

Convegno a Villa Miani
Il mondo è qui
Sfida Capitale
per Roma e Italia
Con il giornale un inserto di 52 pagine



In pole Fabregas e De Zerbi
Inzaghi, addio Inter
Ha scelto l'Arabia
per lui 50 milioni
Riggio nello Sport



Roland Garros, Tiafoe ko
Musetti in Paris
«In semifinale
perché sono papà»
Martucci nello Sport



L'editoriale

UN GIORNALE E UNA CITTÀ IMMERSI NELLA STORIA

Guido Boffo

Il ruolo di Roma, e per proprietà transitiva dell'Italia, in un mondo scosso da conflitti e guerre commerciali sarà il tema del convegno-evento che oggi il Messaggero organizza nella splendida cornice di Villa Miani. Si parlerà di geopolitica e intelligenza artificiale, di transizione verde e dell'acqua, una risorsa sempre più strategica, di finanza e mercati globali. E di come questa città, che ha costruito un impero e le fondamenta della civiltà occidentale, conservi nelle sue radici millenarie le chiavi della soluzione degli attuali conflitti. Qui nasce il diritto, qui il modello di convivenza e integrazione tra popoli. Se non si torna a Roma, al suo spirito universalistico, non si arriverà da nessuna parte. Ne abbiamo avuto una testimonianza con i funerali di papa Francesco e l'intronizzazione di Leone XIV, due appuntamenti in grado di raccogliere sul sagrato di San Pietro i potenti del mondo e di far risuonare l'invocazione alla pace con una forza inappellabile.

Questo è il compito di un giornale come il nostro, sostenere le idee e il dibattito in un frangente in cui sembra esserci spazio solo per l'aggressività e l'oscurantismo. Difendere la dignità della parola, rispetto ai tentativi di svuotarla di senso, che la rendono equivoca, malleabile, uno strumento alla bisogna per perseguire questo o quel fine. Difenderla e al tempo stesso disarmarla, come ci indica il nuovo pontefice, perché l'approssimazione, l'enfaticizzazione e la sciattezza sono le serpi che coltiviamo in seno.

Continua a pag. 24

Italia-Francia, disgelo e intese

► Vertice di tre ore a Palazzo Chigi: tra Meloni e Macron torna il sereno dopo le tensioni
«Forti convergenze per una pace giusta in Ucraina e un'Europa forte». L'asse su auto e spazio

ROMA Il disgelo Meloni-Macron dopo il vertice a Palazzo Chigi: intesa su Ucraina, auto e spazio



Giorgia Meloni accoglie Emmanuel Macron a Palazzo Chigi (foto ANSA)

Nel 2023 sversarono carbone nella fontana del Bernini

Roma, imbrattarono la Barcaccia ma gli ambientalisti non pagano

► Assoluzione per «tenuità del fatto». Danni da 4mila euro

Federica Pozzi

La Barcaccia sfregiata, tinta di nero da tre ambientalisti di Ultima generazione con carbone vegetale diluito nell'acqua. Un danno temporaneo che



era però costato al Comune quattro mila euro di pulizie per riportare il monumento di piazza di Spagna alla normalità. Nonostante questo, i tre sono stati assolti per via della «tenuità del fatto».

A pag. 10

Il commento

IL VERTICE DEL REALISMO

Mario Ajello

Un rapporto a singhiozzo che non poteva non sbloccarsi, perché sono tanti gli interessi comuni - pur nella legittima (...)

Continua a pag. 24

La Corte Ue

«Non è un reato fare entrare minori in maniera illegale»

Valentina Errante

Sottrarre i minori a un pericolo, farli entrare in Italia irregolarmente «non è favoreggiamento dell'immigrazione clandestina».

A pag. 10

Dopo l'attacco alla base dei bombardieri Kiev, nuovo blitz anti-russo colpito il ponte di Crimea



ROMA Kiev colpisce il ponte di Crimea: nuova operazione-show degli 007. Dopo il blitz dei droni in Siberia, hanno danneggiato i piloni della struttura che collega la penisola alla Russia.

