

Cronaca di Roma

Il Messaggerocronaca@ilmessaggero.it
www.ilmessaggero.itVenerdì 3
Aprile 2015

20°C 7°C

Il Sole Sorge 6.52 Tramonta 19.36
La Luna Sorge 18.49 Cala 06.16

La Bottega del Tempo
Mercatino dell'usato
Compri e Vendi

APERTI TUTTI I GIORNI 9.00 - 19.00
Tel. 06.44.78.06.52 - 520.08.47.512 - Viale Marconi, 118 - Roma
www.bottegadeltempo.com

Gli uffici della Cronaca sono aperti dalle 10 alle 20, via del Tritone, 152, 00187 Roma T 06/4720224 - 06/4720228 F 06/4720446

**Via Crucis
Colosseo e Fori:
divieti e chiusure
arrivano
40mila fedeli
all'interno****Il concerto
Tra hit e cover
Annalisa
sul palco
dell'Auditorium
Molendini all'interno****Show charity
Eleonora Daniele
e Giovanni Caccamo
big della serata
dedicata all'autismo
Arnaldi all'interno**

I rifiuti andranno a Rocca Cencia

► Ecco la cittadella per lo smaltimento della spazzatura senza inceneritori e discariche
► Il nuovo impianto consentirà la chiusura di Malagrotta. Fortini: «Niente speculazioni»

Il progetto per la «cittadella dei rifiuti» di Rocca Cencia è pronto e questa mattina sarà presentato in Regione dall'Am. Si tratta del primo dei quattro eco-distretti previsti dal Campidoglio e punta a offrire un modello virtuoso e sostenibile dal punto di vista ambientale, all'opposto di quello del passato che gravava sulla grande buca di Malagrotta. Non ci saranno né inceneritori, né discariche, ma solo stabilimenti dove saranno lavorati i rifiuti prodotti dalla raccolta differenziata. Fortini: «Si tratta di un progetto all'avanguardia, i cittadini potranno visionare il progetto».

Evangelisti all'interno

La nomina**Gabrielli prefetto: «La mia nuova sfida»**

Franco Gabrielli

Appena nominato prefetto di Roma, Franco Gabrielli parla chiaro: «Ho un approccio da sbirro», dice, alludendo agli inizi della sua carriera a capo della Digos di Roma. E aggiunge: «Ma parlerò di Mafia Capitale solo dopo aver letto gli atti». Oltre all'inchiesta su Buzzi e Carminati lo attendono altri impegni: il più importante è la gestione del Giubileo.

Canettieri all'interno

Partitissima. Un presidio a Tor di Quinto

I controlli di polizia sugli spalti

Sorpresa Olimpico, Distinti aperti per i tifosi del Napoli

De Cicco all'interno

**Quindici anni
muore mentre
gioca a calcio
con gli amici**

Un quindicenne di Fiumicino è morto ieri dopo un malore durante una partita di calcio. Il ragazzo, mentre giocava con gli amici, si è sentito male. I testimoni hanno raccontato che diceva, confusamente, di non sentire più le gambe. È stata chiamata un'ambulanza e dopo un primo ricovero all'ospedale Grassi di Ostia i medici, vista la gravità della situazione e i sintomi che facevano pensare a una patologia cardiaca, hanno deciso di portare l'adolescente al San Camillo a Roma. Ma non c'è stato niente da fare. Verrà eseguita un'autopsia. Probabile una malformazione congenita.

Mancini all'interno

Tassista picchia un anziano: femore rotto e rianimazione

► Selvaggia aggressione in piazza Barberini: «Sembrava un pazzo»

È stato aggredito da un tassista perché aveva fermato la macchina al posteggio davanti alla farmacia di piazza Barberini. Antonio Cavallaro, 64 anni, è ricoverato al San Giovanni in terapia intensiva, ha la gamba fratturata e la mascella rotta. «Sembrava un pazzo», dicono i testimoni. Il tassista è stato denunciato. L'aggressione è avvenuta mercoledì scorso, in pieno giorno. La vittima, che in macchina aveva il figlio affetto dalla sindrome di down, aveva chiesto ai tassisti in fila se poteva fermare lì la macchina per qualche minuto. I tassisti hanno acconsentito, tutti tranne uno, un quarantenne che si è scagliato contro Cavallaro e lo ha fatto finire a terra. Il tassista è stato identificato dalla polizia. L'aggressione è stata ripresa dalle telecamere.

Vuolo all'interno

**Buzzi era sotto ricatto
per una storia d'amore**

Salvatore Buzzi, arrestato nell'inchiesta su Mafia Capitale, fu ricattato da una barista con cui aveva avuto una relazione.

