

**La News****Dieta da passerella...**

Per un fisico da miss caprese e minestrone? Attenzione, dietro alla salubrità dei due piatti si nasconde il rischio ritenzione idrica! A svelare questo e altri trucchi per un fisico da passerella, ma anche per non cadere, al di là dell'ironia, in problemi alimentari seri pur di perdere i chili di troppo, arriva la "dieta di miss Italia", ovvero il volume "C'era una volta la solita minestra... le virtù degli alimenti e delle loro associazioni tra tabù e false credenze", scritto da Sara Farnetti, specialista di alimentazione funzionale al Policlinico Gemelli, e patrocinato dal Ministero della Salute, che sarà distribuito dal 24 agosto alle 200 finaliste del concorso di bellezza di Salsomaggiore.

**Primo Piano****Vino & bellezza: arriva la "Cantina di Miss Italia".  
L'idea è di Patrizia Mirigliani e Fausto Borella**

Il vino e l'enogastronomia italiana saranno protagonisti a Miss Italia 2009, il più importante concorso di bellezza del Belpaese, fondato 70 anni fa, e da cinque decenni organizzato dalla famiglia Mirigliani. Lo spazio d'elezione sarà la "Cantina di Miss Italia", nata da un'idea di Patrizia Mirigliani nel 2005, e curata, sin dall'inizio, da Fausto Borella, presidente di Maestrodivino. Un luogo dove il vino si intreccia con il glamour, il costume e la moda, quasi a ricordare che vigneti e cantine sono parte importante della bellezza del Paese. Dopo 5 anni, il progetto è pronto al salto di qualità, come spiega lo stesso Borella a WineNews: "avremo a disposizione due sale nel palazzo dei congressi, il quartier generale di Miss Italia, dove ci sono le conferenze, le prove per la Rai, dove c'è il movimento". Con vini e prodotti gastronomici di qualità da tutto il Paese, dunque, il gusto sposa la bellezza e l'eleganza, sotto i riflettori di uno degli eventi mediatici più importanti. Tra le aziende più attive che sostengono la Cantina di Miss Italia c'è Tenimenti Angelini, l'azienda dell'importante famiglia della farmaceutica, con tre "gioielli" nei territori di Montalcino, Montepulciano e Chianti Classico: "il 10 settembre offrirà una cena ai giornalisti e agli ospiti del concorso, cucinata niente meno che da Gianfranco Vissani, e l'11 invece metterà a disposizione 10 barrique che saranno dipinte, secondo il tema "Vino e Bellezza", da altrettanti allievi delle scuole d'arte della provincia di Parma, e al vincitore andranno 36 bottiglie di vini di Tenimenti Angelini". Ma in un appuntamento così frizzante non potevano mancare delle buone bollicine: a rappresentarle il prosecco Bel Star della griffe veneta Bisol. Tra le tante iniziative della Cantina, aperta dal 7 al 14 settembre (le finali del concorso in diretta sulla Rai il 12, 13 e 14), il concorso "Bacco e Venere", che abbinerà le bottiglie vincenti alle miss, una mostra fotografica sul concorso, con scatti di fotografi del calibro di Maurizio Galimberti, Luciano Bobba ed Enrico Stefanelli.

**Focus****Il suino italiano in Europa parla "padano",  
l'Ue "don't understand" e boccia la Dop**

Niente Dop per il maiale italiano: l'Unione europea boccia il "Gran Suino Padano". Il motivo? L'aggettivo "padano" non va bene, perché i maiali che dovrebbero essere protetti dalla denominazione arrivano da 11 regioni di tutta Italia, e non dalla sola area a cui "padano" fa riferimento. "Forse avremmo avuto più chance con la denominazione Suino Pesante, già noto in commercio, o Suino Italiano", avverte il presidente dell'Associazione Nazionale Allevatori Suini, Giandomenico Gusmaroli, che ammonisce: "è uno stop che rischia di far saltare l'ultimo flebile legame che teneva assieme macellatori industriali e allevatori, già sulle barricate nei mercati, dove il prezzo riconosciuto dai macellatori sta facendo chiudere centinaia di aziende agricole". Il prezzo pagato agli allevatori - sottolinea l'Anas - è lo stesso di 20 anni fa (1,150 euro al kg dell'animale vivo). "E questo perché - afferma Gusmaroli - gli industriali (l'Assica, associazioni industriali delle carni), i nostri partner, ci tengono all'oscuro del bollettino di vendita di un prodotto che è anche nostro".

**Botta e risposta all'italiana**

Fiore all'occhiello della tolleranza zero del Ministro Zaia, l'Ispezzato Controllo Qualità (Icq) rischia di chiudere, causa esaurimento fondi. Ora, su questo che ci sembra un problema piuttosto grave - si vociferava (a dirlo La Destra di Storace) che non ci saranno più neanche i soldi per carta e benzina - quello che fa pensare è il silenzio, in mezzo ai continui botta e risposta tra il Ministro e i suoi tanti interlocutori: senza risorse, la "macchina" ministeriale rischia il blocco, con tanti saluti a sicurezza e qualità. Dal Ministero fanno sapere che, sì, la situazione è critica, ma le risorse sono state trovate. E poi? Dialetti, Rai e altri battibecchi a parte, qual'è la verità? Rispondete...

**RCR** CRISTALLERIA ITALIANA  
IL TUO ROSSO SI MERITA UN RCR  
Scopri le nostre collezioni per il mondo della ristorazione

**Cronaca****Vino e crisi, dopo la Sicilia si mobilita anche la Puglia**

Dopo la Sicilia viene la Puglia: per far fronte al rischio concreto del crollo dei prezzi delle uve da vino, l'Assessorato alle risorse Agroalimentari della Regione Puglia, ha costituito un tavolo di concertazione con associazioni, produttori, sindacati e comuni. L'assessore Dario Stefano ha sollecitato anche una maggiore attenzione per il settore nelle istituzioni nazionali. Due spie importanti, quelle di Sicilia e Puglia: i problemi del vino sono grandi, diffusi e complessi. Continua...

**Wine & Food****Va in onda "The Winemakers", il "grande fratello del vino"**

Dal prossimo mese va in onda sul network a stelle e strisce PBS "The Winemakers", il primo reality show sul mondo del vino. La serie in sei puntate vedrà protagonisti sei uomini e sei donne - avvocati, insegnanti, ingegneri e rivenditori di vino - sfidarsi nelle più diverse operazioni che caratterizzano la produzione vitivinicola dall'uva alla bottiglia. Al vincitore sarà data la possibilità di creare e lanciare la propria marca di vino negli Stati Uniti. Intanto, è già stato avviato il casting per la seconda serie del programma, che sarà realizzata in Francia, a settembre, nella Valle del Rodano.

**Winenews.TV**

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Vino e bellezza, gusto e glamour: ecco gli ingredienti della Cantina di Miss Italia di Salsomaggiore. Il progetto, ideato cinque anni or sono, da Patrizia Mirigliani, nelle

parole di Fausto Borella, presidente di Maestrodivino e curatore della cantina. Una vetrina d'eccezione per il made in Italy, nel concorso di bellezza più importante d'Italia.

**LA SEGRETA  
SICILY STYLE CODE**

PLANETA