

È Samira Lui la prima Miss Italia Chef della storia

Appena assegnato il titolo di Miss Italia Chef, assoluta novità della 78esima edizione del Concorso, che, dopo tre puntate andate in onda su La7 da La Casa di Miss Italia, ha visto trionfare la Miss Friulana Samira Lui, in finale a Miss Italia con il numero 28. La 19enne di Udine, in finale, ha battuto l'abruzzese Annabruna Di Iorio e la marchigiana Daniela Mazzaferro.

Occhi neri e i capelli castani, Samira ha origini senegalesi per merito del papà. Diplomata, iscritta all'università, appassionata di ballo, canto e recitazione, sogna di entrare a far parte del mondo dello spettacolo e ha dichiarato di partecipare a Miss Italia per «rompere gli schemi».

Rispetto alla vittoria della fascia di Miss Italia Chef, mai assegnata in 77 anni di storia del Concorso, Samira ci ha dichiarato: *“Sono molto felice naturalmente, ma anche soddisfatta per aver mostrato in TV le mie origini attraverso la cucina. Nella prova finale credo che i giudici mi abbiano scelta perché sono stata me stessa e ho cucinato applicando i “segreti di famiglia” che mi hanno passato mia mamma e mia nonna”*.

La fascia arriva al termine di tre prove in cui Samira ha dovuto dimostrare di saper fare una buona maionese, di riconoscere sapori di salse, frutti ed altri ingredienti al buio e, poi, di cucinare una ricetta tipica della sua regione. Nella prova ai fornelli, l'abbiamo vista cimentarsi con il **frico**, un piatto **friulano**, originario dei monti della Carnia, composto da patate, cipolle e formaggio Montasio fuso. Il suo frico ha battuto il tiramisù della Miss n. 22, la veneta Anna Bardi. Samira, quindi, ha dovuto sfidare le altre 2 finaliste, Annabruna Di Iorio e Daniela Mazzaferro, vincitrici rispettivamente della prima e della seconda

puntata, in un ulteriore prova di cucina: *“È stato abbastanza semplice fare l'amatriciana perché amo molto cucinare la pasta, e spero davvero che ora il Frico si “sparga” in tutta Italia, così avrò contribuito a rendere il Friuli un po' più famoso”*.

Miss Italia Chef è una produzione Gruppo Eventi, che trae spunto da un'idea di Vincenzo Russolillo, che, già nelle passate edizioni del Concorso, aveva messo alla prova le miss realizzando *“Miss ai fornelli.”* **In giuria, oltre allo Chef Simone Rugiati**, che ha condotto il programma, ci sono stati l'enogastronomo di Dispensa Italiana, **Fofò Ferriere**, e **Rosanna Lambertucci**, che hanno commentato la trasmissione a caldo dicendo: *“Siamo a La Casa di Miss Italia per raccontare le identità dei singoli territori italiani attraverso il cibo”*, afferma Fofò Ferriere, *“il nostro Paese è unito ma ogni regione, ogni singolo comune, ha le sue particolarità radicate, i suoi prodotti tradizionali. Mi è piaciuto molto questo format che ha messo un po' in scena gli stereotipi regionali, nel cibo come nella bellezza”*.

Rosanna Lambertucci, la signora di **“Più sani, più belli”**, invece, ci ha detto: *“Sono contenta di aver preso parte al programma che ha visto sfidarsi le ragazze su di un piatto che ci rende famosi in tutto il mondo, l'amatriciana, appunto. Penso che da qui possa partire un messaggio molto bello, importante anche, perché credo che i giovani debbano riavvicinarsi alla cucina, evitando di mangiare ai fast food, molto spesso in piedi o di fretta... perciò non posso che definire quest'iniziativa semplicemente straordinaria”*.

```
[ngg_images      source="galleries"      container_ids="31"
display_type="photocrati-nextgen_basic_thumbnails"
override_thumbnail_settings="1"      thumbnail_width="120"
thumbnail_height="120" thumbnail_crop="1" images_per_page="15"
number_of_columns="5"      ajax_pagination="0"
show_all_in_lightbox="0"      use_imagebrowser_effect="0"
show_slideshow_link="0"      slideshow_link_text="[Mostra
```

slideshow]" order_by="sortorder" order_direction="ASC"
returns="included" maximum_entity_count="500"]***Amabile Amato***