Nuove aperture: Bap raddoppia a Roma e sbarca a New York

202505281150202bapinvaschette-ebb30769

Sono Roma e New York le prossime tappe dello sviluppo di Bap, caffetteria specialty e bakery inaugurata dalla famiglia Mauceri nel 2024 nella capitale. Adesso per il format capitolino fatto di **pasticceria, caffetteria e ristorante** è arrivato il momento di ampliare il network lanciato **la scorsa estate** dalla gestione familiare di **Giulia Mauceri, Marianna Gallo e Matteo Anselmi**, con l'apertura di nuovo locale in zona **Borgo Pio** (piazza delle Vaschette 15, per la precisione)**.**

Partendo dall'idea di modulare l'offerta in base ai diversi momenti della giornata, nel suo nuovo temporary shop estivo a tema letterario Bap propone un menu che spazia **dal brunch ai primi e secondi piatti.** Anche se tra le proposte spiccano il Fiocco, toast e sandwich gourmet, il vero protagonista è lo **specialty coffee**: monorigini selezionate, miscele originali e meno forti. L'attenzione al caffè è il risultato della guida della terza generazione di **Torrefazione 68** - storica torrefazione artigianale romana - a cui appartiene Giulia Mauceri, e che oggi esporta anche a Londra e New York, gestendo locali all'interno della Trump Tower.

«*L'idea iniziale era quella di creare una vetrina per i prodotti della torrefazione, ma poi tutti insieme abbiamo deciso di dare vita ad un progetto più strutturato, polivalente, che riunisse sotto lo stesso tetto tutte le passioni e le competenze di ognuno di noi. Da Bap tutto è specialty, non solo il caffè. La cucina e la pasticceria, così come la carta dei vini, sono costruite con estrema cura; non c'è una cosa più importante dell'altra*», dichiarano in una nota stampa **Giulia Mauceri, Marianna Gallo e Matteo Anselmi.**

BAP IN VASCHETTE

Il secondo punto vendita di Bap a Roma introduce un nuovo concept: **un caffè letterario** con una selezione di libri da sfogliare e poesie in romanesco sui muri, che raccontano la storia del brand e dei

suoi fondatori. All'interno è presente anche un murales di **Mauro Pallotta, in arte Maupal**, realizzato nel 2016: raffigura Papa Francesco sopra una scala, intento a giocare a tris con i simboli della pace.

Il menu del nuovo locale propone una formula **smart e veloce, con cucina leggera e dolci artigianali serviti in pratiche vaschette "to go".** La proposta copre i diversi momenti della giornata - dalla colazione all'aperitivo - e include croissant, pain suisse, fiocco, cookie, danese crema e frutta, toast, egg bagel, turkey club sandwich, cous cous, timballo, falafel e hummus. Per la parte di specialty coffee, la carta offre monorigini pregiate, ice coffee cloud, golden milk, chai latte e dirty coffee. Oltre al servizio take away, è possibile consumare anche all'interno, **su una mensola snack, oppure ai quattro tavolini esterni e sulle panchine della piazza.**

LE APERTURE A NEW YORK

Bap sbarca anche negli Stati Uniti in partnership con Nero Lab Italian Food Zone, brand romano con una rete di locali in Italia e all'estero, inaugurando due nuove aperture a New York. La prima è a Wall Street, nel cuore di Manhattan, dove Bap gestisce l'intera offerta di caffetteria, bakery e pasticceria all'interno del nuovo store firmato Nero Lab Italian Food Zone. La seconda è **Bap Sweet for Nero Lab**, situata nel bistrot al piano terra dell'hotel **4 stelle *Delta by Marriott* a Times Square**, aperto sia agli ospiti dell'hotel sia al pubblico esterno. Con circa 120 coperti e una veranda esterna, il bistrot propone colazioni e brunch in stile Bap: croissant in vari gusti, il Fiocco, pain suisse, cruffin nuts, girella choco, bagel con diverse farciture, pain au chocolat, danese alla frutta, ciabatta homemade con ham and cheese e molte altre proposte. Il tutto accompagnato da una curata selezione di specialty coffee.

«*In questa prima fase di avvio dei nuovi locali, a New York ci sono Marianna e Matteo, che hanno gestito direttamente il kick off delle attività. E a breve ci daremo il cambio. Siamo molto attenti a supervisionare tutto in prima persona, sempre per garantire gli standard elevati del brand Bap*», conclude Giulia Mauceri.