

A.PRO.T.I.ON.
 APROTION ONLUS
 DONACI IL TUO 5x1000
 CODICE FISCALE: 07263510583
 www.aprotiononlus.it

la Repubblica
 VENERDI 3 APRILE 2015
 RAI
 CRONACA DI ROMA @ REPUBBLICA.IT

Roma
 LETTERE CON FIRMA INVIATO
 TELEFONO: MAX 80 E 8047 FAX 06 49822308
 EMAIL: SEGRETERIA_ROMA@REPUBBLICA.IT

A.PRO.T.I.ON.
 APROTION ONLUS
 DONACI IL TUO 5x1000
 CODICE FISCALE: 07263510583
 www.aprotiononlus.it



SOCIETÀ
Domenica di sapori con gli chef stellati
 LAURA SERLONI A PAGINA XI



@ROMA.IT
Finisce in cella lo stalker dell'ex miss Arianna David
 SUL SITO



GIORNO E NOTTE
"Doppio sogno" con Caterina Murino
 RODOLFO DI GIAMMARCO A PAGINA XIII

Pasqua e calcio allarme sicurezza Capitale blindata

- > Schierati mille carabinieri in più nei giorni delle feste
- > Massima allerta per il big match di domani Roma-Napoli
- > Gabrielli nominato prefetto: "Condivisione e dialogo"

LA ZONA dell'Olimpico blindata domani per la partita Roma-Napoli che si gioca alle 12.30, con i commercianti di Ponte Milvio pronti a chiedersi i danni per la preoccupazione dei mancanti incassi nel sabato prepasquale. Ma il match da bollino rosso non è la sola preoccupazione per la sicurezza: saranno mille i carabinieri impegnati nel weekend di Pasqua contro scippi e furti nelle abitazioni e nei consolari. E ancora in chiave antiterrorismo l'Asi comincia a lavorare al dispositivo di sicurezza per il Giubileo. Se ne occuperà anche Franco Gabrielli, nominato ieri prefetto dal governo: «Lavorerò per la condivisione e il dialogo».

D'ALBERGO, FAVALLE E ISMAN DA PAGINA II A PAGINA IV

LA POLEMICA
Corteo del 25 Aprile Aned: "Non cisaremo"

CONTRO tra associazioni antifasciste in vista del corteo del 25 aprile, con gli ex deportati dell'Aned che annunciano la loro assenza all'appuntamento e i partigiani dell'Anpi - organizzatori dell'evento - che sperano in un ripensamento. In mezzo Tommaso Giuntella, presidente del Partito democratico di Roma, che si schiera a fianco dell'Aned parlando di «un corteo del 25 aprile, ostaggiato di gente che è fascista allo stesso modo di quelli da cui ci liberammo».

SEGUE A PAGINA XVI

UNIVERSITÀ
Barbara, la ricercatrice che parla ai robot

ALESSANDRA PAOLINI
 È UNA di quelle storie che danno una pennellata di rosa al futuro. Rossa perché dà una speranza ai tanti "overelli" che pensano alla fuga. E rossa perché la protagonista è una donna: «Barbara Caputo, docente di ingegneria informatica della Sapienza, ha vinto lo "Starting Grant". Un premio da 1,5 milioni che le servirà nello studio dei suoi robot».

SEGUE A PAGINA XVI

L'INCIDENTE A VIGNE NUOVE. IN PIAZZA BARBERINI TASSISTA AGGREDISCE AUTOMOBILISTA Autista Atac investe bimba, rischia linciaggio

PRIMA una rissa in pieno giorno tra un tassista e un automobilista, poi una ragazzina di 13 anni investita da un autobus. Accade tutto in meno di 48 ore, sulle strade della capitale. Per raccontare il primo caso, bisogna tornare a mercoledì mattina, a piazza Barberini. È mezzogiorno e nel traffico il conducente di un taxi, un 40enne romano, improvvisamente si scaglia contro un automobilista di 64 anni. Ricoverato in ospedale, il pensionato ha il femore rotto.

