

Nel numero di questa settimana:

- ▶ ANNA TESTA: BASTA OMERTÀ!
- ▶ IL MENÙ PER LE FESTE
- ▶ 2012, IN E OUT
- ▶ ADDIO AL RE DELLE LUCI ROSSE
- ▶ ELSA ANTONIOLI MONTI: UNA FIRST LADY...

TELEGIORNALISTE - Donne che fanno notizia - Anno VIII N. 42 (344) 17 dicembre 2012
 Registrazione Tribunale Modena: 1741 08/04/2005. Provider: Aruba Spa
 Settimanale dedicato alle telegiornaliste, alle donne, alla tv e all'informazione
 2 milioni di visite all'anno - [Collabora con noi](#)

Direttore Responsabile: Giuseppe Bosso

Direttore Editoriale: Francesca Succi

Webmaster: Rocco Ventre

Logo grafico: Isabella Succi

E-mail: info@telegiornaliste.com

Ufficio Stampa:

Redazione: Giuseppe Bosso, Francesca Succi, Giulia Fiume, Roberta Ricciardi, Sara Giuliani, Laura Palamara, Michela Tortolano

Collaboratori: Ilaria Sicchirollo

▶ [schede redattori](#)



Anna Testa

Archivi magazine

- Numeri arretrati
- Interviste
- Interviste audio
- Tgiste Style
- Vademecum
- Cam girls: inchiesta
- Speciali
- Premio Tgista dell'anno
- Forum pubblico
- La Redazione
- F. Succi di TgisteStyle
- Saluti delle tgiste
- Telegiornalisti

Strumenti

- Schede e foto
- Video
- Cerca nel sito

Nuove schede tgiste

- Anna Testa
- Bruna Varriale
- Francesca Cheyenne
- Manuela Maddaloni
- Elena Pontoriero
- Francesca Di Matteo
- Vicsia Portel
- Emanuela Giovannini



Pallavolista

> TGISTE

Anna Testa: basta omertà!

di *Giuseppe Bosso*

«La difficoltà che ho incontrato è l'omertà e la resistenza da parte della gente, che ancora ha paura di parlare, di denunciare; per fortuna, alla fine, ho ispirato fiducia. Mi è capitato anche per Tv7, di intervistare un collaboratore di giustizia che era stato un killer del clan Di Lauro, che mi ha spiegato come funzionasse il loro sistema. Questa è una società parallela allo Stato, che funge da vero e proprio *ammortizzatore sociale*, dove le istituzioni non danno al cittadino quello che chiede. Sono contenta e orgogliosa di poter denunciare questo stato di cose».

▶ [LEGGI](#)



Anna Testa

> NONSOLOMODA

Il menù per le feste

a cura della redazione di [Telegiornaliste.com](#)

Questo è il menù che tutta la redazione ha preparato per i lettori di [Telegiornaliste.com](#). Tutto per voi e per augurarvi delle feste deliziose...

▶ [LEGGI](#)



> TUTTO TV

2012, in e out

di *Giuseppe Bosso*

Come di consueto, a fine anno si tirano le somme e si stilano pagelle, non solo a scuola. Lo stesso possiamo dire per il piccolo schermo, tra...

▶ [LEGGI](#)



> HOT GIRLS

Addio al re delle luci rosse

di *Giuseppe Bosso*

Avrebbe spento 60 candeline sulla torta ad aprile se il diabete che da tempo lo attanagliava non lo avesse stroncato domenica 9 dicembre. Con...

▶ [LEGGI](#)



> DONNE

Elsa Antoniolli Monti: una first lady d'altri tempi

di *Giulia Fiume*

Fino a qualche giorno fa, prima che il Presidente del Consiglio Mario Monti presentasse le proprie dimissioni, una nuova first lady si trovava...