Paura, Troili e Ventura alle pag. 4 e 5

Fuoco israeliano sulla folla: 31 morti Le stragi del pane a Gaza L'Idf spara sul centro aiuti

ROMA Un'altra strage del pane a Gaza, l'Idf spara sul centro aiuti: 31 morti, decine di feriti. Il dramma a Rafah: «Colpiti alcuni sospetti». L'organizzazione americana Ghf nomina presidente un reverendo di destra.

Vita a pag. 7



Cinque in ospedale

Incubo in piscina fratellini intossicati «C'era troppo cloro»

Camilla Mozzetti

Erano contenti i quattro fratellini che lunedì mattina, di buon'ora, in compagnia della mamma e con un'altra amichetta hanno varcato l'ingresso del centro "Imperium Eventi" per andare in piscina. La giornata è finita nel dramma. «Bomba di cloro nell'acqua». In cinque finiscono in ospedale: uno è in condizioni molto gravi e potrebbe riportare danni neurologici. Un malfunzionamento dei bocchettini all'origine del guasto.

A pag. 12

**DORMITA GALATTICA,
RISVEGLIO SPAZIALE.**

SENZA ZUCCHERI

LAILA DormiBene

GOCCIE

COMPRESSE

Laila DormiBene è una linea di integratori con melatonina che aiuta a ridurre il tempo richiesto per prendere sonno. Gli integratori Laila DormiBene non vanno intesi come sostituti di una dieta variata ed equilibrata e di uno stile di vita sano.



Il Segno di LUCA

**BILANCIA,
NUOVE PRIORITÀ**

Con l'arrivo della Luna nel tuo segno si evidenziano i segni del nuovo processo che stai vivendo e forse anche i primissimi indizi del cambiamento che è in gestazione. Senti la necessità di riposizionarti e definire nuovamente le priorità. L'equilibrio attuale richiede degli aggiustamenti, delle scelte e alcune rinunce. Tagliando o ridimensionando alcune relazioni, anche l'amore ci guadagna perché ora ti senti più sicuro e centrato.

MANTRA DEL GIORNO
La flessibilità moltiplica le scelte.

© RIPRODUZIONE RISERVATA
L'oroscopo a pag. 24



GIACOMO A. DENTI



L'OSPITALITÀ

Hotel&Ristoranti per gusto e lusso un firmamento di nuove "stelle"

È in corso una grande guerra, giocata senza esclusioni di colpi e di effetti speciali. È la guerra del lusso per accaparrarsi segmenti di un mercato in continua crescita. Per una clientela privilegiata e che non bada a spese nascono così a ritmo continuo nuovi indirizzi. Una competizione dove, negli ultimi tempi, Roma sta giocando una partita a tutto campo, al punto da essersi messa alle spalle città come New York, Sydney, Singapore e Tokyo in una classifica per numero di nuove aperture alberghiere superstellate. D'altra parte, finito il lusso, finito il design, finita la grande cucina (una voce sempre più importante in questa competizione) il valore aggiunto, irripetibile, lo regala Roma con la sua spettacolare bellezza. Non per caso lavora attivamente, tra heritage e innovazione, la Fondazione per l'Attrazione Roma & Partners, una realtà nata dalla collaborazione tra Roma Capitale, la Camera di Commercio e gli Aeroporti di Roma, col compito di sviluppare la percezione di valore della città a livello internazionale. E i risultati, anche grazie a queste energie, si vedono.

