

## ACCADRÀ DA MICHELE SATTA.

Un ciclo di eventi nella cantina bolgherese. Due mostre per comprendere il nostro mondo.

---



### MICHELE SATTA

Vediamo tutti le stesse cose? O forse ognuno, in un certo modo, ha la propria angolatura, in questo mondo in fermento. Questa la domanda che sta alla base dei due eventi che l'azienda Michele Satta ha in programma per agosto e settembre all'interno di quello che negli anni è divenuto un luogo fisico, ma che lascia aperti gli spazi all'immaginazione ed all'incontro di vari arti: quella di chi fa il vino; quella di chi interpreta il mondo.

**Angolature e Fermento** sono i titoli delle due occasioni di confronto artistico con temi e forme artistiche nuove ma che sono legate alla visione che fanno parte di Accadrà da Michele Satta.

La cantina dell'azienda sarà il punto di partenza fisico dal quale l'immaginazione dello spettatore si innalzerà, stimolato dall'arte, per viaggiare libero verso il proprio essere soggettivo.

*«In una società nella quale l'omologazione sembra farsi strada quasi come una virtù, e la propria visione come un'impresa rischiosa - dice Lucia Satta, moglie di Michele e ideatrice dell'evento - la prospettiva di uno sguardo dell'anima, personale, cosciente, originale, inevitabilmente limitato ma vivo, diventa sempre più essenziale».*

Non è un caso che l'azienda ospiti da anni momenti culturali perché si legano al costante lavoro, di cura, di ricerca, di osservazione e di sperimentazione, compiuto negli anni da Michele e più recentemente dal figlio Giacomo.

*«Il vino - dicono i Satta - nutre corpo e anima, ma anche arte e bellezza sono nutrienti indispensabili, ed è per questo che in azienda si organizzano ogni anno eventi, mostre concerti e spettacoli teatrali».*

Questo perché in azienda sono profondamente convinti che *«tra gli uomini e le donne vivi che continuano ad abitare il tempo loro dato amando questo rischio e lavorano, costruiscono, generano, gli artisti hanno un posto speciale, perché l'arte, da sempre nasce da un'esigenza di libertà, e apre vie di libertà».*

## “ACCADRÀ DA MICHELE SATTA”

si sviluppa in due mostre:

“Angolature” 20 agosto – 3 settembre

Ospiti: Emil Cottino - Andrea Noviello - Teresa Satta - Elena Maria Canavese

I giovani artisti ci sorprenderanno con il loro personalissimo linguaggio espresso attraverso la scultura, la fotografia e la documentazione visuale.

“Fermento” 10 settembre - 2 ottobre

Ospiti: Alice Corbetta - Sara Bargiacchi

La sinergia nata tra la pittrice e la video artista viene espressa in un'idea innovativa realizzata appositamente per l'occasione.

### Due note sull'azienda

“Guardare e guardare, studio e lavoro”. Si potrebbe sintetizzare così la filosofia dell'azienda che trae origine dalla vita del suo fondatore: una passione sconfinata per l'agricoltura che lui impara a 360 durante le sue prime esperienze. Idea portata avanti oggi con la stessa tenacia dal figlio Giacomo.

L'azienda è a conduzione familiare, 23 ettari con produzione attuale di 150.000 bottiglie ottenute tutte da uva di produzione propria.

Le uve sono biologiche certificate, con attenzione anche alla biodinamica ed alla sostenibilità, attraverso la produzione di energia fotovoltaica.

### Per maggiori informazioni:

Ufficio stampa Michele Satta Pr comunicare il vino [rg@pr-vino.it](mailto:rg@pr-vino.it)

Evento [info@michelesatta.it](mailto:info@michelesatta.it)

Loc. Vigna Al Cavaliere 61, Castagneto Carducci (Li)

Info@michelesatta.it | 335 1221168

Latitudine: 43.159519 | Longitudine: 10.60141

