

QUOTIDIANO INDIPENDENTE FONDATA NEL 1889

L'UNIONE SARDA

GIOVEDÌ 22 NOVEMBRE 2012

CELEBRAZIONE 125° ANNIVERSARIO

SEDE: VIA ROMA, 10 - 07100 NUORO - TEL. 079/223777

ABBONAMENTO ANNUALE: € 120

ABBONAMENTO SEMESTRALE: € 60

ABBONAMENTO TRIMESTRALE: € 35

ABBONAMENTO QUINQUENNALE: € 500

ABBONAMENTO DECENNALE: € 950

ABBONAMENTO VIGENNALE: € 1.800

REDAZIONI LOCALI Nuoro: Via Appennina, 5/5 - Tel. 079/33.218 • Fax 079/37.362 Olbia: Via Garibaldi, 5 - Tel. 079/22.777 • Fax 079/22.038 Oristano: Piazza Roma, 29 - Tel. 079/76.765 • Fax 079/76.301 Cagliari: Via Garibaldi, 5 - Tel. 070/491.011 • Fax 070/467.842 Iglesias: Via Vittorio Veneto, 13 - Tel. 070/256.032 • Fax 070/255.779 Lanusei: Piazza V. Emanuele, 8 - Tel. 079/482.065 • Fax 079/483.391 Roma: Via Di Porta del Corso, 55 - Tel. 06/4780487 • Fax 06/4630989 Milano: Via Torino, 2 - Tel. 02/4914139 • Fax 02/46319233

UFFICI DI CORRISPONDENZA Catania: Via Dante, 5 - Tel. 091/491.011 • Fax 091/467.842 Iglesias: Via Vittorio Veneto, 13 - Tel. 070/256.032 • Fax 070/255.779 Lanusei: Piazza V. Emanuele, 8 - Tel. 079/482.065 • Fax 079/483.391 Roma: Via Di Porta del Corso, 55 - Tel. 06/4780487 • Fax 06/4630989 Milano: Via Torino, 2 - Tel. 02/4914139 • Fax 02/46319233

PREZZI ABBONAMENTI Di un'edizione periodica. Per l'Italia: annuo € 120,00; semestrale € 60,00; trimestrale € 35,00; quadrimestrale € 137,00; biennale € 220,00; triennale € 300,00. Per l'estero: annuo € 150,00; semestrale € 75,00; trimestrale € 45,00; quadrimestrale € 162,00; biennale € 270,00; triennale € 360,00. Per l'estero: annuo € 150,00; semestrale € 75,00; trimestrale € 45,00; quadrimestrale € 162,00; biennale € 270,00; triennale € 360,00.

L'UNIONE SARDA € 1,20

EDIZIONE SARDA - Italia Oggi € 1,20

EDIZIONE SARDA - Oggi € 1,20

www.unionesarda.it

22

www.unionesarda.it - giovedì 22 novembre 2012

PROVINCIA DI NUORO - MARGHINE

Olzai. Domani al via la tre giorni nel paese che punta alla promozione dei prodotti di eccellenza

Cortes apertas tra arte e gusto

L'inaugurazione con l'assaggio dei formaggi e la mostra di Megian

Un itinerario tra gusto, arte e tradizione per una tre giorni nel paese di granito del cuore della Barbagia. "Cortes apertas" al via domani pomeriggio a Olzai. Il profumo del pane cotto nei forni a legna accompagnerà i visitatori che potranno ammirare le botteghe degli artigiani, le danze tradizionali e le mostre del paese-museo.

Una rassegna che mette insieme arte e gusto. Alle 16, Casa museo Carmelo Floris, dopo i saluti del sindaco Tonino Ladu, sarà presentato il progetto nato dalla collaborazione tra l'artista 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. Un me-

se fa, in occasione dell'inaugurazione della prima Biennale dell'incisione italiana di Olzai, l'incontro tra i due artigiani che svolgono differenti lavori, ma sono accomunati dalla creatività. Megian e Curreli decisero di intraprendere l'iniziativa "Arte e Gastronomia innovativa in Sardegna" e il Comune di Olzai colse al volo l'opportunità inserendo il progetto nel programma di Cortes Apertas che, in questa edizione, è appunto dedicato alla promozione di prodotti di eccellenza locali e alla divulgazione delle arti figurative.

L'accostamento tra la pittura sperimentale di Megian e l'arte casearia dell'azienda Erkiles sarà presentato domani, alle 16, nella suggestiva cornice del Museo Carmelo Floris. Il sindaco Tonino Ladu darà il benve-

nuto agli ospiti. Poi il tecnico caseario Bastianino Piredda presenterà il nuovo formaggio pecorino con caglio vegetale. A seguire gli interventi di Vincenzo Cannas, presidente dell'Aspen di Nuoro; del direttore regionale Luca Saba e del direttore provinciale Aldo Manunta dell'associazione Coldiretti.

Sempre nel rione storico "S'umbrosu", 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". Quindi è in programma la degustazione dei formaggi. Sabato mattina la lavorazione e la cottura del pane nei forni a legna e l'apertura delle botteghe degli artigiani.