

# La Banca del riso

DI ARTURO FIORE

**F**ood&Life, costola no profit di F&E Group, e Intervita Onlus, organizzazione non governativa milanese attiva da 10 anni con progetti di cooperazione allo sviluppo nel Sud del Mondo, hanno inaugurato a Milano il progetto Banca del Riso. Il taglio del nastro ha visto la presenza dello chef stellato Tommaso Arrigoni, protagonista di una serata d'eccezione sotto le guglie del Duomo, all'interno dello Starhotels Rosa Grand (Piazza Fontana 3), che ha visto il culmine con la Cena di Gala firmata dal giovane chef, socio sostenitore di Food&Life, per l'occasione ospite nelle cucine del Ristornate Roses. Una vera celebrazione del riso con un menù di altissima qualità e con portate raffinate e creative che esaltano le proprietà di questo prezioso alimento. La cena, a numero chiuso, ha visto il ricavato totalmente destinato alla realizzazione del progetto

**Un progetto tutto milanese vede come protagonista assoluto il riso elaborato dallo chef stellato Tommaso Arrigoni**

cambogiano. La gara di solidarietà ha preso il via alle 19.00 al Grand Lounge Et Bar con l'aperitivo Pink&Life, l'happy hour benefico con buffet preparato dagli chef F&E Group, nei

colori e nei sapori del riso, musica di grande qualità, ampia offerta di vini e cocktail di ispirazione internazionale e milanese. Special guest dell'evento, per informare sull'iniziativa e sulle attività avviate in Cambogia, INTERVITA ONLUS, la giornalista Francesca Senette, testimone diretta del lavoro promosso dall'associazione nel Paese Asiatico. Banca del Riso di Intervita Onlus vedrà la luce nella provincia di Mondolkiri, al confine con il Vietnam, dove verranno create delle banche (magazzini) per fornire riso a credito alla popolazione nei periodi di difficoltà. Questo accumulo, a cui in parte contribuiranno le stesse popolazioni locali, permette di ridurre l'incidenza della malnutrizione e delle malattie più comuni nei bambini migliorando così anche la loro frequenza scolastica. Un modo bello e sano, quindi, per unire il piacere della gastronomia all'impegno sociale.



## INCONTRI

# La festa della vendemmia

DI MICHELA SECCI

**N**el pittoresco quartiere di Montmartre, la famosa boutte (collinetta) di 270 metri, un tempo ricoperta di vigne, domina Parigi. Ogni anno accoglie dagli otto ai dieci milioni di turisti. Un percorso tra sdradine, vicoli e scalinate che porta alla piazza di Tertre, famosa per i suoi artisti e alla basilica del Sacro Cuore simbolo di Montmartre. Tra gli assidui frequentatori del quartiere Van Gogh, Toulouse-Lautrec e Camille Pissaro. Dal 1933 si perpetua, nell'unico e antico vigneto, un'eredità gallo-romana, la tradizionale "Fête des Vendanges", la festa della vendemmia. Circa 1700 metri quadrati di vigna, tra Rue des Saules e Rue Saint-Vincent salvata dall'urbanizzazione e, oggi di proprietà del Comune di Parigi. L'incasso della vendita delle bottiglie con l'etichetta "Clos Montmartre", dalle 1000 alle 1500, dipende dall'annata, ottenute dall'uva prodotta in questo appezzamento è versato alle opere sociali del 18° Arrondissement. Quest'anno la vendita all'asta caritatevole della "Cuvée Humour"

**La tradizione del buon vino francese passa per "Clos Montmartre"**

del Clos Montmartre e di una prestigiosa selezione di vini di Francia è stata organizzata da Patrick Fracheboud con il Comitato delle Feste e dell'azione sociale, e si è tenuta nel suo ristorante "La Bonne Franquette". Una serata eccezionale scandita dai colpi di martello del banditore dell'asta Cornette de Saint-Cyr, dalla presenza di Enrico Bernardo il Migliore Sommelier del Mondo 2004 e Thierry Desseuve co-autore della Grande Guida dei Vini di Francia. Un'atmosfera unica e convi-

viale in un contesto suggestivo per celebrare la 77esima edizione. n evento pittoresco che riscuote grande successo visto il numero di persone, 500.000, accorse ad assistere al ricco programma dei festeggiamenti. Il tema di quest'anno "Montmartre Fête l'Humour" e il padrino dell'evento è stato l'attore e regista Gérard Jugnot.

