

Olzai 23 novembre 2012

## Arte & Gastronomia innovativa in Sardegna

*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"*

di **Giovanni Agostino Curreli**

Tweet 0

0

Condividi

Consiglia 0

**Lunedì 12 novembre 2012 Commenti: 0**

---



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 l'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 ore 16, nella suggestiva cornice del 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.

Sempre 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", intrapresa da Megian e Curreli all'insegna dei colori e sapori d'autore, 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