Pierucci all'interno

Parioli**Baby squillo, i clienti
condannati a 1 anno**

Sotto interrogatorio hanno sempre negato: «Rapporti con squillo baby? Sembravano maggiorenni», ieri tre clienti - tutti professionisti, romani, ineccezzurati e accusati di prostituzione minorile - non si sono presentati in aula: sono stati condannati a un anno di reclusione, con sospensione condizionale della pena, e al pagamento di 1.200 euro ciascuno.

all'interno

**IMMOBILE
PIGNORATO?**

crediti problematici
**Noi lo compriamo
prima che tu
perda tutto!**
Tel. 06.32609562
Via Golametto, 4 - Roma
(PIAZZALE CLODIO)

CHIAPPALONE
immobiliare**Senza Rete****«Arrivo in 5 minuti» a Roma si moltiplica per 3**

«Roma, sventato traffico di esseri umani». Erano in coda sulla tangenziale.

@RobertaRanco

Dentro il Gra il tempo scherza. Va a un'altra velocità e non scorre regolare. Lo sospettavano già, trascinati sul lungo-tavolo in un falso movimento, il mondo altrove cammina come fa il fiume e noi li fermi a invidiarli. Adesso c'è la certezza e arriva da TomTom Traffic Index. Ogni ora i romani perdono 24 minuti in coda, quel tempo lo osservano passar via, immobili e poi devono correre

dietro affannando. Il che vuol dire 4 giorni buttati in un anno, da chiedere il risarcimento per danno esistenziale. Ci vediamo alle sei? Chi prende un appuntamento conosce il reciproco inganno e non ci casca. Se tutto va bene ci si vedrà alle 6.30. C'è quella mezz'ora in più che nessun orologio contempla ma non sfugge al satellite. Pure il navigatore va adattato al fuso della Capitale: 2,6 km da percorrere, 12 minuti. Sì, vabbè, a Bolzano, il romano moltiplica per 3. Cinque minuti e sono da te. Nemmeno fossi Birdman, dunque si calcola 5 per 10, senza fiutare anzienteneriti dall'ottimismo bugiardo.

Maria Lombardi

Serve lo sprint di un centometrista per rincorrere quei minuti persi ogni ora e la concentrazione di un maestro yoga per non dare di matto nell'attesa. «Ci vuole troppa pazienza per imparare a essere pazienti», scriveva Massimo Gentile, artista fuggito da Roma. Chi è rimasto nel ricordo ha imparato per forza a modellare il tempo, qualche volta sbuffa e fa sbuffare i non romani che ignorano il teorema dei 24 minuti. Solo a Istanbul ci consola TomTom - ci capiscono. Li perdono ancora più tempo fermi. Ci vediamo? Sì, a una certa,

maria.lombardi@ilmessaggero.it

**AUTOMANIA
COMPRO AUTO
IN CONTANTI**

IN MENO DI 1 ORA PASSAGGIO IMMEDIATO

AUTO DI LUSO - SPORTIVE - UTILITARIE

WWW.COMPROAUTOCONTANTI.IT

VIA FONTANA CANDIDA, 100 - 00132 ROMA - INFO TEL. 340.5403249 - FAX 06.2073040

Week end Tempo Libero

EAT DRINK



Uova di cioccolato ispirate all'arte contemporanea
charme d'autore per agnello e pesce: è festa in tavola

Colombe gourmet

a cura di Giacomo A. Dente

Il grande appuntamento della Pasqua è con le elegantissime uova di Walter Musco, ex gallerista d'arte, oggi alla guida della pasticceria Bompiani. Insieme ai classici, al latte e in tutte le gradazioni del fondente, colpiscono le sue creazioni-sculture dove cromatismi raffinati citano lo stile e le opere di grandi artisti contemporanei. Pasqua in qualità, a partire dalle nostre tavole: le colombe bio, al massimo livello artigianale, di Roscioli, la selezione di carni e i magnifici preparati di Annibale, maestro macellaro in via Ripetta. Per chi opterà per il ristorante, molte opzioni. Lusso a cinque stelle e cucina raffinata con spunti fusion di Francesco Aprea all' Hassler in cima a

Trinità de' Monti, la simpatia di Max Mariola e delle sue ricette di terra e di mare nell'ovattato hotel D.O.M., l'eleganza moderna del Galleria a due passi dalla Fontana di Trevi con menu buffet strepitoso a 25 euro. Una chef giovane e seducente col padre, professionista di razza a presidiare la sala: Raffaella e Tonino Palladino del Vecchia Roma offrono cucina sicura con tocchi fantasiosi, fuoriporta classica e gustosa semplicità della Scaletta di Sacrofano. E se si decidesse di abbandonare gli abbacchi per il pesce? A Roma da Chinappi festa in tutte le sfumature del crudo e del cotto, senza dimenticare l'immensa emozione della cucina di Walter e Marco Regolanti di Romolo al Porto a Anzio.

