

# 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 coffeeeover, 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 verso 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.