

CONCLUSO IL CONCORSO DI MONTECATINI

Corriere della Sera 17 agosto 29/8/1969

Italiana la donna ideale d'Europa

E' la sarda Irene Casiddu che aveva vinto, due giorni or sono, la finalissima fra le rappresentanti delle nostre regioni - Il suo asso nella manica è stato un cocktail triolore



Montecatini: la vincitrice del concorso per la « Donna ideale d'Europa » Irene Casiddu posa accanto alla rappresentante finlandese Tuula Ahlman. (Telefoto Associated Press)

DAL NOSTRO INVIATO SPECIALE

Montecatini 28 agosto, notte.

Per la prima volta da quando esiste il concorso, il titolo di « Donna ideale d'Europa » è andato oggi alla concorrente italiana, Irene Casiddu, che aveva vinto due giorni fa la finalissima tra le rappresentanti delle nostre regioni. Ed è il caso di dire che ha vinto il terzo tra due litiganti, perché fino all'ultimo sembravano destinate a disputarsi il titolo la rappresentante di Cipro, Elli Peonidu, e quella del Portogallo, Giorgina Ventura Enriquez.

Involtini « Nuraghe »

I quattordici stranieri, che assieme al rappresentante italiano formano la giuria, sono stati in pratica unanimi nel dimostrarsi soddisfatti del risultato, quasi quasi soddisfatti dello stesso entourage italiano, poiché al richiamo del concorso ovviamente non giova il successo della concorrente che ha giocato in casa.

Da parte sua la Casiddu per la prima volta pareva aver perso un po' della sua freddezza quando l'hanno condotta questo pomeriggio nel parco di un grande albergo per fotografarla in anteprima rispetto al gala serale con la fascia di « Donna ideale d'Europa 1969 ».

Di lei si è già parlato nei giorni scorsi, del suo lavoro a contatto con i problemi umani dei dipendenti di un grande magazzino, della sua vita ben equilibrata tra questo lavoro, la casa, il marito, della sua bravura nello judo, nella caccia subacquea, del suo interesse per le « letture drammatiche », delle sue idee aperte con prudenza sulla pillola, sul divorzio e via dicendo.

Quanto al suo iter nel concorso, è partita abbastanza bene nella prova di composizione floreale e in quella di cultura, pur senza eccellere. Poi si è trovata fra le prime nel cucito e nel ricamo e que-

sta è stata un po' una sorpresa anche per lei. Poi si è piazzata ancora bene, come si è già accennato, nella prova di cucina. Messe da parte le lumache, s'era preparata puntigliosamente ieri nelle ore libere chiedendo aiuto allo chef di un hôtel: e così ha presentato dei saporitissimi « involtini alla Nuraghe ».

Che la Casiddu si sia fatta assistere in questo modo è stato rilevato da qualche parte come un demerito, ma in realtà tutte le altre avevano avuto almeno diverse settimane di tempo per prepararsi, dopo avere conquistato i rispettivi titoli nazionali e lei solo poche ore. Quanto agli involtini, in pratica si è avuto poi un involtone, preparato con una fetta di carne arrotolata intorno a un ripieno di lingua, pecorino sardo, mozzarella, pinoli, pistacchi, erba nipitella, sale, pepe, peperoni, che richiamavano il contorno: appunto una peperonata. Il rotolo alla Nuraghe era stato cotto a fuoco lento con olio, odori e qualche spruzzata di Vernaccia. Per il cocktail invece la Casiddu, o chi per lei, ha avuto un lampo di genio, preparando una bevanda tricolore di grande effetto, che ha commosso le undici giurate (su quindici) di sesso femminile.

In un lungo bicchiere erano stati preparati tre strati di granatina, menta verde e sambuca, che per il peso specifico non si mescolavano; sopra una fetta di limone; sopra una mistura che era poi il classico cocktail « Alexandra », cioè cinquanta per cento di gin, venticinque per cento di menta verde, venticinque per cento di crema di latte.

Nella caccia agli errori, infine, la Casiddu è riuscita a scoprirli tutti, mentre la concorrente cipriota non ne ha pescato nemmeno uno e quella portoghese solo due.