▶ [LEGGI](#)



Inverti

telegiornaliste

facebook

NEWSLETTER

tua email qui

iscriviti

istruzioni

Google Ricerca persona

Cerca nel sito

Rassegna: Canale5, La7, Tg2, StileLibero, ItaliaSul2, LiguriaSud, 7Gold, TV7Lomb., R.Victoria, .Com, Affaril.t., Agenda, Anna, CorriereMag., CorSera, Gazzetta, Gazzettino, IdeaWeb, Leggo, Libero, OndaTV, Panorama, Radiocorriere, Sicilia, Sole24h, Stampa, StarTV, Tempo, Visto, Voce1, Voce2, SpecialeCampagna



Accesso redazione



Siti amici: [Margarida](#) [Friulitv](#) [Italianos](#) [Volley donne](#) [CRI Carpi](#) [Glossy Mag](#) [Roberta](#) [Rockinrose](#)



Tgiste Approfondimenti e notizie sul mondo delle telegiornaliste

Anna Testa: basta omertà!

di *Giuseppe Bosso*

Intervistiamo **Anna Testa**, redattrice della redazione campana del **Tg3** con alle spalle una lunga esperienza sulla carta stampata, presso *Il Mattino* di Napoli, e in tv, in particolare a **Rai News 24** al fianco di Alan Friedman, nei primi anni di vita del canale all news.

Come sei arrivata in Rai?

«Michele Guardì era alla ricerca di una programmista, e quando mi proposi fui presa così, senza raccomandazioni o appoggi: da lì è iniziato il mio percorso, nel quale ho fatto i servizi e i lavori più disparati.»

Ultimamente hai realizzato reportage di grande seguito, in particolare a Scampia, indicata come la zona più malfamata di Napoli: quale difficoltà hai incontrato nella realizzazione?

«L'omertà e la resistenza da parte della gente, che ancora ha paura di parlare, di denunciare; per fortuna, alla fine, ho ispirato fiducia. Mi è capitato anche per **Tv7**, di intervistare un collaboratore di giustizia che era stato un killer del clan Di Lauro, che mi ha spiegato come funzionasse il loro sistema. Questa è una società parallela allo Stato, che funge da vero e proprio *ammortizzatore sociale*, dove le istituzioni non danno al cittadino quello che chiede. Sono contenta e orgogliosa di poter denunciare questo stato di cose.»

Ma cosa cerchi, in particolare, di trasmettere?

«Cerco di far capire che è il momento davvero di dire basta all'omertà, di dare un segnale. Mi vergogno per quelle madri che consapevolmente spingono i figli a fungere da manovali per la criminalità, sono le prime colpevoli. Ma qui la colpa va ricercata anzitutto in una società senza valori.»

Ti stai occupando anche della grave emergenza trasporti che sta riguardando la Campania.

«Sì. Io credo che ad ogni problema ci può essere sempre una soluzione, che si può trovare mediante il tavolo di discussione; ma è chiaro che se non c'è volontà di discutere, dove possiamo andare? Che non si parli di bubbone scoppiato improvvisamente, i problemi c'erano da tempo ed erano sotto l'occhio di tutti. Io per fortuna non faccio ricorso sovente ai mezzi pubblici, ma il dramma dei pendolari lo percepisco. Non ha senso ospitare eventi come la Coppa America se poi le infrastrutture e i servizi essenziali languono.»

Com'è la tua giornata tipo?

«Sveglia alle 6 e mezza tassativamente, con adrenalina. Di solito già alle 8 e mezza sono in redazione, quando non devo uscire per realizzare servizi. Se poi ci sono dei reportage da realizzare, sono in strada già prima, con le mie due truppe. Voi vedere servizi di pochi minuti ma dietro ci sono sempre giornate intense di lavoro.»

Hai mai ricevuto proposte indecenti?

«Purtroppo sì, ma non penso sia una cosa che capita solo nel giornalismo. Devo dire molto di più in passato che oggi; il compromesso può capitare prima o poi, accettarlo o meno è una questione di carattere.»

Il bello e il brutto di lavorare in Rai?

«Lavoro, mi diverto e guadagno - ride, ndr - quando dovrei essere io a pagare chi mi dà questa possibilità. L'aspetto negativo però c'è, ed è rappresentato dalla burocrazia e dall'incompetenza di chi gestisce il potere. Per mia fortuna ho potuto sempre contare su una discreta autonomia.»

Ti abbiamo anche vista, per un servizio di colore, improvvisarti pizzaiola: c'è spazio anche per il colore nel tuo lavoro?

«Sì. Da napoletana verace quale sono cerco anche di raccontare la mia città in questi aspetti di costume, e cosa di meglio della nostra splendida pizza? Mi sono molto divertita quel giorno a intervistare la gente sulle note della celeberrima canzone di Gaber, anche se poi - ride ancora - il risultato finale della mia esperienza da pizzaiola non fu esattamente da encomiare...in futuro, trovando gli spazi, vorrei ancora fare servizi di questo tipo, per stemperare un po' la tensione.»

