

Cronaca di Roma

Il Messaggero

cronaca@ilmessaggero.it
www.ilmessaggero.it

Venerdì 29
Aprile 2015



21°C 11°C

Il Sole (oggi) 04:37 Tramonto 20:05
La Luna (oggi) 15:20 Calo 15:15

Restorante in Prati dal 1962
Via de' Turchi, 10/12 - 00187 Roma
Tel. 06 4720228 - 06 4720246
info@restorantedelprati.com
www.restorantedelprati.com

Gli uffici della Cronaca sono aperti dalle 11 alle 20, via del Tritone, 152, 00187 Roma. Tel. 06/4720224-06/4720228/06/4720246

Week end
Le notti del Tennis
con le star del rap
e la cucina di moda
ispirata alla Francia
Dente e Larcari all'interno



È festa di musica e di cuore per l'ospedale Bambino Gesù
Ritorno all'interno



A teatro Greg al debutto con il bacio portafortuna della moglie
Quaglia



Giochi aperti per il ballottaggio

► Il nuovo asse Forza Italia-Marchini mette in campo sette liste: «Siamo noi il voto utile»
► Da Meloni a Giachetti, gli avversari preparano le contromosse: caccia al voto moderato

Il nuovo asse Marchini-Forza Italia, dopo il passo indietro di Berlusconi, punta al ballottaggio con sette liste, cinque civiche e due politiche. Alessandra Mussola potrebbe essere la capofila di FI. Nella lista dell'imprenditore già parlano di «modello Dragano», quello che ha trionfato a Venezia. I sondaggi dicono che la partita per il ballottaggio è più aperta che mai. Una corsa a 3 per il secondo posto, dopo la Raggi. La Meloni prepara una altra lista di centro per attirare i moderati. Giachetti forza il fronte interno.

Piano per le Chinatown romane
«Meno oniricità con le pattuglie italo-cinesi»



Controlli all'Esquilino

Prove accioglie di convivenza più stretta tra Roma e la comunità cinese. Si concretizzeranno nei prossimi giorni con l'arrivo della polizia cinese in Italia. Più precisamente a Roma e Milano. Due agenti delle forze dell'ordine di Pechino affiancheranno quelle italiane per controllo di sicurezza la facciata di Chinatown della romana Chinatown cinese.

Passare all'interno

La storia. Droga party al Collatino



Marco Varani, uno dei due killer di Luca Varoni

Caso Varani, due mesi prima le prove generali del delitto

Forucci all'interno

Piani di zona sequestrate 100 abitazioni a Spinaceto

Finanziamenti pubblici messi in cassa, e unità di locazione espropriate clienti a centinaia di cittadini in difficoltà. La maxi inchiesta della Procura sulla truffa dei «Piani di Zona» fa un bel po' di storia. I finanziamenti immobiliari sequestrati di immobili ceduti a prezzi maggiorati, per un valore di circa 9 milioni di euro appartengono, posti a parte e caselle costruiti dalle aziende «Dico Spa», che negli anni passati ha ricevuto contributi dal Carapaggio per realizzare opere di edilizia agevolata in via Fondaradoro, a Solva Casale, e a Spinaceto, quartiere periferico a sud-ovest di Roma.

Allegri all'interno

La stangata street control: in un anno 200mila multe

► Nel 2014 ne erano state elevate solo 25mila. Ne 2015 già 50mila verbali

C'erano una volta le multe staccate dal blocchetto del vigile. Quelle del «che fa, com'è?», alla Gili Prolemi in Fabbro da Cavallo. Altri tempi. Oggi la stangata è maggioranza degli automobilisti (oltre il 60% nel 2015) viene «pizzicata» dalla polizia locale attraverso rilevatori elettronici. Scoppie di colla, tranne le «strette control». Nel 2014 il totale delle multe elevate dai cinque blocchi ha toccato quota 2,2 milioni, ma appena il 17% era stato messo a segno con il sistema «a straccio». Nel 2015 invece, su 2,5 milioni di multe empiestate, il 7,8% è stato rilevato con lo street control. 198.804 sanzioni. Un trend in crescita ulteriore nel 2015: su 529.145 multe, quelle effettuate tramite le telecamere vale auto-parcheggio «sbarrate» il 30% (157%).

De Ciano all'interno

«Non è adatta alle sue esigenze»
Il caso di Chiara, il padre rifiuta la casa



Chiara Insiliana Mendola

C'è una casa, a Spinaceto, al piano terra, a pochi metri dalla chiesa Santa Lucia, ha un ampio giardino, ma all'interno solo il suo. Il padre di Chiara Insiliana Mendola, la ragazza ridotta ai fini di vita due anni fa dal compagno Massimo Falcone, ha rifiutato l'appartamento del Comune dopo un sopralluogo con il presidente del Municipio, il suo avvocato e un genero del Consiglio ha voluto che non rispondesse alle esigenze della figlia, che ha bisogno di una stanza, assistenza 24h, riabilitazione.

