Bugan, i puri e duri dello specialty aprono a Milano

20250707124312cslucabassi-bugan-milano-26copia2-1de780a0

Niente zucchero. Espresso solo doppio a partire da 3,50 euro, su su fino a 25 per i caffè da competizione. Oltre 25 tipologie tra cui scegliere, in sei estrazioni diverse: espresso, Cold Brew, Pour Over, Batch Brew, Japanese e Moka Pump. Offerta food limitata ai lievitati di Signor Lievito. Aperto 7 giorni su 7 dalle 8 alle 18. **Bugan**, una delle prime caffetterie specialty d'Italia (dal 2014) guidata dai fratelli bergamaschi Sonia e Maurizio Valli, dopo i due locali a Bergamo Alta e Bassa e dopo 11 anni esce dalla città natale e **sbarca a Milano**, in via Vigevano 15, zona Navigli. Il progetto che Maurizio aveva anticipato a Mixer mesi fa ora è diventato realtà.

Un progetto ampio, che oltre alla caffetteria su strada a ottobre (a ridosso dei mondiali di caffetteria di Host, dove gareggerà Daniele Ricci del team Bugan) aprirà anche uno spazio per la formazione con corsi sia per professionisti sia per coffeelover, come nel Lab bergamasco, e per degustazioni a numero chiuso.

UN BAR MOLTO POCO ITALIANO

Bugan Coffee Lab è il primo in Italia ad aver unito in un unico luogo somministrazione, vendita, ricerca e formazione sul caffè di eccellenza. Chiediamo a Sonia Valli perché proprio ora, perché proprio Milano. «*Dopo 11 anni di Bergamo bassa e sei di Bergamo alta i tempi erano maturi, anzi lo erano anche prima: il 5 marzo 2020 ero ad Amsterdam a vedere un locale che ci aveva segnalato Daniele Ricci* [il campione del Bugan Team, secondo ai mondiali 2023 e che scenderà in campo a ottobre ai prossimi mondiali di caffetteria, ndr]. *Era bellissimo ma poi tutto ha chiuso e abbiamo dovuto rimandare*», racconta la co-founder del progetto. «*Milano è una città che mi ha sempre attratto a livello di tendenze, internazionalità, turismo, è una città che ci rappresenta come stile di vita. E poi è comoda rispetto* ***a Bergamo, dove abbiamo la torrefazione****. Il posto poi ci piace perché ha una grande personalità, ci ha chiamato e abbiamo risposto. Inoltre è un'area dove non ci sono altri specialty,*

anche se noi facciamo un lavoro diverso da loro»

In che senso? «*Molti spingono pure sull'offerta food, anche per logiche economiche: noi lavoriamo sulla cultura del caffè.* ***Nasciamo come microtorrefazione e portiamo avanti questo pensiero****. Abbiamo 25 e più caffè, i più pregiati sono quelli da 100 euro 100 grammi, che in tazza escono a 25 euro, con qualsiasi estrazione*». Da voi **l'espresso "base" esce a 3,50 euro, tra i prezzi più alti a Milano**… «*Sono monorigini che ruotano continuamente, non usciamo col Brasile, che ha sì caffè super top ma non esci a 3,50. Se vieni da noi per fare un'esperienza deve valere il viaggio - anche se sei a 300 metri da noi -: la spesa minima deve essere comunque un'esperienza, un'entrata, un accompagnamento nello specialty coffee di livello, no può essere nulla di meno*».

Poi ci sono i **caffè da competizione**. «*Ne abbiamo tanti, difficilmente li trovi da altre parti. A ottobre in uno edificio nel cortile partiranno due locali dedicati a corsi e approfondimenti, per professionisti (Bugan allena anche altri competitor delle gare, non solo il suo team) o coffeelovers. Ma anche a degustazioni con metodo cupping*».

COME E' IL NUOVO LOCALE

Meno "pop art" rispetto ai due locali bergamaschi "perché volevamo adattarci al contesto milanese", la caffetteria è stata progettata da Mauro (De8_Architetti) e Laura (Bettinellistudio Architetti), insieme a Sonia e Maurizio, e si inserisce in un contesto molto milanese: un piccolo spazio affacciato sulla via di collegamento tra la Darsena e Porta Genova, che sul retro si affaccia sul cortile di da una tradizionalissima casa di ringhiera. **Le imperfezioni del pavimento in pietra e delle travi in legno del soffitto, preesistenti, sono parte integrante del progetto, richiamando il concetto giapponese di wabi-sabi: la bellezza imperfetta, impermanente e incompleta**.

Sulla destra entrando domina il bancone-laboratorio, rivestito in legno carbonizzato secondo l'antica tecnica del Shou sugi ban, che attraversa e ricuce le due parti antistante e retrostante del locale. **Nessun decoro superfluo, solo materia, luce e relazione**. Scritte luminose ispirazionali si stagliano sulla parete opposta, lungo la scala che scende verspo il magazzino. Dietro il banco, anzi incassati, aggiungono eleganza i moduli Modbar La Marzocco e alle spalle dei tre baristi (tra cui il campione italiano di Latte Art 2023 Stefano Nodari) i due macinini Mahlkonig E65, un Ek43 per il single dose per i competition lot, uno Swan de La Marzocco.