

Bauhaus porta a Garbatella una bakery francese

11 Maggio 2023

di Redazione



ROMA – L'ex forno del quartiere Garbatella è ormai un punto di riferimento di Piazza Biffi: un format all-day-long tra colazioni, pani e pizze, sia in teglia che al padellino, cucina di ricerca la sera, cocktail e vino. Bauhaus nasce da un'idea dei fratelli **Valerio** e **Giorgio Giglietti**, già proprietari del vicino Biffi, che hanno trovato nel nome proprio il significato ispirato al movimento artistico e architettonico tedesco per eccellenza che unisce senso estetico e funzionalità. Il format, in tutta la sua proposta, porta con sé inoltre un'ampia selezione di pasticceria, dalla colazione fino a cena.

È da poco arrivato in squadra il pastry chef **Valerio De Santis**, 26 anni, nato e cresciuto a Roma e con esperienze importanti alle spalle – Imàgo, Osteria Francescana, Oliver Glowig, Villa Crespi. La sua è una pasticceria di stampo francese ma con un proprio tocco personale.

Tante le novità nel banco con una pasticceria ricercata e dai grandi sapori, a partire dalla colazione con brioche personalizzabili con varie farciture: lampone e cioccolato bianco, cacao croccante e crema al mascarpone.

Ma anche torte secche – capresi, torte di mele, pan di banana, financier al pistacchio. Ma tutto l'estro e la creatività della pasticceria si esprime con quello che viene comunemente chiamato “Morphing” ovvero imitare, in questo caso attraverso dolci sapori, elementi opposti. Nel banco si può trovare un finto pomodoro e una finta oliva taggiasca, una forma di formaggio che viene rievocata con una cheesecake al limone. Ogni giorno a pranzo disponibili fino a 5 monoporzioni a scelta per poi arrivare alla cena con la selezione dei pani – carta musica con pomodoro e origano, grissini alla nocciola, pane con 48 h di lievitazione.

Nella bakery francese di Piazza Biffi il pre-dessert è in nome della rivisitazione e del gioco delle apparenze: una finta mozzarella di bufala con cioccolato bianco nel suo siero, accompagnata dall'olio al limone. È sulla base di questa fantasia che il pastry chef ha strutturato il suo menu per dare una propria identità, pur lasciandosi ispirare dagli insegnamenti appresi nelle sue esperienze, come quella con **Francesco Apreda**, executive chef di Idyllo By Apreda – 1 Stella Michelin. Da chef Apreda ha portato con sé l'amore per le spezie e il loro utilizzo anche in pasticceria come nella sfera di isomalto con cuore di ricotta, curcuma, chutney di mandarino, mandarino fresco e base di crumble di biscotto affumicato.

I sapori più classici spaziano poi dalla mousse di albicocca e castagne con cuore alla zucca ricoperta da meringhe alle 4 consistenze di cioccolato con semifreddo di liquirizia. Non mancheranno poi l'exploit di vegetali in versione “dolce” in linea con la sua pasticceria contemporanea che proprio in quanto tale è ricercata e attuale nella ricerca di sapori di nicchia. Qualità ed estetica sono dunque i pilastri della Bakery francese di Piazza Biffi.