

Ortofrutta
San Francesco

PRODUZIONE E
VENDITA DIRETTA
DI FRUTTA, VERDURA,
OLIO, VINI, FUNGHI

BASKET» La Dinamo a Orleans: prima, storica trasferta in Europa

■ R. SANNA E SINI ALLE PAGINE 38 E 39

LA NUOVA

Nuova Sardegna

EDIZIONE DI NUORO

€ 1,20 ANNO 120 - N° 314

Vendita abbinata solo nelle edicole delle province di Nuoro e Ogliastra
La Nuova Sardegna + la Repubblica € 1,20

MERCOLEDÌ 14 NOVEMBRE 2012



REDAZIONE, AMMINISTRAZIONE:

PREDDA NIEDDA STRADA 30/31 07100 SASSARI ■ TEL. 079/222400 ■ FAX 079/2674086

VIA ANGIOY 14

TEL. 0784/32222 - FAX 0784/35095

SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE D.L. 24/12/2003, N. 353 CONV. IN L. 27/02/2004 N. 46

Ortofrutta
San Francesco

VIA MANNIRONI 46,
NUORO
TEL. 393 5295494
340 4710030



www.lanuovasardegna.it

24 | **Provincia di Nuoro**

LA NUOVA SARDEGNA MERCOLEDÌ 14 NOVEMBRE 2012

Olzai, in vetrina l'arte e la gastronomia

L'iniziativa legata ai colori e ai sapori della tradizione entra nel programma delle Cortes apertas



Cadinu e Piredda nel caseificio Erkiles di Olzai

di Giovanni Maria Sedda

► OLZAI

Colori e sapori. Quindi ancora arte e gastronomia a Olzai, un paese popolato da grandi artisti e allevatori. Si tratta di un nuovo evento che ha avuto inizio un mese fa, in occasione dell'inaugurazione della prima Biennale dell'Incisione Italiana di Olzai, con l'incontro di due valenti artigiani che svolgono differenti lavori, ma che sono 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, nella cornice del museo Carmelo Floris. Il sindaco Antonio Ladu darà il benvenuto agli ospiti e subito dopo 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.

Sempre nel rione storico

"S'Umbrosu", ma a fianco del museo Floris, il collezionista Giorgio Bartolomeo presenterà l'artista Megian e le sue opere che verranno esposte 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. L'iniziativa "Arte e gastronomia innovativa in Sardegna" che è stata intrapresa da Megian e Curreli all'insegna dei colori e sapori d'autore costituirà una delle principali attrazioni all'interno della manifestazione Cortes Apertas di Olzai che si terrà a fine novembre nel paese.

Ma l'iniziativa è già in atto in questi giorni grazie proprio all'incontro tra i due protagonisti dell'iniziativa.

ORIPRODUZIONE RISERVATA