

OGGI CON QUOTIDIANO

Valentina Lodovini su MoltoDonna
«Con il mio film parlo alle famiglie»

Inserito gratuito di 24 pagine



PROTEZIONE ZERO

Bollani: improvvisare è mettersi a nudo
Musica, libri e arte: gli eventi di oggi

Gli appuntamenti alle pagg.19, 20, 21 e 22



L'INTERVISTA

Vecchioni: «Amore è capire gli altri
La politica non è fatta per se stessi»

Caione a pag.18

Auto-nomina di Emiliano Nuova bufera in Regione

Istruttoria Anac. Candidature: la Lega stoppa D'Attis, tensioni su Mellone

L'analisi

**COSTITUZIONE
E MIGRANTI:
PAROLE CHIARE
IN CASSAZIONE**

Pier Luigi PORTALURI

I fatti pieni di speranza e di dolore portano la civiltà umana a ridosso di ogni limite. Sta accadendo per quella tragedia senza fine che sono le migrazioni di disperati verso i nostri territori, abitati da noi europei: semidei inconsapevoli della loro fortuna. Persino la tecnica - triste e grigia - del diritto non riesce a seguire i loro cammini: è impedita, hampered, come dicono i giuristi americani. E quando il vento tira forte, ogni struttura è saggia nella sua resistenza, nella sua tenuta. Anche categorie immateriali come le regole che dovrebbero disciplinare l'impossibile, cioè il viaggio e l'arrivo, perdono riferimenti certi.

Apriamo il diario di bordo e annotiamo un fatto un po' singolare, causato a sua volta da un evento altrettale di una ventina di giorni fa. La Corte costituzionale ai primi di questo mese accerta l'illegittimità di una norma di legge che disciplina il trattamento di stranieri in un centro di permanenza per i rimpatri (CPR). Continua a pag.27

Un atto senza precedenti nel panorama delle fondazioni liriche italiane: Michele Emiliano, presidente della Regione, si è nominato nel Consiglio di Indirizzo della Fondazione Petruzzelli e Teatri di Bari. Bufera. L'Autorità nazionale anticorruzione ha aperto un'istruttoria per valutare l'eventuale sussistenza di profili di incompatibilità o inconfiribilità. Il Ministero della Cultura, da parte sua, ha chiesto chiarimenti. Per Emiliano, scelta «temporanea e a titolo gratuito». Alle pagg.2 e 3

Il caso Delli Noci

**Corruzione: per i pm
l'accusa si aggrava
La parola al Riesame**

Non corruzione per l'esercizio di una funzione, ma l'ipotesi più grave di corruzione per atti contrari ai doveri d'ufficio. I pm cambiano la configurazione dell'accusa davanti al Riesame, nella discussione dei ricorsi degli imprenditori Alfredo Barone e Marino Congedo e del presunto lobbista Maurizio Laforgia. La contestazione cambia anche per l'ex assessore regionale Alessandro Delli Noci. Grassi a pag.5

Corso Umberto, lavori al palazzo



**Piove bitume:
cinque feriti
bimbo ustionato**

Morelli a pag.10

San Vito, era sul ciglio della strada



**Esce da casa:
travolta dall'auto
Grave 2lenne**

A pag.13



Tragedia a Gallipoli, oggi i funerali

**Il bimbo annegato
il pianto del medico
«Noi, tutti travolti»**

Dopo i giorni della preghiera, quelli del dolore e delle lacrime. La comunità di Depressa (Tricase) si prepara per l'ultimo saluto - oggi - ad Andrea, annegato a sette anni in un parco acquatico di Gallipoli. Il primario dell'ospedale ionico: «In questi giorni ho visto lacrime solcare il volto di colleghe e colleghi». Tempesta a pag.9

La riforma della Giustizia

Rossi: «Dotateci
di uomini e mezzi
Questa l'urgenza»

Mangialardi a pag.5



Riflessioni

**VINO E NUOVI LINGUAGGI
LE SFIDE DA AFFRONTARE**

Dario STEFANO

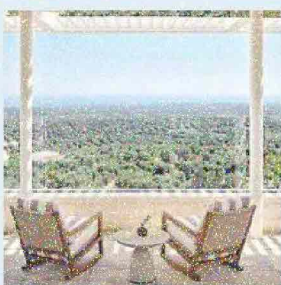
I 2025 rischia di passare alla storia come un vero "annus horribilis" per l'agricoltura e l'agroindustria del Mezzogiorno, ed in ogni caso per la viticoltura pugliese, fiore all'occhiello di una cultura agricola millenaria. Una "tempesta perfetta" si sta abbattendo su uno dei comparti più identitari del nostro sistema economico, (...) Continua a pag.27

**Tazzina e piattino
da collezione
in omaggio in ogni
confezione da 50 cialde!**



Chiedi
al tuo
rivenditore
di fiducia.

