## **VareseNews**

## Il vino della Collegiata di Castiglione Olona per l'accademia "Tito Nicora": "Venite a vedere la vigna"

Pubblicato: Mercoledì 1 Settembre 2021



Ogni anno, nel mese di settembre, la magia della vendemmia si ripete: è arrivato il momento di raccogliere l'uva e di iniziare il delicato percorso di trasformazione che porterà il vino nei nostri calici. Così anche nel podere della Collegiata domenica 5 settembre, sarà possibile visitare il vigneto ed osservare i filari pronti per la vendemmia, che si svolgerà tra pochi giorni.

La coltivazione della vite è tornata dal 2015 sui ronchi della Collegiata grazie all'impegno di Francesco Nutricati, cittadino castiglionese, che, con la sua grande passione per la viticoltura, ha riportato alla sua origine una significativa porzione del paesaggio del borgo antico. La famiglia Nutricati, come ogni anno, ha generosamente offerto 100 bottiglie della sua produzione di merlot al Museo della Collegiata per sostenere iniziative benefiche.

Quest'anno si è deciso di sostenere **l'Accademia di Musica e Arte "Tito Nicora"**, attiva sul territorio cittadino, che con un'ampia scelta di corsi si propone di avvicinare alla musica bambini, giovani e adulti, grazie specialmente all'abilità, alla passione ed alla competenza del suo Direttore, il M°. Luca Volonté, e dei suoi insegnanti, ma anche offre a tutta la cittadinanza momenti indimenticabili di grande musica.

La beneficenza che gli amanti del buon vino potranno realizzare sarà destinata a **sostenere l'acquisto di strumenti musicali che l'Accademia** garantisce ai suoi studenti in comodato d'uso gratuito: avvicinare le giovani generazioni all'arte – in questo caso musicale – è uno degli scopi principali di ogni museo e a cui potranno partecipare coloro che vorranno una bottiglia de "Il Collegiata 2019".

"Un sentito ringraziamento alla famiglia Nutricati per il generoso pensiero di devolvere la beneficenza di quest'anno alla nostra Accademia e per la particolare attenzione rivolta ai bisogni e alle necessità di tanti giovani e promettenti allievi" – dichiara il Direttore dell'Accademia **Luca Volontè** – "Da sempre, la nostra Scuola fornisce in comodato d'uso gratuito una pluralità di strumenti musicali che difficilmente gli allievi riuscirebbero a reperire autonomamente. Questa iniziativa benefica ci sarà dunque di grande aiuto per accompagnare tanti 'piccoli musicisti' nel loro percorso di studi e ci permetterà di supportarli al meglio nella loro crescita artistica e musicale".

Chi desidera assaggiare il vino della Collegiata potrà fare la propria offerta: le bottiglie infatti non sono in vendita. Facendo una donazione liberale si riceverà in omaggio una delle cento bottiglie de "Il Collegiata 2019": è importante ricordare che non si sta corrispondendo un prezzo della bottiglia, ma si sta sostenendo un progetto benefico.

«Rinnovo la stima e la gratitudine a Francesco Nutricati e a tutta la sua famiglia" – dichiara il Direttore Dario Poretti – "la scelta di sostenere la formazione musicale dei più giovani, riprende uno dei tratti più innovativi di quella che fu l'opera del Cardinal Branda e riannoda la realtà della Collegiata a quella dell'Accademia e del Corpo Filarmonico cittadino che già da mesi stanno collaborando in vista delle celebrazioni del VI centenario che prenderanno il via il 7 gennaio 2022».

La visita alla vigna sarà per tutti una scoperta: protagonista la restituzione di un'immensa ricchezza

2

**fatta di competenze e tradizioni,** che è diventata in questi anni risorsa tangibile e preziosa per la collettività. Perché il vino è storia, cultura, benessere e sviluppo. È colori, profumi, persone, emozioni. Vi aspettiamo.

L'accesso alla vigna sarà gratuito, avverrà dallo Scalone (via Masolino da Panicale) e sarà contingentato, con obbligo di indossare la mascherina nel perimetro del vigneto pur essendo all'aria aperta. Il vigneto sarà aperto dalle 09:30 alle 12:30 e dalle 14:30 alle 17:30.

Il museo della Collegiata sarà, invece, aperto con orario continuato dalle 10:00 alle 18:00, con ultimo ingresso alle 17:30.

Redazione VareseNews redazione@varesenews.it