# Specialty coffee e fine dining, a Roma apre Bap

20240708124157bap-6c1cf880

**Un format che coniuga caffè specialty e fine dining**. Situato al 5 di via Raffaele Cadorna, nel cuore del quartiere Pinciano – Salario, ha aperto da poco a Roma il **Bap**, con un assunto di base: tutto e' davvero specialty e non solo il caffè.

*«Intendiamo fare di Bap un locale fortemente inclusivo, non solo destinato agli amanti e ai conoscitori dei caffè specialty»,* chiariscono **Giulia Mauceri, Marianna Gallo e Matteo Anselmi**, i tre giovani fondatori. *«Non tutti hanno ancora la capacità o la voglia di comprendere* ***un prodotto talvolta complicato e molto lontano da quella che è la nostra tradizione del caffè*** *espresso italiano. Vogliamo quindi accompagnare il cliente alla scoperta, con garbo, senza imposizioni o costrizioni: solo in questo modo si può diffondere una buona cultura del caffè in Italia».*

Il caffè, dunque, rappresenta solo una parte di Bap, che **la sera si trasforma in un vero e proprio ristorante fine dining**. *«L'idea di partenza era creare una vetrina per i prodotti della torrefazione ma poi abbiamo deciso di dare vita a un locale più strutturato e polivalente, che riunisse sotto lo stesso tetto tutte le passioni e le competenze di ognuno di noi»,* proseguono Mauceri, Gallo e Anselmi.

Alla base di tutto c'è l'idea di un locale dall'offerta all day long che nel corso della giornata evolve senza mai snaturarsi, dalla colazione alla cena, con una cucina sempre attiva e un laboratorio interno di pasticceri. **Un locale dallo stile newyorkese o londinese**, che esplora il mondo del caffè, del food e del vino a 360 gradi: bar e caffetteria durante la mattina e nel pomeriggio, bistrot a pranzo e ristorante fine dining a cena.

**Gli interni**, curati da Studio Drill, presentano uno **stile elegante, minimale e accogliente** tra lo scandinavo e il giapponese, dai colori naturali (legno, ocra, verde salvia e rosa pesca), dove – insieme ai tavoli – troneggia un grande bancone in legno interamente ricoperto in resina, molto largo e più basso del solito, che crea condivisione e continuità tra il barista e l'ospite. L'ambiente e' di circa **150 mq totali** (110 di sala e 40 di cucina e laboratorio). **I coperti sono 40 a pranzo** (tra tavoli, mensole e bancone) **e circa 30 a cena** (solo sui tavoli).

## L'OFFERTA DI BAP

### LA COLAZIONE

Oltre alla consumazione veloce al bancone, è possibile accomodarsi al tavolo per una **colazione internazionale quasi da hotel**. L'offerta è ampia: lievitati, croissant e cornetti (anche salati), New York Rolls, torte, pancake, tartellette alla frutta, pane (fatto in casa) burro e marmellata, salumi e formaggi, toast, croque madame, uova e molto altro. Il laboratorio di pasticceria è firmato da **Lorenzo Spavone**, da sempre braccio destro del pastry chef Fabrizio Fiorani. La chicca: Bap è il primo locale a Roma a utilizzare **il latte di patata come alternativa vegetale per il cappuccino.**

### LA TARDA MATTINATA

Dalle ore 11.30 si cominciano a sfornare croissant salati, mini panini farciti, e si tolgono dal banco i lievitati dolci, perché il prodotto deve essere sempre fresco e mantenere intatte le proprietà organolettiche.

### IL PRANZO

Si parte alle 12.30. Mise en place più informale rispetto alla sera, ma sempre **stilosa e curata**: tovaglietta in pelle e piatti da boulangerie merlettati e colorati. Oltre all'offerta salata del banco, c'è un menu più semplice rispetto a quello della cena. Circa 12 piatti, tra i quali: **Gyoza di ossobuco**; **Rana pescatrice alla Luciana fritta** con salsa di capperi, pomodoro e olive; **Manzo marinato alla thailandese**; **Maccheroncino vegetariano** con piselli, basilico e limone compresso; **Tartare di manzo** con shiso.

### IL POMERIGGIO

La cucina rimane sempre aperta e operativa quindi è possibile scegliere tra merenda, aperitivo o qualche piatto dello chef. Al bancone è disponibile inoltre una selezione di cocktail: tra grandi classici, come Negroni e Americano, e qualche signature. Presente una selezione di gin  da tutto il mondo.

### LA CENA

A cena il locale fa uno **switch significativo**. Le luci si abbassano, la mise en place diventa importante e il menu vede proposte fine dining firmate dallo **chef Matteo Anselmi**. Lo si capisce già dall'inizio del pasto, con amuse bouche e dal cestino del pane, tutto rigorosamente fatto in casa con grani antichi, accompagnato da una degustazione di olio o burro francese. Tante le proposte come **Linguine con**

**astice blu** e spezie orientali, burro green chili (e servita con chele a parte) o la **quaglia con radici in varie consistenze**, la sua aletta affumicata e lollipop di coscetta. Completano la carta il predessert e i dolci, come il mini croissant con gelato al caffè.

**I VINI**

I vini meritano menzione a parte, perché sono **uno dei focus di Bap**. La selezione effettuata da Marianna Gallo prevede scelte molto interessanti: tante le bollicine, **Franciacorta, Champagne, Blanc de Blancs, orange e diverse etichette naturali**, parecchi i rosè e referenze rosse inconsuete. Una carta non troppo vasta ma davvero ben strutturata, tutta formata da chicche e piccoli tesori scovati personalmente da Marianna, tra Italia e Francia. **Molto importante la mescita**: *«Qui non abbiamo paura di aprire grandi bottiglie anche solo per il vino al calice, perché ci piace dare la possibilità a tutti di assaggiare vini importanti, in pieno spirito internazionale»*, spiega Marianna Gallo.

**IL CAFFE'**

La caffetteria è affidata al latte artist **Gianmarco Frosoni**. Tutta l'offerta è studiata pensando sempre al caffè: non solo la parte di dolci e lievitati, ma anche il menu in generale. Come un fil rouge che lega tutti i momenti della giornata, dalla colazione alla cena. **Curatissima e originale la linea della caffetteria**, con monorigini importanti a rotazione: **Slayer, Ceado Hero, Panama Geysha Don Elvira, una Tone per il brewing**; inoltre è stato creato **un blend ad hoc 100% arabica con bassa acidità** (Brasile, Nicaragua, Colombia) per affiancare gli specialty, disponibile in espresso e in filtro). Sempre a rotazione, diverse chicche da roasters internazionali scovate personalmente da Giulia Mauceri e dal suo compagno Fabrizio Gallo durante i loro viaggi.

*«Oltre alle referenze specialty, abbiamo inserito una miscela personale che possa rappresentarci: visto che apriamo in una zona dove ci sono altre caffetterie specialty, vogliamo differenziarci. Inoltre siamo convinti che le acidità troppo strong non siano per tutti i palati, quindi abbiamo cercato di* ***trovare una soluzione più equilibrata*** *così da avvicinare i consumatori 'più classici' a dei caffè di alta qualità, senza traumatizzarli»,* conclude Giulia Mauceri.