C'è tempo e spazio per gli affetti?

«Sì. La mia famiglia è al primo posto per me, è per loro che ho fatto, alla fine non a malincuore, delle rinunce professionali che mi avrebbero potuto comportare il classico 'salto di qualità', ma restando sempre lontana da Napoli. Purtroppo ora è un brutto momento, ho perso mio padre da poco. Per un periodo ho anche vissuto a Nizza, ma per quanto anche quella sia una splendida città con uno splendido lungomare non c'è paragone con il nostro.»

Guardando indietro c'è qualcosa che rimpiangi?

«Rimpiango di non essere stata più intraprendente nel mio lavoro. Professionalmente parlando, è chiaro. La mia timidezza non mi ha consentito, nel passato, di esprimere totalmente le mie capacità. Ma va bene così: ogni età ha i suoi meccanismi e sono necessari i tempi di ognuno per crescere e metabolizzare tutto. Guai come spesso accade, a voler accelerare tutto.»

E guardando avanti cosa auspichi?

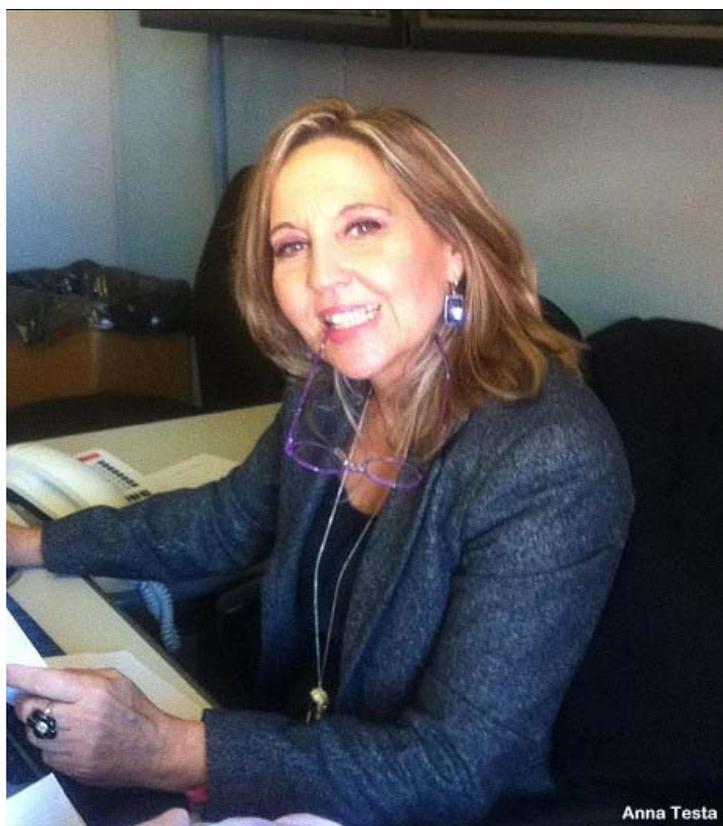
«Mi piacerebbe ideare e condurre un programma mio; da questo punto di viste ho tante idee, chissà che un giorno non ci sia modo di realizzarle.»

Cosa ti auguri per il nuovo anno?

«Serenità e salute per me e i miei cari. Aria pulita e cibi sani per la mia gente. E libertà per i ragazzini di giocare senza essere assediati dalle cattive frequentazioni.»

Come ti descrivi come donna e come giornalista?

«Testarda, puntigliosa e anche romantica; ma soprattutto mi ritengo aperta ad ascoltare gli altri. Ho da poco intervistato la fidanzata dello sfortunato Pasquale Romano, così vigliaccamente ucciso dalla camorra; una ragazza che ha una grande dignità e che con me si è aperta a cuore aperto. In questo mi sento davvero molto *chioccia*...»



Anna Testa



Donne che fanno notizia

Telegiornaliste

Isabella Succi

HOME

SCHEDE+FOTO

VIDEO

FORUM

PREMIO

TGISTE

NONSOLOMODA

TUTTO TV

HOT GIRLS

DONNE

INTERVISTE

ARCHIVIO

Nonsolomoda Moda, bellezza, benessere, lifestyle

Il menù per le feste

a cura della *redazione di Telegiornaliste.com*

Questo è il menù che tutta la redazione ha preparato per i lettori di Telegiornaliste.com. Tutto per voi e per augurarvi delle feste deliziose, serene e piene di gusto.