Elli Peonidu ha avuto poi, assieme alla concorrente irlandese, la deliziosa Mari Fi-

nan, il premio per le prove di cultura. E' una donna a cui al primo momento non si farebbe molto credito, ma che pian piano rivela personalità e intelligenza. Insegna economia domestica, fa programmi per bambini e casalinghe alla radio e alla tv, ma riesce a badare convenientemente alla casa e alla famiglia.

La portoghese ha avuto invece un premio un po' con-

solatorio per la sua eleganza (aveva vinto anche la prova di preparazione dei fiori, ma chissà perché certi titoli non sono mai cumulabili). Appartiene ai ceti alti del suo paese, fidanzata — dicono — a un ministro. C'era piaciuta molto una sua battuta durante la cosiddetta prova di cultura. Le avevano chiesto: qual è la principale qualità di una donna? E aveva risposto: la carità, cioè un misto di dedizione, di comprensione, di amorevolezza.

Cosciotto d'agnello

Per la cucina il premio l'ha avuto la spagnola Elisa Correa de la Mota con un eccellente cosciotto d'agnello al forno.

Per i fiori è stata premiata la bella finlandese Tuula Ahlman, fisioterapista di mestiere ma appassionata autenticca di cucina e specialmente di pasticceria. Per il cucito la jugoslava Velka Savkevic, madre di quattro figli; per la maglia una amabile maltese, Connie Stafrace.

Per il cocktail, avendo avuto l'italiana il maggior titolo, è stata premiata la concorrente norvegese Else Rennevig col suo « snow ball »: due terzi di cognac, un terzo di Vov, aggiunte di sciroppo di zucchero e succo di limone. Per la caccia agli errori era premiata la svizzera Anne Marie Schaffner che era a pari con l'italiana.

Se si dovesse stare a questo concorso, bisognerebbe dire che il profilo della donna europea in complesso è assai più uniforme, assai più conservatore dal nord al sud, da est ad ovest di quanto si possa credere secondo altri elementi di giudizio, forse più vistosi ma più superficiali e limitati ad ambienti particolari. Tuttavia la formula dovrà essere aggiornata per restare attuale: soprattutto aprendo il colloquio sulla personalità a temi più autentici e più legati alla vita di oggi, istituendo un voto anche per la grazia e l'eleganza.

Un premio della simpatia fra le hostesses delle linee aeree è andato infine alla francese Danielle Domenge e alla italiana Norma Tarantola. Il gala di premiazione, animato da Corrado e dai cantanti Lolita e Alma Carroll, è stato chilometrico, affollatissimo, festoso. Alla premiazione ha presenziato il ministro Bosco.

Vincenzo Buonassisi

LA « GUERRA ALLE MINIGONNE »

Era « normale » i di Paola di Liegi a S

Non lei ma la sua amica è stata fermata all'ingresso del t

Città del Vaticano
28 agosto, notte.

Ieri sembrava che la « guerra alle minigonne », dichiarata dai gendarmi pontifici alle giovani donne che tentano di entrare nella basilica di San Pietro indossando abiti all'ultima moda, avesse fatto una vittima illustre: Paola di Liegi. I giornali pubblicavano, per concessione di un popolare settimanale che ne aveva acquistato l'esclusiva, una foto curiosa: si vedeva Paola del Belgio che discuteva con un gendarme pontificio, a braccia conserte e in atteggiamento divertito; fra i due un'altra giovane donna, che le didascalie indicavano come un'amica della cognata di re Baldovino. Era evidente che il gendarme stava cercando di convincere le due avvenenti visitatrici a rinunciare al loro proposito di entrare nel massimo tempio della cristianità, perché, a suo avviso, in-

dossavano abiti non conformi alla dignità della chiesa. Si sa, infatti, che i gendarmi addetti alla sorveglianza degli ingressi vaticani hanno rievuto recentemente severe disposizioni in proposito: niente minigonne, né abiti sbracciati, né pantaloni attillati ma indumenti che siano in omaggio all'antica e dimenticata virtù della modestia.

Le cronache non precisavano se il gendarme avesse riconosciuto l'illustre componente della cattolicissima famiglia reale belga, né se il divieto di ingresso si riferisse direttamente a lei oppure all'amica. Il diablo è stato dissipato oggi dalle « ompetenti fonti del Vaticano ». Paola di Liegi non c'è; il gendarme aveva pres di mira soltanto l'amica. I si è aggiunto che l'abito indossato dalla principessa può essere considerato assolutamente normale, perché non aveva nulla di provocatorio, lascian-