

Cronaca di Roma

Il Messaggero

cronaca@ilmessaggero.it
www.ilmessaggero.it

Venerdì 9
Marzo 2018



15°C 10°C

Il Sole Sorge 06,35 Tramonta 18,08
La Luna Sorge 01,00 Cala 11,01

Se hai in programma di cambiare casa,
ilmessaggerocasa.it
tutte le case di Roma



Gli uffici della Cronaca sono aperti dalle 11 alle 20, via del Tritone, 152, 00187 Roma T 06/4720224 - 06/4720228 F 06/4720446

Week end
Cioccolata, gelato
e delizie pasqualine
l'intrattenimento
è super goloso

Dente e Larcana a pag. 54 e 55



Palalottomatica
Gianni Morandi
a cantar d'amore
con il suo
quarantesimo cd

Orlando a pag. 56



L'evento
La musica d'autore
sale in cattedra
per una notte
da premiare

Quaglia a pag. 53



Ville ancora chiuse, la protesta dei cittadini

► Da Glori a Sciarra
alberi pericolanti,
mancano giardinieri

La neve ormai si è sciolta e oltre a lasciare le voragini ha sancito la perdurante chiusura delle ville storiche di Roma. Secondo un'ordinanza della sindaca Raggi, le aree verdi dovevano chiudere fintanto che non fossero controllate tutte le alberature e invece da villa Ada a villa Leopardi i cancelli sono ancora chiusi.

Bogliolo a pag. 46



Villa Leopardi chiusa, protestano i cittadini (foto TOIATI)

Il caso

«Rifiuti, fatture false per 6 milioni»
Il ras Cerroni rischia il processo

Non solo traffico di rifiuti, immondizia pagata a peso d'oro, e il disastro ambientale di Malagrotta. Il ras dei rifiuti Manlio Cerroni, lavorando con le sue aziende, avrebbe architettato anche una maxi

evasione fiscale. Precisamente per 5 milioni e 547 mila euro. Un'accusa che rischia di portare di nuovo a giudizio l'imprenditore, che a novanta anni si ritrova con tre processi a carico.

Pierucci a pag. 49

Botte e presa la della dr a Roma

Era consider gang della dro tellata dai car voli e Guidoni staggi, sfregi a si ai sodali c Trentanove gli sati, a vario tiz zione finalizza stupefacenti, sioni. Tra lo donne che av i mariti. Indag giamento an Francesco Tag sidente e attu della Camera ma.

Disastro buche, assessore in bilico

► Dopo le polemiche, Raggi pensa di sostituire Margherita Gatta (Lavori pubblici)

► Scontro Campidoglio-Municipi per gestire l'emergenza: «Fondi solo per rattoppi»

Emergenza buche, nel mirino finisce Margherita Gatta, l'assessore ai Lavori pubblici arrivata in Campidoglio sei mesi fa col curriculum da «maga degli appalti», appalti che però, per contrappasso, oggi restano in larga parte incagliati nel vischio della burocrazia capitolina, mentre sulle strade si allargano le voragini. C'è da dire che Virginia Raggi, per il momento, non vuole cambi in giunta oltre a quello, ormai a un passo, di Adriano Meloni al Commercio. Anche perché, secondo una prassi collaudata a Palazzo Senatorio, prima dell'avvicendamento va trovato il sostituto, per evitare una pericolosa vacatio. Insomma, Gatta per ora resta, ma la sua poltrona traballa. Salta invece il capo della Manutenzione. Intanto, è scontro tra Comune e Municipi sui fondi: per il Campidoglio bastano tre milioni per le emergenze, i mini-sindaci nei

Canettieri e De Cicco a pag. 45

La Pisana

Regione, il toto-squadra
Tre nomi per la Sanità

Ci sono sì, le conferme ma la giunta bis di Nicola Zingaretti parrebbe pronta a fare incetta di nomi nuovi, a partire da quello per l'assessorato alla Sanità. Per tre potenziali riconfermati - la responsabile dei conti, Alessandra Sartore, per quello dell'Agricoltura, Carlo Hausmann, e per Lucia Valente, che ha ricoperto la delega al Lavoro - ci saranno altre "new-entry". Per la delicata delega della Sanità, una volta che sarà terminato il commissariamento, circola una short-list di tre nomi, di cui fa parte Waldemaro Marchiafava, dermatologo di fama che ha collaborato con Tor Vergata.

a pag. 48

La giornata. Disagi per lo sciopero. Linea A, si stacca una lamiera



Un autobus fermo in piazzale dei Cinquecento per sciopero (foto LAPRESSE)

Bus, tram e treni fermi: paralisi Capitale

Lombardi a pag. 47

Orsi in in Alba salvati al Biop



Orsi sedati e Utilizzati con foto a pagame attirare clier Spesso senza Ma adesso la Albania è finit sferiti a Roma co sta prepar "casa" accogli Gi



Senza Rete

Maria Lombardi

All'esame di Diritto senza il diritto di sostenerlo

Su Instagram le storie di ex colleghi della Sanienza

hanno consegnato le carte d'identità che vengono estratte a lia, hanno capito che gli studenti universitari sono una ricchezza





BUONO E SANO

Vivi Bistrot

Nel Parco di Villa Pamphili, a Villa Borghese, a Palazzo Braschi, ora anche alla Rinascente, la formula convince con vocazione eclettica. Ciascuno può spaziare dal club sandwich vegano ai quadrotti di pane bio, dalle magnifiche insalate ai mini bagel.

