Caffè da competizione in menu: la novità di Bugan Coffee Lab

Portare i caffè da gara fuori dal circuito professionale. Comunicaffe racconta come il Bugan Coffee Lab Experience abbia introdotto in carta caffè normalmente riservati alle competizioni internazionali, spesso provenienti da micro-lotti di altissima qualità, come quelli panamensi. Si tratta di referenze utilizzate nei campionati barista, difficilmente accessibili al pubblico per disponibilità limitata, costo elevato e gestione complessa. Il passaggio è significativo perché rompe una barriera storica dello specialty: quella tra consumo e performance. Inserire questi caffè in menu significa ridefinire il concetto di premium nella caffetteria, ma anche affrontare un problema pratico di sostenibilità economica. Prezzi alti e rotazione limitata richiedono una gestione attenta, spesso basata su servizio guidato o occasioni dedicate. Più che un prodotto quotidiano, diventano strumenti di posizionamento: non servono a fare volume, ma a costruire reputazione e a spostare la percezione del locale su un livello più alto.