Troili all'interno

Senza Rete

I rifiuti all'Umberto I, la grande vergogna

Ma avete mai visto le condizioni del polistirolo Umberto I?

@MithraCarolina

Le bottiglie di materiale vanno incassate tra piatti di plastica e secchie di biscotti. I bicchieri in bilico sulla maniglia di carte e cartacce sotto che basta un soffio e scivola tutto giù. L'abbigliamento è già finito a terra insieme alle cartacce. La notte scorsa, una delle tante foto su Facebook sulla grande romagnaccia. Più leggi, più di altro politico Umberto I. Non può essere, ritagli e

chiesti all'azienda che ha portato lo scarto. Si è proprio così. Cuscoli di spazzatura in ospedale, tre nuclei di rifiuti di tutto, un metro e più di rifiuti al pianterreno della prima clinica chirurgica, nell'edificio istituito al professor Valboni. Due giorni di festa, domenica e lunedì, nessuno passa a svuotare i contenitori ed ecco che succede. «C'è stato un party in corsia», prova a scherzare qualcuno su fb. C'è poco da scherzare. Si soffre tra gli scarti, l'odore della malattia in questione con il cattivo odore della piccola clinica ospedaliera. I pazienti e i familiari devono sopportare oltre all'asfissia e alla fatica delle

vere anche la vergogna dell'incarta. «C'è odore», si legge il pettucolo con una rubrica in più. Bisogni chiari per i visitatori, nessuno è andato a pulirli e ormai in che condizioni saranno. Marche grandi con sul pavimento, si toccano i piedi a terra. Un ospedale non è un macellaio, la pulizia qui è questione di salute prima che di decoro. Quanti tra vecchi di rifiuti sono un'illusione per chi ama, per chi al polidiviso lavora da molti che può, per chi aspetta la fine di una rievocazione e meritabile rispetto tutto spazzatura.

maria.zanbari@ilmessaggero.it

CREMA BAR CAPSULE COMPATIBILI NESPRESSO™

100 CAPSULE

€25,00

Scopristici

Via Ardeatina, 1617 - tel. 06 7798678

ROMA, Viale Marconi, 81 - tel. 06 3080000 APERTO DOMENICA

GUSTO ANTEVA Via Padre Antonio Caccamo, 18 - tel. 06 3607206 - SENZA GLI INGREDIENTI

Week end **Tempo Libero**

EAT DRINK



Profumi d'Oltralpe e prodotti della cucina romana danno vita a ricette sorprendenti diventate di moda

Sapori di Francia

a cura di Giacomo A. Dente

La Francia va di moda e Roma risponde, spesso con divertenti e riusciti meticciami tra sapori veraci romaneschi e profumi d'Oltralpe. Un settore di sicuro sviluppo riguarda il vino. Sempre di più sono i ristoranti dove provare nicchie di valore: i riesling dell'Alsazia (da Marchetti dietro via Flavia), le eccellenze della Borgogna e della Loire, ma anche grandi Champagne da Settembrini, oppure da Roscioli, lo Champagne della grande collezione di Stefano Chinappi in abbinamento al pesce dietro a Porta Pia, ma anche in passionale selezione, per abbinamenti e sfizi gourmet da Remigio in via di Santa Maria Ausiliatrice. L'altro grande totem, quello dei formaggi, si

esprime in diversi indirizzi: di nuovo Roscioli, Volpetti in via Marmorata, Ercoli dietro alla Rai (che ha anche una notevole selezione di fole gras) e il Comptoir de France, dietro al Vaticano. In Prati operano anche due locali che lavorano dal caffè della prima colazione alla cena gourmet. Il Carré Français offre notevoli selezioni di prodotti, con una eccellenza che riguarda il settore della panetteria (punto di forza anche di Levain a Trastevere) e della carne del celebre allevatore Polnard. Madeleine, di recente apertura, se la gioca sulla pasticceria, anche da asporto, i cocktail, e su una linea di piatti che abbracciano le due culture gastronomiche.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La ricetta

Zuppa di cipolle

Ingredienti:

4 cipolle (3 ramate, 1 rossa)
1 bicchiere di vino bianco
2 cucchiaini di Cognac
1 spicchio d'aglio tritato fino
Burro

Farina 00

1 litro di brodo di pollo

150 g. di Gruyère

Burro

Pan carré

Esecuzione:

Sciogliete il burro e fateci andare le cipolle tagliate fini, fino a quando non raggiungono un bel color caramello.