Buon Natale e Buon 2013 da noi tutti!

ANTIPASTO

Cornetti appetitosi

di *Sara Giuliani*

Nel freddo di dicembre, un gustoso, ma semplice, antipasto caldo è quello che ci vuole per cominciare un buon pranzo natalizio.

Ingredienti per otto cornetti:

- 1 confezione di pasta sfoglia rotonda
- 1 tuorlo
- 30 g. di parmigiano
- 180 g. di stracchino
- 100 g. di prosciutto cotto

Preparazione:

Amalgamare il tuorlo, il parmigiano e lo stracchino fino a formare un composto omogeneo. Tagliare il prosciutto cotto a dadini ed incorporarlo all'impasto.

Prendere la pasta sfoglia rotonda e dividerla in 8 spicchi uguali (è sufficiente dividerla in 4 parti e poi dividerla a metà ogni spicchio creatosi). Su ogni spicchio triangolare, mettere un cucchiaino scarso di composto vicino alla base del triangolo e arrotolare la pasta; piegare i lati dell'involucro così creato in modo da chiuderli e curvarli leggermente dallo stesso lato per dare la forma del cornetto. Per evitare che la pasta sfoglia si apra durante la cottura, è sufficiente utilizzare l'albume dell'uovo nei punti di piegatura della pasta.

Una volta disposti i cornetti in una teglia, infornarli in forno preriscaldato a 200° per 20 minuti.

Consiglio dello chef: se si desidera un ripieno più aromatico è possibile aggiungere all'impasto noce moscata, timo e/o una spolverata di pepe. Un ulteriore tocco di rifinitura si può dare spennellando con l'albume d'uovo i cornetti nella teglia (prima di infornarli!) e ricoprendoli con semi di sesamo.

Unico accorgimento da prendere: la bontà di questi cornetti può far decidere di mangiarne in abbondanza, perciò è bene non perdere il controllo, questo è solo l'antipasto!



Il menù delle feste
della redazione di
Telegiornaliste.com

PRIMO

Le lasagne emiliane della zia Tina

di *Francesca Succi*

Queste lasagne sono un piatto sacro per me. Le ho mangiate ogni natale da quando sono in vita. Questo natale dovrò farle io perché mia zia non c'è più e spero di essere all'altezza della situazione. Di sicuro, questa, è una dedica pubblica ad una piccola-grande donna che ha sempre saputo fare magie con la sua personalità, unita agli strumenti utilizzati dai comuni mortali. Il 27 dicembre sarebbe stato il suo compleanno: spero che gli auguri arrivino fino a lassù assieme ad un pezzetto di lasagna.

Ingredienti per quattro persone:

- 500 g di pasta sfoglia per lasagne (meglio se preparata a mano)
- 400 g di ragù (preparato a mano con brodo di carne, carne bovina, carota, cipolla, sedano, pomodoro, olio da aggiungere a freddo)
- 300 g di parmigiano Reggiano
- 2 mozzarelle medio-grandi
- 1 pacchetto di sottilette
- 500 g di besciamella

Per quanto riguarda la pasta sfoglia, io ricordo che veniva preparata da mia nonna e mia zia la sera prima e poi veniva lasciata **riposare** in una stanza al buio. La ricetta è sempre stata **top secret!** Com'era top secret quella del ragù e della besciamella.

Il surplus di questa, rispetto alla ricetta classica, è data dall'aggiunta della **mozzarella** e le **sottilette**. L'unione delle due, oltre a provocare un bellissimo **effetto filante** che farà contenti grandi e piccoli, **ammorbidirà** ulteriormente la pasta sfoglia evitando la secchezza.

Quindi, dopo aver preparato tutti gli ingredienti, il primo passo è quello di prendere una pirofila e con il cucchiaio stendere il primo strato di ragù. A questo punto si adagia il primo strato di pasta sfoglia, un altro po' di ragù, tre cucchiaini di besciamella, una manciata di parmigiano, mozzarella tagliata a dadini mista alle sottilette che avrete tagliato precedentemente a listarelle.