SEGUE A PAGINA XIX



IL COMUNE
"Rivoluzione mobilità sarà un Anno Santo a misura di pedoni"

VITALE A PAGINA XV
LA PROTESTA
Scuole chiuse per le vacanze caos maestri e gli uffici "Costrette qui dal contratto"

SERVIZIO A PAGINA XVI

IL PERSONAGGIO
Addio a Rubel una vita per il jazz

FELICE LIPERI
 FIGURA centrale per la realizzazione di festival e concerti jazz nella Capitale, da oltre 30 anni patron dell'Alexanderplatz, ieri a 75 anni è scomparso Giampiero Rubel. La sua biografia è strettamente legata al club di via Ostia, luogo storico per l'universo della musica improvvisata, ma dalla nascita nel 1984 aperto anche ad altri generi musicali: dal cabaret alla storia del jazz passando per la fusion e la canzone, l'improvvisazione e il reb.

SEGUE A PAGINA XVI

A.PRO.T.I.ON.
 Associazione per il **PRO**gresso della **TER**apia **INTENSIVA** di **CO**ematologica "R.Fasanari"
Vi augura Buona Pasqua
 APROTION
 Via Papiniano, 10
 00136 ROMA
 Tel. 06/35453789
 email:
 aprotiononlus@rm.unicatt.it
 segreteria@aprotiononlus.it
 consulenzaematologica@aprotiononlus.it
APROTION ONLUS
 DONACI IL TUO 5x1000
 CODICE FISCALE: 07263510583

PARCO RABIN, LIBERO ACCESSO ALLA ZONA A RISCHIO



IL CASO ESQUILINO
Piazza Vittorio buio e degrado È un delitto di lesa bellezza

Lagioia rapinato alle 10 di sera
 Ma per avere più tranquillità diamo vita al commercio buono

ELENA STANCANELLI
 PIAZZA Vittorio si sta compiendo un delitto di lesa bellezza, con la complicità di molti. Ci si può arrendere, o lasciarla andare finché non diventi un buco nero, una zona di spaccio, una enclave violenta e lurida. Ma sarebbe come riempire il Colosseo di topi e vendere i biglietti per guardarli ballare. Se cede l'Esquilino, cede Roma. E infatti la crisi che sta attraversando è la crisi della città.

Nei che ci abitiamo facciamo i comitati, le feste, le performance. Raccogliamo ogni mattina le bottiglie rotte e le siringhe, ma non ce la faremo mai se il Comune non mette mano alla questione più importante: gli esercizi commerciali. Nicola Lagioia ha raccontato ieri su queste pagine l'aggressione che ha subito. In una strada dell'Esquilino, buia e deserta alle 22.30 della sera. Anche la piazza, la piazza più grande di Roma, dopo le nove di sera, è buia e deserta. Possibile? Possibile che a nessuno sia venuta voglia di aprire sotto quei magnifici portici un bel ristorante, un locale allegro con i tavolini, le luci accese? Mettere due piante davanti, spazzare, allontanare il degrado con un po' di grazia. La piazza sembra fatta apposta, sembra uno di quegli scricchiolanti che ci piacciono tanto. Basterebbe copiarli. E invece no. La legge Bersani che liberalizza le attività commerciali, non consente nessun controllo sulle licenze.

C'è la legge Bersani, ci diciamo, non possiamo far niente per impedire che, sopra i portici ottocenteschi, aprano fast food arancioni con le luci al neon, mini market di sovrana bruttezza dove comprare bottiglie di birra da spaccare negli angoli. Davvero? Davvero non si può fare niente per favorire un imprenditore, un artigiano, un sognatore, di qualsiasi nazionalità, che presenti una richiesta migliore di uno schizofrenico pazzesco qualsiasi? Pensateci, fatevelo venire in mente un modo, il al Comune. Sarà sempre più semplice e più economico di un controllo capillare, continuo, estenuante ma, per sua natura, impermanente. Quando il gatto non c'è, o se n'è appena andato, i topi ballano, si sa.

Lauro Tazzi

Villa Ada, recinzione crollata "Così da mesi, pericolo voragini"

CECILIA GENTILE
"PERICOLO. Zona interdetta. Presenza voragini" dice un cartello in bianco e nero che sembra una fotocopia, con il logo del Comune di Roma. Ma quel cartello è seminascondito, e la recinzione metallica che circonda l'area vietata è sconquassata, con tanti pezzi crollati a terra, con ampi tratti aperti. Siamo nel parco Rabin l'area verde su via Panama che introduce a Villa Ada.

SEGUE A PAGINA XVI



SOCIETÀ

Domenica di sapori
con gli chef stellati

LAURA SERLONI A PAGINA XI



Dall'Imago
al **Dom Hotel**
menu
gourmet
per il pranzo
di domenica

Sapori di Pasqua con gli chef stellati tra casatiello uova e corallina

LAURA SERLONI

TAVOLA che vai, corallina, pizza al formaggio e uova sode che trovi: non è Pasqua senza le tipiche delizie della tradizionale colazione. Tante le proposte: dalle atmosfere bucoliche tra prati e alberi in fiore per chi ama la campagna, al rilassante pranzo della domenica in città per regalarsi un giorno lontano dai fornelli.