Ostuni



**Il resort lusso
sulla "piana"
Passera: «Luogo
senza tempo»**

A pag.15

**La lite degenerata fuori dal Perrino: un ferito e tre denunciati
Accoltellato nel parcheggio dell'ospedale**

Potrebbe celarsi un tentativo di truffa dietro l'accoltellamento di un trentenne di Brindisi colpito in al culmine di una discussione degenerata sino all'aggressione, avvenuta all'interno del parcheggio dell'ospedale "Perrino". Il giovane ferito (un dipendente di una società in-house presente nella struttura ospedaliera), è stato accompagnato al Pronto soccorso per le cure. Le indagini avviate sul posto dagli agenti della sezione Volanti e i colleghi della Scientifica hanno consentito di ricostruire l'accaduto: tre persone risultano indagate a piede libero per rissa aggravata. A pag.12



**Folle corsa dopo la discoteca:
contromano, fermati in cinque**

A pag.12



Il resort lusso sulla "piana" Passera: «Luogo senza tempo»

A pag. 15

Aprire le porte il resort Vista Ostuni Passera: «Un luogo senza tempo»

► Ventotto camere con 19 suite, ristoranti, bar spa, beauty center, piscine ed altro ancora ► È stato ricavato nell'ex tabacchificio con affaccio sulla piana degli ulivi, la marina e la Città Bianca

Unire semplicità artigianale e antica, la tecnologia e il comfort necessari a un'ospitalità cinque stelle lusso nel segno della sostenibilità. Questa la sfida del resort a cinque stelle "Vista Ostuni" ufficialmente aperto da qualche giorno. Quello che era uno dei più antichi esempi di archeologia industriale, è diventato un resort extra-lusso, grazie al primo investimento in Puglia della famiglia Passera.

A valle del centro storico di Ostuni e con l'affaccio sulla Piana degli Ulivi Millenari, dove un tempo c'era una tabacchificio oggi ci sono 28 camere, tra cui 19 suite, suddivise in diverse tipologie che si distinguono per design, ampiezza e vista (con affacci sul mare, sul giardino o sulla Città Bianca), ma con standard qualitativi e una cura dei dettagli unica.

Suite ma non solo. Il "Vista Ostuni" può contare su due ristoranti: il Bianca Bistrot - ristorante in giardino aperto tutto il giorno. E il "Berton al Vista", dove trova spazio la filosofia dello chef stellato Andrea Berton, con una cucina

che abbraccia la regionalità attraverso materie prime d'eccellenza. I piatti più famosi e caratteristici di Berton, rivisitati nell'incontro con questa terra generosa danno il meglio, come il famoso "brodo" o, estremo tributo a Ostuni, la frisella nella versione "acqua e sale" e, in stagione, le immancabili orecchiette alle cime di rapa.

Inoltre, il resort ha l'Infinity Bar sul rooftop con vista sulla Città Bianca, sulla distesa di ulivi secolari e sul mare. E ancora, il Chiostro Bar, tre piscine, di cui due esterne (una Infinity Pool sulla terrazza e una in giardino) e una interna, una spa, un beauty center e una palestra fitness con attrezzature all'avanguardia.

Oltre due anni di lavori per ridare vita a cinque piani distribuiti su un'area complessiva di 6.000 metri quadrati, a cui si aggiungono 1.200 metri quadrati di terrazzi.

Il "Vista Ostuni" (fa parte del portafoglio The Leading Hotels of the World) sarà aperto tutto l'anno e riceverà la certificazione Leed, riconoscimento internazionale per

la qualità nella progettazione e nella costruzione sostenibile. Responsabile del progetto architettonico è lo studio Rma, Roberto Murgia Architetto con sede a Milano, mentre il progetto paesaggistico è firmato dall'architetto paesaggista Erik Dhont.

«Questa apertura - ha dichiarato la presidente del gruppo, Bianca Passera - è una tappa importantissima in quello che è stato per noi un percorso emozionante. Dal momento in cui abbiamo scoperto questo edificio storico, ne abbiamo riconosciuto l'incredibile potenziale. Restaurarlo è stato un vero atto d'amore che ci ha permesso di onorarne l'eredità, collaborando con talentuosi artigiani italiani per donargli una seconda vita. Il risultato è un luogo iconico riscoperto sotto una nuova veste e al tempo stesso senza tempo».

Per restaurare rispettando ambienti e storia, sono stati chiamati scalpellini che hanno riprodotto e sostituito porzioni di facciata e cornici in pietra. E fabbri che hanno realizzato stampi per forgiare gli elementi in ghisa da so-

stituire nei parapetti storici. A questi si aggiungono i vasi di ceramica di Grottaglie prodotti per Vista Ostuni, i pavimenti in cotto smaltato, i tappeti fatti a mano, le lampade di Servomuto, i pavimenti in pietra locale, tra cui il Trani e la breccia Sant'Antonio posati con maestria da artigiani del luogo. E ancora gli specialisti dei muretti a secco, i falegnami che hanno riprodotto fedelmente i serramenti originali e i fabbri che hanno realizzato le cancellate originali in ferro battuto.

«Ostuni - ha affermato Luigi Passera, Ceo del gruppo - rappresenta il nostro progetto più ambizioso e significativo fino ad oggi. Il brand Vista è nato dalla convinzione che l'ospitalità di lusso possa svilupparsi anche al di fuori delle destinazioni più note d'Italia. Con Vista Ostuni, siamo orgogliosi di far conoscere ai viaggiatori di tutto il mondo luoghi italiani ancora poco conosciuti, offrendo un'accoglienza di altissimo livello».

D.San.



Il resort
nell'ex
tabacchificio
In alto
a destra
Bianca
Passera
Luigi Passera
e lo chef
stellato
Andrea
Berton



La struttura
si rivolge
al turismo
di fascia alta
in arrivo
nell'Alto Salento

