

## Miss Italia, a Salsomaggiore via alle finali Il 13 settembre l'incoronazione della reginetta



SALSOMAGGIORE (31 agosto) - Via alle finali di Miss Italia. Scelte dalla giuria tecnica le 77 miss promosse e formato il gruppo delle 100 finaliste, ha preso il via a Salsomaggiore e Tabiano Terme la fase delle finali che si concluderà il 13 settembre con la proclamazione della vincitrice (la reginetta del 2007 è Silvia Battisti) alla fine di quattro serate su Raiuno condotte da Carlo Conti (il 9, 11, 12 e, appunto, il 13).

Oggi la giornata è dedicata alle fotografie e ai servizi televisivi. Da domani le 100 finaliste iniziano le prove con la struttura di Raiuno, mentre martedì, alle 12, in video conferenza tra viale Mazzini, a Roma, e il palazzo dei Congressi di Salsomaggiore, saranno presentate le fasi finali del Concorso da parte del direttore Fabrizio Del Noce e della patron Patrizia Mirigliani.

È la Lombardia la regione che ha portato in finale il maggior numero di aspiranti al titolo (dieci); seguono il Lazio, la Toscana, la Campania, la Puglia e la Sicilia (otto), quindi l'Emilia-Romagna (sei), il Friuli Venezia Giulia, il Veneto, la Liguria e l'Abruzzo (cinque), il Trentino Alto Adige, le Marche e la Sardegna (quattro), il Piemonte e la Calabria (tre), l'Umbria e il Molise (due), la Val d'Aosta e la Basilicata (una).

«Se fosse stato possibile - ha detto Patrizia Mirigliani - le avremmo portate tutte in finale, ma naturalmente non si può e il rigoroso lavoro fatto dalla Commissione offre la massima garanzia sulle scelte fatte».

Intanto l'organizzazione di Miss Italia si preoccupa anche di insegnare alle finaliste i segreti per coltivare un rapporto sano ed equilibrato con il cibo. A questo scopo, per le aspiranti al titolo, sono stati realizzati degli opuscoli che, ogni giorno, tratteranno un tema correlato a quello della bellezza: dalla salute dei capelli e della pelle, alla cellulite, al corretto riposo notturno. Le ragazze troveranno tali opuscoli in tavola, insieme a una scelta di pietanze preparate con cibi freschi di stagione, opportunamente associati e cucinati seguendo precise modalità di cottura (solo olio extra vergine di oliva).

Sono previsti anche numerosi spuntini biologici a base di frutta fresca e snack preparati senza «ogm» (organismi di origine geneticamente modificati), senza grassi «trans» (che interferiscono con l'attivazione del sistema immunitario), conservanti, additivi o coloranti. Spiega Patrizia Mirigliani: «Il nostro impegno è quello di realizzare un percorso enogastronomico alla scoperta delle virtù dei cibi e delle loro associazioni alimentari più appropriate per suscitare tra le miss la curiosità di come impiegare gli alimenti per stare bene; ma attenzione, non si tratta di una dieta: non ci sono restrizioni né di calorie né di quantità dei cibi, ma solo di consapevolezza e conoscenza delle proprietà di ciò che si mangia per il nostro benessere».