Sulla terrazza del **Dom Hotel** in via Giulia lo chef Max Mariola accoglie gli ospiti con il cestino di Pasqua ricco di molte prelibatezze come il casatiello napoletano, il capocollo, la corallina e le uova sode, poi a pranzo arrivano lasagne alla vignarola con fave, lattuga, guanciale e piselli, il coscio d'agnello con carciofi alla romana e alla giudia. Gran finale con la pastiera, caposaldo della tradizione pasquale napoletana. Formula brunch, invece, a Pasquetta.

Si ammira Roma e si apprezza la cucina dello chef da una stella Michelin, Francesco

Aprada, all'**Imago** dell'hotel Hassler. Menu dal sapore mediterraneo che unisce sapientemente i profumi partenopei con la tradizione laziale: l'easter lunch propone uovo e piselli, gamberi rossi e salame piccante

per iniziare, seguiti da spaghetti all'olio e asparagella, alici e mozzarella e cannelloni di fave e pecorino con quaglia scottata al curry. Come da tradizione viene poi servito il cosciotto di agnello ai semi di coriandolo, carciofi e limone e per concludere la pastiera gourmet. Heinz Beck, nei due giorni di festa, si trasferisce a San Casciano dei Bagni nel **Castello di Fighine** dove crea piatti di alta cucina.

Al Pigneto, il pranzo di Pasqua è servito da **Primo** e Rosti. Marco Gallotta nel cuore dell'isolapedale propone l'agnello in tutte le sue declinazioni dall'entrée fino al secondo. Buffet speciale nel giardino di **Rosti** con vitello tonnato, carciofi fritti, coratella d'agnello con carciofi, fave e pecorino e via dicendo.

Si esce dalla città, fuga ai Ca-

stelli. Per chi alle fraschette di Ariccia preferisce un menu tradizionale, da **Cacciani** a Frascati troverà pappardelle con ragù bianco e erbe profumate fino all'abbacchio scottato. All'**Oste della Bon'ora** a Grottaferrata ecco uovo pochette con spinaci e salsa olandese su crostone, fettuccine con agnello, carciofi e mentuccia fresca, lasagna tradizionale con ragù, abbacchio al forno con patate viola al rosmarino e insalata riccia alla carbonara. A **Le Colline Ciociare** (Acuto), lo chef stellato Salvatore Tassa porta in tavola cannoli croccanti di polenta con ricotta e spinaci, le fettuccine con pomodori "bruciati" e vaniglia bourbon e l'immancabile agnello, re delle tavolate di Pasqua.

Ambientazione country al **Casale sul Treja**, agriturismo di oltre 10 ettari a Mazzano Romano nella Valle del Treja accanto alle cascate di Montegelato dove, tra carne alla brace e fettuccine tirate a mano, si festeggia la Pasqua, così come alla **Fattoria di Fiorano** sull'Appia Antica per andare in campagna pur restando in città.

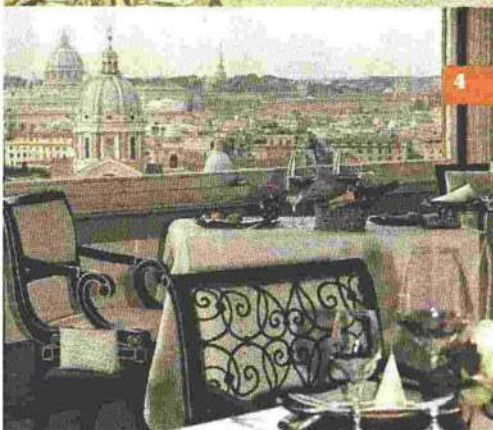
© RIPRODUZIONE RISERVATA



1



2



4



3

3
CACCIANI
Nel ristorante di Frascati menu tradizionale con pappardelle al ragù bianco

4
IMAGO
Sulla terrazza dell'hotel Hassler Francesca Aprea propone un menu mediterraneo

1 **CASALE SUL TREJA**
Fettuccine tirate a mano nella fattoria a Mazzano Romano

2 **DOM HOTEL**
In via Giulia il cestino di Pasqua dello chef Mariola