UN PANORAMA DI NOVITÀ

In un fiorire di new entry, ristrutturazioni, reclutamenti di chef del mito, all'ombra dei Sette Colli è insomma tutto un susseguirsi di novità importanti. Colpisce in questo panorama il caso del Minerva, primo Hotel Orient Express al mondo, inaugurato lo scorso 7 aprile e ispirato alle emozioni del grande viaggio, fatto di alberghi sofisticati, treni e navi capaci di far sognare. L'Hotel di piazza della Minerva, già luogo di residenza di personaggi come Stendhal, vive oggi con la sapiente decorazione dell'architetto Hugo Toro una stagione di grande eleganza e di ospitalità curatissima: ogni dettaglio richiama qui il lusso senza tempo legato ai grandi viaggiatori. Al piacere della gola pensa invece Gigi Rigolatto, uno chef di fama internazionale, perfetto per conferire un'impronta di dolce vita in chiave contemporanea ai suoi piatti. E la cornice non potrebbe essere più suggestiva, perché la terrazza del Miner-

va, con la cupola del Pantheon che incombe, beneficia di una vista a dir poco incomparabile sulla città storica. In via di Ripetta, tra le rovine romane e le sale di un palazzo nobiliare del '600, ha aperto a sua volta dopo anni di lavori il Romeo, hotel di lusso etico e sostenibile, un relais coloratissimo di azzardo e di provocazione che porta la firma di Zaha Hadid, autentica star dell'architettura decostruttivista. Linee fluide, materiali preziosi come l'ebano Macassar, il marmo Nero Marquina e il marmo di Carrara, opere d'arte ovunque in dialogo con le strutture antiche, un cortile interno costruito come una segreta piazza urbana, preparano il cliente a un vero e proprio salto al di fuori dei soliti spazi. A tutto questo vanno aggiunti una spa avveniristica, spazi dedicati alla prima colazione, al lunch, alla pizza (eseguita a regola d'arte come vuole la tradizione napoletana doc di casa Romeo) e una terrazza dedicata

ad aperitivi e bollicine. Una sensazione di privilegio che si prolunga nel ristorante, un palcoscenico futurista con cucina a vista, sotto la supervisione ai fornelli di Alain Ducasse, mito della cucina francese con qualcosa come più di venti stelle Michelin alle spalle e con una sbalorditiva proposta che mette insieme la grande tecnica francese con i prodotti e l'immenso serbatoio di sapori tricolori. A due passi, sempre sulla via di Ripetta, il Palazzo Ripetta offre un'ospitalità curata, senza petulanze, a misura dei clienti, con la regia attenta, anche per food and beverage di Alessia Meli, grinta e charme da vendere. Un vero must qui è l'aperitivo nello spazioso cortile, non meno che la cucina di riuscita impronta tricolore del ristorante San Baylon.

La cucina, insomma, è un punto di attrazione forte. Non c'è hotel che non abbia puntato le sue fiches su questo punto. In questo senso il Sud va alla grande. Basta vedere Palazzo Talia, creatura della famiglia Federici nella vecchia sede del seicentesco Collegio Nazareno, un lussuoso alternarsi di spazi colorati e di solenni affreschi firmato dal regista Luca Guadagnino. Qui nella bella stagione si mangia nello spettacolare cortile giardino con la regia ai fornelli di Marco Coppola, sorrentino geniale e sorridente capace come pochi di stuzzicare il palato con le sue fantastiche creazioni, prima fra tutte i ghiottissimi spaghetti alla Nerano. Campano è an-



che Christian Marra, nativo di Agerola, formato e guidato dal sublime Fulvio Pierangelini, ai fornelli del Caffè Ginori, frutto della collaborazione tra la nota maison toscana e l'Hotel De la Ville, della collezione di Sir Rocco Forte. Qui gli spazi eleganti del piano terreno fanno da cornice, con le raffinatissime stoviglie delle diverse collezioni Ginori, a una cucina gioiosa, materica, della memoria, che culmina nella perfezione dell'intramontabile spaghetti al filetto di pomodoro. E napoletano e bravissimo a imprimere sa-

pori mediterranei è anche Antonio Gentile, lo chef di Anima, il ristorante di The Rome Edition (che beneficia anche di una bella terrazza e di un ampio spazio con un giardino verde), l'Hotel a due passi da piazza Barberini dove il design minimal-chic è stato creato da un guru come Ian Schrager.

