

BOLLE: LA CICCHETTERIA DI QUARTIERE A PIAZZALE DEGLI EROI A ROMA



28 Settembre 2022

ROMA - **Flaminia, Lorenzo e Guglielmo Cavallo**, tre fratelli tutti e tre giovanissimi e con tanta voglia di sperimentare, nascono nel mondo delle pizzerie con la catena Alice Pizza ma soprattutto all'interno dello storico ristorante di famiglia ZIG, ex ZiGaetana. Gli artefici e ideatori del nuovo concept Bolle hanno messo su piazza (letteralmente) un nuovo modo di vivere l'aperitivo, un pasto veloce o, molto più semplicemente, un momento per sé stessi, assaporando le proposte della cucina, in formato cicchetto, magari in accompagnamento a

un buona bollicina. Ciò che accomuna i proprietari è la voglia di evolversi puntando su una realtà più di nicchia, anziché su un concetto più standard di ristorazione.

Il locale - in piazzale degli Eroi 19 a Roma - è piccolo ed essenziale: 15 coperti all'interno, tra puff e bancone, e 30 sedute esterne nell'ampio dehors che verrà coperto per sfruttarlo sempre, anche nelle serate più fredde.

Design artigianale e luci calde - si legge in una nota - per un'ambiente accogliente, nonostante uno stile industriale; la bottigliera è un gioco di forme geometriche di diverse dimensioni che ospitano le etichette pronte per la vendita al dettaglio o per la degustazione sul posto; pavimento in lastre d'acciaio, pareti giallo ocra, specchi per dare profondità e un bancone in ferro battuto (frutto del lavoro di un fabbro locale insieme ad una resinatrice toscana). Tutto questo porta la firma dell'architetto **Marco Matteucci**, noto architetto di Prati, che vanta importanti clienti nel settore estero.

Si parte dalla colazione, con prodotti da forno di produzione propria (pancake, crostate, muffin, biscotterie secca e ciambelloni) e cornetti caldi ogni mattina, direttamente da una pasticceria locale. Altrettanto vasta la scelta per la colazione salata, dal club sandwich all'avocado toast, ma anche uova strapazzate e bacon. Inoltre, la collaborazione con Mogi Caffè permette ai clienti di poter degustare varie miscele, sia in versione classica che ad infusione, con il tradizionale caffè americano.

"Il pane dei toast è fatto in casa e utilizziamo le uova bio di Peppeovo, prodotte da galline livornesi allevate a terra" precisa Guglielmo, il più piccolo dei tre fratelli. È fondamentale per i tre giovani imprenditori, farsi apprezzare innanzitutto per la qualità della materia prima offerta, che non viene a mancare nonostante un concept di ristorazione più conviviale.

Dopo la colazione si arriva al pranzo, un pranzo variegato con proposte di antipasti, fritti e insalatone. Cicchetteria però non si contrappone a qualità, tutt'altro; da Bolle si potranno assaporare tartare, carpacci, bottoncini con ventresca di tonno, chupa chupa di pollo in salsa tariyaki, bruschette con stracciatella e alici del cantabrico ma anche fettucelle di kamut e ragù di cinta senese.

Il cliente potrà scegliere tra 3 formule: 5 cicchetti (ideale per un pranzo veloce ma variegato nei sapori), 10 o 15 cicchetti in cui ci si affiderà completamente allo chef che studierà il percorso di degustazione più adatto, spaziando dagli antipasti ai secondi, fino ai dolci. Anche i dolci, infatti, potranno essere cicchettati: nella divertente formula a cucchiaino sarà possibile assaggiare i capisaldi della pasticceria italiana come il tiramisù e la millefoglie.

Bolle presta anche grande attenzione alla Mixology ed ecco che interviene Pino Mondello, noto Bar Manager che, per l'occasione, ha fatto un lavoro sulle diverse tipologie di Spritz e sulle particolarità dei Gin, per esaltare e accompagnare al meglio le proposte della cucina. Le birre artigianali dell'Eremo completano l'offerta del beverage insieme a vini classici e biologici, per un totale di 60 etichette italiane in carta; quest'ultima è stata sapientemente studiata dal consulente del progetto, Edmondo Cristoforo e Francesca Cianfanelli di B.O.F. Back Office Food che, sulla scia di diversi anni di esperienza nel settore della consulenza ristorativa e lavorando a diversi format di successo, hanno supervisionato l'ideazione e la realizzazione di Bolle con un lavoro di back office, occupandosi della selezione e progettazione dei prodotti Food&Wine.

“La nostra collaborazione è nata in tempi pre-pandemici, con Zig. Una buona consulenza è fondamentale perché il locale inizia a prendere vita già su carta, quando si buttano giù le prime bozze di un progetto” spiega Eddy.

Un nuovo punto di riferimento del quartiere Prati per trascorrere momenti di convivialità, da mattina a sera; un format semplice ma efficace grazie a un'alta qualità accessibile a tutti.