Aggiungete aglio e farina.

Mescolate bene perché non faccia grumi, aggiungete il vino,

quindi un mazzetto guarnito,

versate il brodo aggiustando di

sale e pepe e fate andare a fuoco

basso coprendo. Tostate delle

fette di pancarré, aggiungete il

cognac, mettete le fette insieme

alla zuppa e spolverate col

Gruyère. Un colpo di grill e la

zuppa sarà pronta.

VINO

Rossese di Dolceacqua.



AL PANTHEON

BOLLICINE BORBONICHE

Casa Coppelle

In questo elegante locale di architetto si mangia molto bene spigolando tra suggestioni italiane proposte con grande tecnica e sapori d'Oltralpe. Divertimento gourmet garantito, che si tratti del risotto cacio e pepe e del foie gras su crumble al cacao.

► Sul 50 euro - piazza delle Coppelle 4B - tel.06.68891707

PREGHIERA E SOUFFLÉ

Eau Vive

Da quasi mezzo secolo a Roma, l'associazione religiosa delle Travailleur Missionnaires racconta la Francia e i suoi territori d'Oltremare con un menù dove le vellutate e i paté si alternano all'anatra all'arancia e ai golosi profiteroles.

► Sul 60 euro - via Monterone 85 - tel.06.68802101

TOUR EIFFEL A TRASTEVERE

Le Levain

L'insegna Pasticceria Boulangerie, con l'avvolgente profumo di burro, non lasciano dubbi sul locale: potrete provare impeccabili croissant, notevoli baguette, una classica quiche lorraine.

► Sul 20 euro - via L. Santini 22 - tel.06.64562880

Chinappi

La Francia è tutta nella cantina, in matrimonio con i sapori sfiziosi del mare di Formia interpretato da Stefano Chinappi, (nella foto). La sua collezione di oltre 200 bollicine: provare per credere un Blanc de Noirs su pasta alici e pangrattato.

► Sul 70 euro - via Valenziani 19 - tel.06.4819005



PER SEDURRE

Charly's Saucière

Per chi si voglia divertire coi sapori di Francia, questo locale dal sapore di vecchio bistrot è una vera antologia: dalle lumache alla zuppa di cipolle, dai filetti in salsa alla classica bourguignonne, per non parlare della tartare preparata in sala, sarà tutto come Oltralpe. Impossibile resistere, sapori tradizionali e creativi per scoprire tutti i gusti francesi.

sui 60 euro - via San Giovanni in Laterano 270 - tel.06.70495866

1



MIRABELLE SPLENDID ROYAL

Via di Porta Pinciana 14
tel.06.42168838
Oltre 100 euro

Lo stile è quello dei grandi "restaurant" parigini, la vista che si gode dal roof è quella mozzafiato della Roma storica, ma è molta Francia, quella classica, che arriva nel piatto, che sia la scaloppa di foie gras e pere o gli imbattibili soufflé del dessert.

2



SETTEMBRINI

Via Settembrini 25
tel.06.3232617
Prezzo sui 60 euro

Sempre più bistrot gastronomico, questo locale esprime come pochi la Francia grazie alla passione e alla competenza sconfinata del direttore Luca Boccoli. Seguendo i suoi consigli si scoprono incredibili Champagne di piccoli produttori, insieme ai grandissimi bianchi e rossi della Bourgogne.

3



ROSCIOLI CAFFÈ

Piazza Cairoli 16
tel.06.89165330
Prezzo sui 30 euro

In quest'ultima creatura informale dei fratelli Roscioli ci si sfizia dalle 8 alle 20. Notovole l'offerta di pasticceria, poi nella saletta gourmet troverete le ostriche e gli champagne, una superba interpretazione della niçoise insieme a un assortimento imbattibile di formaggi d'Oltralpe.

4



MADELEINE

Via Monte Santo 84
tel.06.3728537
Prezzo sui 40-60 euro

L'ambiente è quello di una elegante brasserie parigina, ma il Tevere è invece a due passi. In questo locale che inizia già dal mattino a sedurre il palato con croissant e pasticceria di valore in onore all'insegna, la cucina gioca bene tra Italia e la Francia: dalle crochette di bollito all'assortimento di madeleines.

5



CARRÉ FRANÇAIS

Via Vittoria Colonna 30
tel.06.64760625
Prezzo sui 30 - 60 euro

Dai croissant del mattino alla soupe à l'oignon della sera, questo locale di Prati offre ottime specialità francesi e belle suggestioni regionali. Troverete magnifiche quiche e baguettes, con un notevole capitolo tartare e filetti, grazie alle carni di uno dei miti della macelleria d'Oltralpe.