



<http://www.blogstreetwire.it/comunicati-stampa-promozione-eventi-concerti-manifestazioni/8319-parigi-sfilano-gli-angeli-victorias-secret-nella-dieta-4-litri-dacqua-gelato-al-gusto-guanabana>

[HOME](#)[CHI SIAMO](#)[CATEGORIE](#)[CONTATTI](#)

📅 Dicembre 1, 2016 📁 [Eventi, Spettacoli](#)

## A Parigi sfilano gli angeli di Victoria's Secret. Nella loro dieta 4 litri d'acqua e gelato al gusto di Guanabana

👤 Ivana Germani 🏢 [Stand Out Srl](#)



A Parigi sfilano gli angeli di Victoria's Secret. Nella loro dieta 4 litri d'acqua e gelato al gusto di Guanabana

Si è tenuto ieri al GrandPalais di Parigi l'appuntamento più atteso dell'anno: la sfilata dei **52 angeli di Victoria's Secret**, accompagnati da atmosfere carnevalesche e a tratti gotiche grazie anche alla presenza di **Lady Gaga** (per la prima volta alla sfilata), **Bruno Mars** e **The Weeknd**. Manca pochissimo alla messa in onda dello show che verrà trasmesso il **5 dicembre** in esclusiva sul canale televisivo americano **CBS**. Come ogni anno il mondo si prepara ad ammirare, con invidia e con ammirazione, fisici scultorei e inarrivabili, alla ricerca della 'ricetta segreta' (buona sorte e DNA a parte) che permette alle modelle di essere prive di qualsiasi imperfezione fisica. ospiti musicali della serata.

**Il segreto di Victoria** c'è, eccome: la forma fisica delle protagoniste in passerella, infatti, è frutto di un costante lavoro day by day, composto da sessioni di training speciali che mixano **yoga, pilates e boxe**. Ma la vera sfida alla forma inizia **due mesi esatti** prima dello show. Perché **dal 5 ottobre**

**le bellezze sono a dieta ferrea.** Obiettivo: arrivare ad avere meno del **18% di massa magra nel corpo**. Nei **60 giorni**che precedono la sfilata le modelle vengono settimanalmente visitate da un nutrizionista che misura il loro livello di grasso, di massa muscolare e ritenzione idrica (che deve essere totalmente assente il giorno dello show). Ogni giorno devono bere **almeno un litro di acqua** e nutrirsi soltanto con **verdure e proteine magre**, ovvero pasti a base di **due fette di tacchino rigorosamente scondite, albume d'uovo, uova polverizzate, yogurt scremato** e, udite udite, **gelato!**

Ebbene sì: pare proprio che quest'ultimo elemento della dieta sia stato inserito per sollevare l'umore alle 'povere' fanciulle che, costrette a questo regime estremamente restrittivo, spesso avevano manifestato **ansia da prestazione e depressione**. Che ben venga il gelato, ma solo quello a base di un frutto 'magico' chiamato **guanabana**. Si pronuncia con l'accento sulla seconda "a", **guanábana, si tratta di un frutto tropicale** che ultimamente sta facendo parecchio discutere per le sue **proprietà anticancerogene, antiradicali liberi e dimagranti**.

Il gelato è concesso nelle ultime due settimane pre sfilata con porzioni di **100 grammi al giorno**(equivalenti a sole **100 kcal** per porzione). Umore in alto e salute in primo piano, racchiusi in un gusto tropicale che mette d'accordo palato e peso.

La guanabana, inoltre, aiuta a combattere l'ipertensione, protegge dai raffreddori e in generale dalle infezioni alle vie respiratorie, mantiene in forma il fegato e regola gli zuccheri nel sangue. Per l'alto valore di **antiossidanti**, infine, ha anche proprietà preventive nei confronti dei tumori, proteggendo le cellule dall'invecchiamento provocato dai radicali liberi.

*"Sfatiamo subito un mito: il gelato non fa ingrassare – commenta **Stefano Versace**, fondatore di **STEFANO VERSACE – Gelateria Italiana & Gourmet**, catena di gelaterie con **15 punti vendita** negli Stati Uniti, da **Miami a Philadelphia** – *Bisogna però fare attenzione: esiste un'enorme differenza fra gelato e icecream e non tutti la conoscono. Il gelato ha ingredienti naturali al 100% e un gusto diverso anche grazie alla differenza di temperatura (- 20 per l'icecream, -12 per il gelato). Altra grande differenza è la quantità di grasso (fino al 30% nell'icecream, solo il 7% nel gelato) e l'overrun, cioè l'aria incorporata nel prodotto (50% nell'icecream, solo il 10% nel gelato). Il vero gelato artigianale è genuino e fresco e viene prodotto quotidianamente. Personalmente posso affermare che il successo del mio prodotto, che può essere tranquillamente consumato all'interno di un regime dietetico, è dovuto alla scelta di utilizzare solo **materie prime di altissima qualità**, provenienti direttamente dall'Italia, come il latte biologico e altri prodotti italiani a denominazione controllata e protetta, fra cui la nocciola IGP del Piemonte, il Pistacchio puro e i limoni di Sicilia, la mandorla e la vaniglia biologica", conclude **Versace**.**

Che il Victoria's Secret Fashion Show 2016 abbia inizio!