tempo immemorabile la tradizione orafa che ha la sua massima espressione nella lavorazione dei gioielli, le creazioni di monili d'oro e d'argento, molti dei quali sono pezzi unici, il metallo viene scolpito, inciso, attraverso tecniche orafe antiche.

L'altra, la Sicilia, famosa per il calore del suo popolo che si manifesta nelle più svariate forme: dal dialetto ai costumi tradizionali, dall'arte del legno al teatro popolare dei pupi, dalle feste religiose ai riti stagionali. Tutto questo ed altro ancora fa parte della cultura siciliana ed aiuta a conoscere la storia dei suoi abitanti ed il loro modo di vivere.

Forse è un'autentica passione quella nata tra la famiglia Buccellati e la Sicilia grazie alle persone, agli odori, ai sapori, ma principalmente ai colori di questa terra.

Dal blu intenso del mare, dal verde sbiadito delle palme, dal giallo delle case costruite con il tufo, dall'argento scintillante dei pesci, l'arancione dei

fichi d'india, il grigio verde degli uliveti.

Forse, come è capitato a molti che hanno conosciuto ed apprezzato tutto questo, anche i fratelli Buccellati hanno patito il mal di Sicilia, un forte richiamo, che costringe, a chi c'è già stato, a ritornare.

Un'altra azienda che ha sponsorizzato l'evento, con l'offerta del proprio prodotto durante una delle serate conviviali, è **l'Adamas di Matteo Giovannini e Sergio Nannini** che produce una qualità di caviale riconosciuto come il più buono del mondo.

L'azienda che ha sede a Pandino, in provincia di Cremona, alleva nelle acque pure del fiume Torno circa centomila esemplari di storione "**Hacipenser Berii**" di origine siberiana.

All'interno del ciclo produttivo dell'allevamento degli storioni si utilizzano mangimi ogm free e non si fa uso di antibiotici né di disinfettanti, mentre l'energia utilizzata è al cento per cento solare.

E' la passione dei titolari, verso questa attività e tutto quello che la circonda, che ha permesso a questa piccola azienda di produrre un prodotto d'eccellenza che piace in tutto il mondo.

L'80% della produzione della Adamas finisce all'estero, soprattutto nell'est Europa, compresa la Russia che un tempo era considerata la patria del caviale.

Nino Reginella

728 x 90 Ad

Need a professional
WordPress theme?

Plus a Free T-Shirt

Yes, Please