Questa procedura di stratificazione dovrà andare avanti finché non sarete arrivati in cima. L'ultimo strato è quello più importante. Mia zia riusciva a far venire l'**effetto crosticina** grazie ad una spolverata massiccia di parmigiano a metà cottura.

SECONDO

Le polpette del direttore

di *Giuseppe Bosso*

Come alternativa al classico tacchino per il pranzo di Natale o per una serata tra amici all'insegna della golosità vi proponiamo delle deliziose **polpette**.

Ingredienti per cinque persone:

- 500 grammi di polpa di pomodoro
- 400 grammi di carne macinata (maiale, vitello o entrambe)

- 1 cipolla
- 1 uovo
- mezzo bicchiere di vino(bianco o rosso)
- 3 sottilette o fette di prosciutto cotto
- pane raffermo o grattugiato
- aglio e prezzemolo q.b.
- olio extravergine d'oliva
- sale

Impastate la carne con l'uovo, l'aglio, il sale, il prezzemolo, il pane - se raffermo **sbriciolatelo dopo averlo bagnato con acqua o latte** - e le sottilette o il prosciutto, **tagliati questi ultimi precedentemente a quadratini**.

Formate con l'impasto le polpette della **grandezza di una pallina da golf**.

Tritate la cipolla e in una pentola **soffriggetela** nell'olio; dopodiché, con delicatezza, inserite le polpette in modo che cuociano e dopo circa 5 minuti **versate il vino, lasciandolo evaporare**.

Rosolate le polpette e **aggiungete** il pomodoro lasciando cuocere fino a quando non si forma un **sugo denso** - circa venti minuti - e quindi **servirle calde**.
Buonissime anche come condimento per la pasta.

DOLCI

Budino all'arancia

di *Michela Tortolano*

Ingredienti per sei/sette coppette:

Tempo di cottura 20 minuti ca - difficoltà: bassa - costo: basso

- 750 cl di succo d'arancia bionda non zuccherato biologico
- 50 g di zucchero di canna
- 50 g di amido di mais (maizena)
- cannella in polvere
- cioccolato fondente

Preparazione:

Versare tutti gli ingredienti in un pentolino capiente e portare ad ebollizione mescolando di continuo.

A poco a poco il composto inizierà ad addensare; far cuocere a fuoco basso per qualche minuto continuando a mescolare finché la consistenza risulterà gelatinosa.

Versare il budino ancora caldo nelle 6/7 coppette e far raffreddare a temperatura ambiente. Una volta raffreddato mettere le coppette in frigorifero per un giorno o per una notte interi.

Capovolgere i budini dagli stampini nel piatto.

Guarnire con cannella in polvere e cioccolato fondente a scaglie, ed una fetta d'arancia.

\$\$\$

Torta al cioccolato

di *Michela Tortolano*

Ingredienti per una teglia da 22/25 cm circa

Tempo di cottura: 1 ora circa. Difficoltà e costo: media

- 250 gr di cioccolato fondente
- 130 gr di zucchero
- 150 gr di burro
- un cucchiaino abbondante di cannella
- un cucchiaino abbondante di zenzero
- 4 chiodi di garofano
- 80 gr di panna liquida
- 100 gr di latte
- 4 uova

Preparazione:

Portare il latte e la panna ad ebollizione con le spezie e spegnere subito.

Lasciare a riposo per 30 minuti.

Nel frattempo sciogliere il burro.

Filtrare il composto in modo da togliere le spezie e mettere il pentolino a bagnomaria; aggiungere il cioccolato e sciogliere completamente.

Togliere dal fuoco e stemperare un pochino girando il tutto.

Aggiungere lo zucchero e poi le uova, una ad una.

Per ultimo unire il burro sciolto intiepidito.

Posizionare la carta da forno in uno stampo di circa 22 cm.

Porre lo stampo in una teglia più grande con dentro dell'acqua.

Informare per 50/60 minuti a 180 gradi °C.

Il dolce si accompagna a fette con della panna fresca montata e zuccherata a piacere oppure in quadratini della grandezza di un cioccolatino rotolati nel cacao.

