

Bap raddoppia a Roma e porta a New York i suoi lievitati, coffee specialty e piatti salati

27 Maggio 2025



ROMA – Un progetto innovativo per la città di Roma nato nel luglio 2024 – sotto il nome di Bap e fondato da **Giulia Mauceri, Marianna Gallo, e Matteo Anselmi** – e un’apertura che ha avuto, fin dall’inizio, un sapore fortemente internazionale, come lo dimostra l’evoluzione attuale.

Infatti, in meno di un anno, Bap ha davvero conquistato tutti e oggi, accanto alla prima apertura romana di via Raffaele Cadorna 5 (a due passi da Piazza Fiume), il locale annuncia tre nuove aperture, la prima in via delle Vaschette n.15 nel pittoresco Borgo Pio di Roma e le altre negli Stati Uniti, precisamente nella zona di Wall Street, l’una, e all’interno dell’hotel Delta by Marriott a Time Square, l’altra.

L’idea prende le mosse dal caffè, arriva in cucina, passando per la pasticceria e la bakery. Un’offerta sempre diversa in base al momento della giornata con un brunch molto strutturato, quasi fosse colazione all day long. Tra lievitati presenti – come il celebre fiocco – toast e sandwich creativi, pain suisse, primi e secondi piatti. Al centro lo specialty coffee, con

monorigini pregiate e miscele originali, ma l'idea di base è che tutto da Bap sia specialty, non solo il caffè.

L'attenzione nella selezione è quasi maniacale e la qualità altissima. Caffè specialty e non solo, come anche una miscela 'meno strong' per non escludere i meno esperti e alla guida del laboratorio di pasticceria e della cucina lo chef Matteo Anselmi.

Tra le collaborazioni più significative quella con la storica Torrefazione 68, espressione romana dell'artigianalità alla terza generazione, rappresentata proprio dalla stessa Mauceri, che negli anni ha saputo rinnovarsi stando sempre al passo con i tempi senza mai dimenticare la grande tradizione. La visione sempre moderna ha portato l'azienda ad aprirsi anche ai grandi mercati internazionali, principalmente a Londra e a New York, gestendo anche nuove aperture importanti all'interno della Trump Tower nella Grande Mela nel 2021.

"L'idea iniziale era quella di creare una vetrina per i prodotti della torrefazione, ma poi 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. Tutto è al top", raccontano i tre.

Sì, perché Bap è un grande gioco di squadra, un contenitore ben ideato e strutturato dove ognuno si muove con le proprie competenze, così come esprime bene il claim: "taste the connection".

A due passi dalla Basilica di San Pietro, in Piazza delle Vaschette n. 15 verrà inaugurato un temporary estivo di Bap (che con buone probabilità rimarrà in piedi in pianta stabile), che qui si presenta in una versione più pret-a-porter e letteraria. Uno spazio intimo ed affascinante, una sorta di piccolo rifugio per la mente: un caffè letterario con una selezione di libri da sfogliare e sui muri poesie in romanesco che raccontano la storia di Bap e dei suoi fondatori.

Fra l'altro, all'interno è presente il famoso murales di **Mauro Pallotta**, alias Maupal, che ritrae Papa Francesco sopra una scala intento a giocare a tris con i simboli della pace. Il murales è stato realizzato dall'artista nel 2016 ed originariamente si trovava nel vicino vicolo del Campanile, poi cancellato e riprodotto all'interno del locale oggi dove oggi sorge il nuovo Bap.

In questo caso, il menu è più ristretto rispetto al locale di via Raffaele Cadorna, dedicato a un pubblico dinamico, affezionato alla qualità ma con poco tempo. Infatti, il nuovo Bap propone

una formula smart e veloce: una cucina leggera, dolci e lievitati artigianali, tutto servito in vaschette “to go”, perfetto per la colazione, la merenda e l’aperitivo: croissant, pain suisse, fiocco, cookie, danese crema e frutta, toast, egg bagel, turkey club sandwich, cous cous, timballo, felafel, hummus e altre proposte sfiziose.

Ovviamente la parte di caffetteria specialty è la grande protagonista: tra monorigini pregiate, ice coffee cloud, golden milk, chai latte, dirty coffee e molto altro.

Oltre al consumo take away, è possibile consumare sulla mensola snack all’interno del locale, oppure nei quattro tavolini all’esterno. Ma il vero must è sulle panchine della piazza.

Bap non si ferma e sbarca anche negli USA, in partnership con Nero Lab Italian Food Zone, importante brand romano con diversi locali in Italia e all’estero. In contemporanea alla nuova apertura romana in Piazza delle Vaschette, Bap inaugura due nuovi locali nella Grande Mela.

Il primo a Wall Street, in uno dei locali più grandi di Manhattan di oltre 2000 mq, gestendo tutta la parte di caffetteria, bakery e pasticceria del nuovo store di Nero Lab Italian Food Zone.

“Siamo davvero emozionati nell’annunciare il nostro grande approdo a New York. Come Torrefazione 68 eravamo già presenti nella Grande Mela, gestendo dal 2021 l’intera linea di caffetteria di un locale all’interno della Trump Tower, ma ora arriviamo anche con tutta la nostra proposta per la colazione e il brunch in vero stile Bap”, racconta Giulia Mauceri.

Il secondo è Bap Sweet per Nero Lab, all’interno dell’hotel 4 stelle Delta by Marriott a Times Square; si tratta dell’elegante bistrot al piano terra dell’hotel, aperto sia ai clienti della struttura che agli ospiti esterni. Con circa 120 coperti e una scenografica veranda esterna, il bistrot offre colazioni e brunch in perfetto stile Bap, con tutte le specialità che hanno reso il locale romano un punto di riferimento.

In carta si trovano croissant in vari gusti, il noto fiocco, pain suisse, cruffin nuts, girella choco, bagel con varie farciture, pain au chocolat, danese alla frutta, ciabatta homemade con ham and cheese e altre proposte. Il tutto sempre abbinato alla parte di caffetteria specialty.

“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.