► Da 15 a 30 euro - Rinascente Tritone - tel.06.69423693

ATMOSFERA RETRÒ

Coromandel

A due passi da piazza Navona questo locale tutto al femminile si distingue per l'atmosfera curata e per il talento creativo della chef. Lo stile è molto sul classico internazionale con favolose uova benedict al salmone, croque madame e ancora pancakes di alta scuola.

► Sul 25 euro - via di Monte Giordano 61 - tel.06.68802461

SAPORI DELLA NONNA

Rosti

Profumi e sapori rassicuranti e familiari per il brunch di questo curato locale del Pigneto. L'offerta è varia con sfizi come i malloreddus alla checca con melanzane fritte, la lasagna asparagi e menta, il polletto alla cacciatora.

► 20 euro - via Bartolomeo d'Alviano 65 - tel.06.2752608

"COLANZO" ALL'ITALIANA

'Na Cosetta

Se gli americani hanno messo insieme breakfast più lunch per creare la parola brunch, giusto che colazione più pranzo diventino il colanzo. Bello questo locale dal design curato e dalla cucina sfiziosa: dal couscous vegetariano ai buoni dolci di Stefania, la pasticciera.

► 15 euro - via Ettore Giovenale 54 - tel.06.45598326



FACCIAMOLO BIO

Ketumbar

Il set è quello del Monte dei Cocci, in una cornice curata e divertente. Fa premio nel brunch del weekend (il servizio c'è anche il sabato), ma non solo, la grande attenzione al bio (nella foto sopra il titolare). Si gustano cous cous, polenta taragna, hummus, trionfi di insalate, parmigiana di zucchine, carbonara vegetariana, col valore aggiunto di uno spazio (con animatori) dedicato ai bambini. 18 euro (15 i bambini) - via Galvani 24 - tel.06.57305338

E A T D R I N K



Una tradizione nata quando i treni transcontinentali facevano tappa a Chicago per un pasto a metà mattina

Brunch, che passione

a cura di Giacomo A. Dente

Il brunch della domenica (ma la formula sta affermandosi anche per il sabato) è una tradizione che si è consolidata anche da noi. Che sia nato intorno ai ritiri di caccia in Inghilterra, oppure in America negli anni '30, quando i treni transcontinentali facevano tappa a Chicago per un pasto della tarda mattina, non è facile da stabilire, anche se è certo che la parola fu coniata dallo scrittore britannico Guy Beringer, per suggerire una alternativa al pesante pranzo domenicale che seguiva alla messa, con una soluzione più light, contrazione di breakfast e di lunch, brunch, appunto.

A Roma oggi le proposte sono molto variate. Senza

dubbio gli alberghi gourmet hanno una leadership basata su posizione, fantasia delle proposte, cura della messinscena, cucina creativa. Ma non va trascurata nemmeno la sfiziosa crescita della formula anche nei ristoranti. Ottimo brunch, quindi, da Molto in viale Parioli, o all'Ostiense al Porto Fluviale. Sana e buona l'offerta per ogni momento del giorno da Vivi Bistrot al roof della Rinascente, mentre a poca distanza, dal roof dell'Hotel Eden lo chef Fabio Ciervo propone piatti di raffinata eleganza fra sapori italiani e tradizione internazionale, e con una vista mozzafiato, dal tramonto all'alba.

La ricetta

Acciughe impanate alla genovese

Ingredienti:
12 acciughe
2 uova

1 tazza di pangrattato
Olio extravergine di oliva,
3 zucchine

Esecuzione:

«Questa ricetta è come una milanese di mare» ride Arturo Scarci di Meglio Fresco, grande pescheria gourmet di via Boccea. «Sono un divertente diversivo rispetto al brunch americano e molto gustose. Basta spinarle, privarle della testa, passare nell'uovo battuto con la frusta e quindi nel pangrattato. Si tuffano nell'olio (mi raccomando, taggiasca della Riviera di Ponente) bollente e si sciolano su carta paglia con una girata di sale (e di pepe bianco, facoltativo, così come è facoltativo accompagnarle con zucchine scottate al vapore condite con olio, sale e maggiorana).

VINO
Vermentino di L'Unità



IL GIARDINO
Via L. C. - tel.06.69423693

Fabio Ciervo, chef stellato di grande talento, ha messo a punto un brunch di li, le uova e i classici anglosassonesi in armonia. Con contorno di visolate, raffinata variazione sull'ève alla rancheros e cupcakes di a:



GIARDINO
Via C. - tel.06.69423693

Spettacolare l'allestimento dell'ieri, regno gastronomico - al Heinz Beck. A livello giardino metà giapponesi amministrate da ustante, e altri cuochi presidiano cucinati a vista e dei secondi, tri



ATLANTE
Via M. - tel.06.69423693

Location tutta particolare per cucina coraggiosa e sperimentata no a un birrifico artigianale. Il b con un servizio al tavolo con un ogni domenica secondo la fantasia chef lungo dieci sfizi, dall'antipa



OPEN
Via M. - tel.06.69423693

Lo spettacolo della grande verità di verde e di luce predispone b lo dell'abbondanza messo in sc Colonna. Si passa dall'ottima pafafel, dalle insalate di riso, dagli g di mare al classico tiramisù.



LA VESTE
Via B. - tel.06.69423693

Questo ristorante di albergo a du ne offre diversi brunch sotto le st scate dal Pinturicchio e allievi, c no. Si passa così dal 'maxi' con p strapazzate e peperoni al Veg co senza dimenticare offerte light e j

Apparecchi acustici NovaSense a metà prezzo

Fino al 18 marzo, due apparecchi acustici al 50% di sconto



CHIAMMI SUBITO PER PRENOTARE IL SUO APPUNTAMENTO GRATUITO

Numero Verde
800 189754

www.audionovaitalia.it/metaprezzo

AudioNova