[versione stampabile](#) | [interviste a personaggi](#) | [interviste a telegiornalisti](#)

[HOME](#)

[SCHEDE+FOTO](#)

[VIDEO](#)

[FORUM](#)

[PREMIO](#)

[TGISTE](#)

[NONSOLOMODA](#)

[TUTTO TV](#)

[HOT GIRLS](#)

[DONNE](#)

[INTERVISTE](#)

[ARCHIVIO](#)

Telegiornaliste: settimanale di critica televisiva e informazione - registrazione Tribunale di Modena n. 1741 del 08/04/2005
Vietata la riproduzione, anche parziale, senza l'esplicito consenso dell'editore



Tutto TV Ieri, oggi e domani

2012, in e out di *Giuseppe Bosso*

Come di consueto, a fine anno si tirano le somme e si stilano pagelle, non solo a scuola. Lo stesso possiamo dire per il piccolo schermo, tra **conferme, sorprese e clamorose bocciature**.

Non hanno tradito le attese i *soliti noti*, da **Antonella Clerici** a Maria De Filippi, da Michele Santoro a Maurizio Crozza.

Sicuramente, invece, non ricorderà bene l'anno che sta finendo **Loirena Bianchetti**, che si è vista chiudere dopo appena un mese da Raidue il talk show *Parliamone in famiglia*, per sostituirlo con repliche di telefilm ormai datati come *Cold Case* e *Las Vegas*, in attesa di nuove idee per una fascia oraria sulla quale l'emittente molto aveva puntato. Ha dovuto chiudere quasi subito i battenti anche Fabrizio Frizzi, che probabilmente rimpiangerà a lungo la scelta di riproporre, a distanza di anni, un format desueto come *Per tutta la vita*.

Chi invece esce da vincitrice, anzi, **trionfatrice**, è Emma Marrone: da Sanremo ad *Amici*, dove non ha per nulla patito la **convivenza** con l'ex Stefano De Martino e la rivale Belen, si è confermata protagonista indiscussa non solo della canzone.

E a proposito della show girl argentina, in dolce attesa, non si può dire che abbia brillato particolarmente, se non nelle pagine dei **rotocalchi** che hanno incessantemente seguito le sue vicende, dalla rottura con Corona all'incontro con il ballerino lanciato da Maria De Filippi: gli ascolti di *Colorado* non sono stati propriamente eccezionali, anche se va detto che ha dovuto scontrarsi con una forte concorrenza 'interna' con la migliore *Squadra Antimafia* di sempre.

Un'altra vincitrice del 2012 è innegabilmente Elena Sofia Ricci, che ha iniziato nei panni di suora in *Che Dio ci aiuti!* per poi tornare, a grande richiesta, a casa *Cesaroni*.

Altro **ritorno esplosivo** quello di Simona Ventura, che su Cielo ha ritrovato la domenica del pallone, mentre su Rai 2 Victoria Cabello non è riuscita a raggiungere i suoi livelli.

Per **Sabrina Scampini** doveva essere l'anno della definitiva **consacrazione**, ma la sua parentesi domenicale in tandem con **Alessio Vinci** ha avuto vita brevissima, avendo Canale 5 preferito **tornare a puntare** - diciamo così... - su Barbara D'Urso, che all'insegna del rinnovamento continua a imperversare anche tutti i pomeriggi spaziando dal gossip alla cronaca nera. Siamo sinceramente dispiaciuti per Sabrina, che abbiamo avuto modo di **intervistare** e di conoscere come una ragazza cordiale e molto preparata e le auguriamo un futuro più radioso, magari svincolandosi da **Salvo Sottile** e da *Quarto grado*.

Innegabilmente, però, il **protagonista** del 2012 è stato Adriano Celentano, che con due sole serate - Sanremo e lo show a Verona - ha catalizzato l'attenzione per giorni.



[versione stampabile](#) | [interviste a personaggi](#) | [interviste a telegiornalisti](#)

Hot girls Donne e curiosità piccanti

Addio al re delle luci rosse

di *Giuseppe Bosso*

Avrebbe spento **60 candeline** sulla torta ad aprile se il diabete che da tempo lo attanagliava non lo avesse stroncato domenica 9 dicembre.

Con dolore e partecipazione salutiamo **Riccardo Schicchi**, una vita sotto i riflettori, indiscusso **maestro della pornografia made in Italy** e **pigmalione** di tante **hot girls**, da **Cicciolina** alla compagna di vita **Eva Henger**, che malgrado una burrascosa separazione - mai sancita in tribunale - non l'aveva abbandonato e gli era rimasta accanto fino all'ultimo.