La ricetta

Vignaiola Classica

Ingredienti:

4 carciofi,
2 cipollotti,
500g. di fave,
500g. di piselli,
1 cespo di lattuga,
100 g. di guanciale
olio sale e pepe

Esecuzione:

Raffaella Palladino, chef di charme con una gioiosa nota di malizia nei suoi piatti, interpreta alla Vecchia Roma di piazza Campitelli una cucina romana rivisitata. Uno dei suoi piatti del cuore? La vignaiola. «Fate imbiondire in olio la cipolla, poi aggiungete del guanciale tagliato a listarelle. Mettete giù i carciofi, sbianchiti con un poco di limone, tagliati a striscioline, un mestolo di acqua e, a seguire, la lattuga, le fave e i piselli, continuando a bagnare ogni volta. Si lascia a consistenza brodosa e si serve aggiustando di olio sale e pepe e, a piacere, di erbe».

Vino

Marino





IL RE DEL CRUDO

Romolo al porto

Walter e Marco Regolanti (nella foto) sono una delle più esplosive e divertenti realtà della cucina di mare. Da non perdere la spettacolare selezione di crudi dove trionfa anche la tracina o piatti antichi come la minestra di pesce di paranza con spaghetti spezzati e pomodorini.

► Sui 60 euro - via del Porto Innocenziano 19 - tel.06.9844079

UOVA CREATIVE

Bompiani

Walter Musco è pasticciere e artista a tutto tondo. Nella sua boutique di bontà uova tradizionali realizzate coi migliori cioccolati, e creazioni ispirate all'arte contemporanea con uova che interpretano artisti come Rothko, Afro, Vedova, Koons. Oggetti regalo e vere golosità per gourmet.

► Sui 70 euro al chilo - largo Bompiani 8 - tel. 06.512410

COLOMBE TUTTO SAPORE

Roscioli

Pierluigi Roscioli guida il forno di famiglia con talento e prodotti di assoluta qualità. Notevoli i pani, la pizza, le torte, il casa ribello, le colombe a lievitazione naturale, fragranti, golose, realizzate con prodotti biologici, canditi compresi.

► 39 euro al chilo - via dei Chiavari 34 - tel.06.6864045

TRADIZIONE TRASGRESSIVA

Vecchia Roma

Qui la cucina diverte seguendo lo spartito classico, con molte citazioni romanesche e un'attenzione speciale alle verdure. La marcia in più con Raffaella Palladino che dà ai piatti trasgressione e charme, dal risotto pistacchi e provola affumicata allo stufatino bianco di manzo e ortaggi.

► Sui 50-70 euro - piazza Campitelli 18 - tel.06.6864604



SEMPLICITÀ GIOIOSA

La Scaletta

In questa trattoria verace regna la griglia (notevole tutto il repertorio che ruota intorno all'abbacchio), mentre una brigata di donne in cucina prepara magnifiche paste fatte in casa e tegami di cacciatore piuttosto che la sfiziosissima polenta con spuntature e broccoli.

► Sui 30 euro
Via XXIV Maggio 40
tel.069082068
Sacrofano

1



IMAGO (HOTEL HASSLER)

Piazza Trinità dei Monti 6
tel. 06.69934726
Prezzo sui 100 euro

Lo chef Francesco Apreda, un creativo raffinato e ricco di suggestioni fusion, sarà protagonista di una proposta di Pasqua e di Pasquetta molto sfiziosa dove la cucina spazia dal cosciotto di agnello ai semi di coriandolo agli spaghetti aglio olio asparagella con alici e mozzarella.

2



D.O.M.

Via Giulia 131
tel. 06.6832144
Prezzo sui 75 euro

Lo scanzonato chef Max Mariola interpreta la Pasqua con un cestino ricco di tutti i classici (pizza al formaggio, corallina, uova) seguito da lasagne alla vignarola e coscio di agnello. A Pasquetta fusilli con ragu di manzo e rombo burro alici e piselli.

3



GALLERIA

Galleria Alberto Sordi 53
tel. 06.85355431
Prezzo sui 25 euro

Il manager gourmet Guido Anastasio Pugliese continua a puntare sulla crescita della Galleria Alberto Sordi col suo locale grintoso ed elegante. Sua per Pasqua l'idea di un brunch di qualità a prezzo gentile: tagliere di salumi di cinta, bocconcini di agnello con fave e fatiche, frittata di asparagi selvatici, mini pastiere.

4



CHINAPPI

Via Valenziani 19
tel. 06.4819005
Prezzo sui 50-70 euro

Stefano Chinappi e la moglie Elena non propongono solo pesce nei menù del week end di Pasqua. Insomma il palato si può divertire spaziando da piatti come le orecchiette con salsiccia affumicata e broccoli ai calamari scottati all'arancia con carciofi alla mentuccia.

5



MOLTO

Viale Parioli 122
tel. 06.8082900
Prezzo sui 50 euro

In questo curato locale dei Parioli il cliente viene coccolato con una cucina intelligente, attenta alle radici con qualche saggia divagazione creativa. Grande scelta di materie prime e menù buffet con tutte le specialità di Pasqua, dalla corallina all'agnello.