Per vivere un giorno tra gli splendori di una dimora papale c'è invece Palazzo Vilòn del Gruppo Shedir, all'interno del Palazzo progettato da Carlo Rainaldi e ultimato nel 1678 per Giovanni Battista Borghese. In un trionfo di affreschi, marmi, ori, stucchi, compresa una incredibile galleria degli specchi, per non più di 12 ospiti e per una spesa che si aggira intorno ai 25mila euro al giorno, si vive davvero l'illusione di essere principi per una notte. Un lusso più abbordabile si può vivere, sempre a palazzo Borghese, all'Hotel Vilòn, sempre gruppo Shedir: una raffinata bomboniera con un gioioso giardino interno e con un piccolo terrazzo con vista (si può prenotare per un momento speciale dedicato a non più di quattro-sei ospiti). Qui la cucina esprime autentico valore aggiunto grazie alla mano felice dello chef Gabriele Muro, procidano doc, che negli spazi raccolti di Adelaide, il ristorante dell'Hotel, si racconta con sapori intensi e mediterranei.

MAESTRI&DISCEPOLI

Non si è sottratta al gioco della ristrutturazione nemmeno La Pergola del Rome Cavalieri Waldorf Astoria, uno dei primi hotel a puntare sulla cucina d'autore. Una scommessa fortunata perché è da ormai vent'anni che lo chef Heinz Beck porta con orgoglio, unico in città, le tre stelle Michelin. Nel caso specifico il luogo magico dello chef, proprio sul roof con vista spaziale sulla città, è stato ridisegnato con raffinato stile contemporaneo da due grandi star come Patrick Jouin e Sanjit Manku, celebri per i loro progetti per La Mamounia di Marrakesh, la Gare Montparnasse a Parigi e la boutique Van Cleef & Arpels a New York. Grande cucina, con una forte impronta fusion si trova anche all'Anantara Palazzo Naiadi, del grande gruppo alberghiero di Bangkok, un trionfo di marmi e arredi preziosi con una incredibile spa sul roof, affacciato sulla fontana di piazza della Repubblica. Ed è qui che un allievo di Heinz Beck, il romano Heros De Agostinis stupisce il palato con piatti che uniscono molte culture gastronomiche del mondo. Lusso assoluto è anche la cifra stilistica dell'Hotel Bulgari ricavato in un edificio razionalista progettato

nel 1938 da Vittorio Morpurgo e rivisitato nei suoi interni da Antonio Citterio e Patricia Viel. Colpisce qui la spa a quattro livelli con una piscina ornata da un fantastico mosaico, mentre alla cucina provvede la consulenza di un grande tre stelle come Niko Romito. E la corsa stellata continua. Qualche esempio per tutti: il futuro sbarco a palazzo Marini in piazza San Silvestro di un Four Season, il probabile sbarco in via Veneto, dopo alcune peripezie, dell'Hotel Nobu per non parlare del progetto dell'apertura a fine 2026 di un Mandarin Oriental di nuova concezione: dieci palazzine ottocentesche, già proprietà di UniCredit, riunite in un unico luogo di ospitalità nel verde tra via Veneto e piazza di Spagna.

(C) RIPRODUZIONE RISERVATA



Qui sopra, lo chef Alain Ducasse (foto Giancarlo D'Agostino) che firma la cucina di Romeo A sinistra l'hotel Talia e, sotto, la terrazza dell'hotel Orient Express Minerva sul Pantheon



Heritage e innovazione da Romeo all'Orient Express fino a Bulgari



IL NUMERO

3

Le stelle Michelin del ristorante La Pergola di Heinz Beck, sulla terrazza dell'hotel Rome Cavalieri Waldorf Astoria