E che la sua sarebbe stata una vita decisamente **movimentata** lo si era capito già nei primi anni dell'adolescenza, quando fu **espulso** dal liceo che frequentava per essere stato sorpreso a **spiare le sue compagne di scuola nei bagni**; inizialmente reporter, anche nella zone di guerra, la sua esistenza cambia **radicalmente** - è proprio il caso di dirlo, vista anche la successiva vicinanza al partito di Marco Pannella - con **l'incontro con Iona Staller**, che lo convince che è quello della sessualità, del **proibito**, il suo futuro e il suo ambiente; il **mito di Cicciolina nasce proprio sotto la sua supervisione**, dapprima in radio e poi in tv; è il 1978 e per la **prima volta** gli schermi Rai, durante il programma *C'era due volte*, conoscono il nudo. Le polemiche non fermano la coppia, che fonda l'agenzia Diva Futura e gira la prima pellicola hard del cinema italiano, **Telefono Rosso**.



Riccardo Schicchi

Moana Pozzi, Malù, Maurizia Paradiso, Jessica Rizzo: non c'è nessuna delle protagoniste dei desideri più reconditi e proibiti che non sia passata per le sue mani e per la sua creatività.

Non sono mancati anche i **problemi con la giustizia**, come da classico copione da cattivo ragazzo, e dal polverone di *Vallettopoli*, nel 2008, è uscito con una multa per induzione alla prostituzione.

Ma a parte questo ed altri incidenti di percorso, la vicenda umana e professionale di Schicchi **non ha mai conosciuto l'appannamento dei titoli di coda**; è sempre stato protagonista di primo piano e, per gli amanti dell'hard, **la sua impronta rimarrà sempre e comunque incancellabile**.

[versione stampabile](#) | [interviste a personaggi](#) | [speciale cam girls](#)

Donne Nel mondo, nella storia

Elsa Antoniolli Monti: una first lady d'altri tempi

di *Giulia Fiume*

Fino a qualche giorno fa, prima che il Presidente del Consiglio Mario Monti presentasse le proprie dimissioni, una nuova **first lady** si trovava al centro dell'attenzione nel panorama femminile italiano.

Elsa Antoniolli Monti, **moglie dell'ex presidente**, ha portato avanti il suo ruolo di compagna del premier ed esempio per la nazione con grande sobrietà ed eleganza. In molti, soprattutto tra i conoscenti, la definiscono «una **donna d'altri tempi**», a noi piace più considerarla un esempio di come alcuni valori da lei incarnati ne facciano, al giorno d'oggi, un volto davvero degno di nota.

La signora Monti è **moglie e mamma** e, anche dopo l'assegnazione della presidenza al marito, non ha mai tralasciato il suo incarico di **presidente della sezione femminile della Croce Rossa**. Si tratta di un ruolo che ha rivestito per gran parte della sua vita e che svolge, giorno dopo giorno, con estrema costanza, passione e diligenza.

Riservata e, da sempre, estranea al mondo del gossip, Elsa non si è mai facilmente raccontata ai giornali né alla televisione. L'unica intervista rilasciata è stata quella al settimanale *Chi* tra le cui pagine la donna si racconta con **semplicità** e con toni molto informali.

Nel servizio rilasciato al giornale, Elsa Monti appare sempre molto **posata, riservata e modesta**, ma si lascia andare a qualche risposta più leggera. Racconta di essere molto legata al marito e averlo spronato per far sì che accettasse la carica di Presidente del Consiglio. Solo così, secondo la donna, avrebbe potuto mettere in pratica anni di studi e di sacrifici.

Questa bella donna, che sembra davvero sbucata da un'altra era, confessa di essere stata lei stessa a chiedere al marito, dopo molti anni di fidanzamento, di sposarla. La loro, è una storia d'amore che dura da una vita. Ad appena 22 anni, Elsa era già la moglie del signor Monti.

Da sempre, è stato il marito ad essere in primo piano. Tuttavia, a discapito di tutte le aspettative, Elsa Monti è riuscita a distinguersi e ad imporsi con facilità nel panorama pubblico italiano come esempio di **raffinatezza, eleganza e serietà**.

A questa first lady, che già si appresta a cedere il suo ruolo, non possiamo che dare un voto pieno. Su tutti noi, Elsa, ha fatto davvero colpo.



Elsa Antoniolli Monti

[versione stampabile](#) | [interviste a personaggi donne](#)