



home

hanno  
collaborato

arretrati



abbonamenti



links

lettere al  
direttore

Le News...

23/11/2012 - Cortes apertas a Olzai

## A Olzai dal 23 al 25 novembre per Cortes Apertas "Arte & Gastronomia innovativa in Sardegna" La pittura sperimentale di "Megian" e l'arte casearia di "Erkiles"

OLZAI – Un mese fa, in occasione dell'inaugurazione della prima Biennale dell'incisione italiana di Olzai, l'incontro di due artigiani che svolgono differenti lavori, ma accomunati dalla creatività: **Giovanni Antonio Medda**, in arte "Megian", che coltiva una profonda passione per la pittura e il disegno, e **Giovanni Agostino Curreli**, allevatore e titolare del premiato caseificio artigianale "Erkiles".

Megian e Curreli decidono di intraprendere l'iniziativa "Arte e Gastronomia innovativa in Sardegna", e il Comune di Olzai la inserisce nel programma di Cortes Apertas 2012 poiché finalizzata alla promozione di prodotti di eccellenza locali e alla divulgazione delle arti figurative.

L'accostamento fra "la pittura sperimentale di Megian e l'arte casearia dell'azienda Erkiles", sarà presentato venerdì 23 novembre, alle 16, nel Museo **Carmelo Floris**.

Il sindaco **Antonio Ladu** darà il benvenuto agli ospiti. Poi il tecnico caseario **Bastianino Piredda** presenterà il nuovo formaggio pecorino con caglio vegetale "Aromatizzato Bisine". A seguire gli interventi di **Vincenzo Cannas**, presidente dell'Aspen Nuoro; del direttore regionale **Luca Saba** e direttore provinciale **Aldo Manunta** dell'associazione Coldiretti Sardegna.

Nel rione storico "S'Umbrosu", ma a fianco del museo Floris, il collezionista **Giorgio Bartolomeo** presenterà l'artista Megian e le sue opere in esposizione dal 23 al 25 novembre nell'antica corte "Sa domo de zia Rosa". A conclusione, la degustazione dei formaggi tradizionali e vegetariani dell'azienda Erkiles. "Arte e Gastronomia innovativa in Sardegna" costituirà una delle principali attrazioni nell'itinerario delle Cortes Apertas di Olzai.

\* \* \*

- **Giovanni Agostino Curreli**, 55 anni, uno degli allevatori più lungimiranti della Barbagia, ha realizzato a Olzai un minicaseificio nelle campagne di "Sa Pala Mala", ai piedi delle montagne di Ollolai. Due anni fa decide di affiancare ai prodotti tradizionali la produzione di formaggi pecorini con caglio vegetale. Con la consulenza del tecnico caseario Bastianino Piredda di Nulvi, Curreli avvia la sperimentazione di nuovi prodotti caseari.

Nel 2011 ottiene l'attestato di "Qualità Vegetariana" per la produzione della linea "Bisine", ora ampliata dal nuovo formaggio aromatizzato.

Quest'anno attiva un sito internet ([www.erkiles.it](http://www.erkiles.it)) per promuovere i suoi prodotti di eccellenza e avviare contatti commerciali con la Penisola e con l'estero. Contemporaneamente, il tecnico Piredda organizza dei corsi di formazione regionali lattierocaseari per giovani disoccupati che vogliono riqualificare le loro professioni e trovare una nuova occupazione nel settore agricolo. Il minicaseificio Erkiles diventa così un punto di riferimento dell'arte casearia isolana, rigorosamente artigianale.

Lo scorso settembre, arriva per l'azienda Erkiles il secondo riconoscimento: il premio regionale "Oscar Green 2012" della Coldiretti Sardegna, per la categoria In-filiera, con ampio risalto nella stampa regionale, siti specializzati e anche una intervista al titolare Giovanni Agostino Curreli pubblicata nel quotidiano economico "Italia Oggi".

Risultato? Oggi, i magazzini di stagionatura del minicaseificio Erkiles sono quasi vuoti. Solo una riserva di formaggi appositamente conservati per la prossima edizione di Cortes Apertas.

- **Giovanni Antonio Medda**, in arte "Megian", nato 48 anni fa a Nuoro, vive tra Roma e la Sardegna dedicandosi a tempo pieno alla sua principale passione: la pittura e il disegno.

Artista dalla personalità eclettica e amante della sperimentazione, Megian propone nelle sue tele un nuovo modo di esprimere la sardità: meno tradizionale e convenzionale rispetto alla pittura sarda del Novecento, ma senza eccedere in banali o incomprensibili stravaganze pittoriche.

In un recente testo critico, la storica dell'arte Marzia Marino evidenzia "un forte attaccamento alle sue origini, una "sardità", quella che traspare dalle ricerche di Megian che non è certo folklore. È la consapevolezza di essere membro di una civiltà antica, un profondo senso di appartenenza che neanche la distanza può cancellare".

L'autorevole studiosa Marzia Marino risalta anche una "stilizzata solennità, memore di armonie compositive antichissime e di ritmi sincopati più moderni. L'arte preclassica del Mediterraneo, la potente ferrosità dei bronzetti nuragici, la scomposizione cubista del genio di Picasso sembrano convivere, in perfetta armonia, sotto il segno inconfondibile della pittura di Giovanni Antonio Medda, in arte Megian".

Artista di indiscutibile talento, Megian è ancora sconosciuto al grande pubblico, ma le sue opere sono esposte in diverse pinacoteche e musei pubblici isolani (come la Pinacoteca Carmelo Floris di Olzai), nonché in importanti collezioni private e di istituti di credito.