



A Loano il tiramisù si compra al distributore automatico: la storia della Bottega del Mugugno e del “self” artigianale che ha conquistato turisti e residenti

1 Agosto 2026 

LOANO – Nel cuore del centro storico di Loano (Savona), c'è un luogo che ha scelto di fare dell'ironia e della tipicità il proprio marchio di fabbrica. Il nome è già un programma. Il “mugugno”, celebre propensione dei liguri alla lamentela bonaria, viene qui dissacrato e rovesciato in un'accoglienza calorosa e conviviale.

Nata come laboratorio artigianale di gastronomia e bottega con cucina, la realtà si è affermata nel panorama locale sia per il pranzo veloce sia per l'orario dell'aperitivo, offrendo ai clienti un'immersione autentica nei sapori del territorio, con un focus sui dolci e sulla pasticceria tradizionale.

“Siamo **Daniel** ed **Eleonora**, una coppia che nel 2021, dopo aver lavorato per diversi anni nel settore della ristorazione ha deciso di provare ad aprire la propria attività. La Bottega del Mugugno è nata come un bar-caffetteria classico per poi trasformarsi anche in una piccola pasticceria artigianale, con un laboratorio a vista al suo interno”, raccontano i titolari a *Virtù Quotidiane*.



L'idea di trasformare questo celebre brontolio ligure nel nome e nel cuore della bottega è nata perché a Eleonora questo termine la faceva sorridere. “Un nuovo cliente deve imparare subito che il mugugno è uno stile di vita e che qui dentro cerchiamo di fargli vivere un'esperienza unica e ne varrà la pena anche se ci sarà un po' di attesa”.

“Il nostro prodotto di punta è sicuramente il tiramisù, è il dolce più venduto soprattutto da quando abbiamo installato un self h24 che li contiene al suo interno e tramite il quale si possono comprare a qualsiasi ora del giorno e della notte”.

A rendere davvero unica ed eclettica l'esperienza offerta dalla bottega c'è un'attrazione che richiama curiosi e golosi a tutte le ore: un originale distributore automatico interamente dedicato al tiramisù. Installato all'esterno del locale, questo speciale “vending machine” refrigerato permette a residenti e turisti di cedere alla tentazione del dolce più amato d'Italia in qualsiasi momento della giornata (e della notte), servito in pratiche monoporzioni artigianali.



“Il nostro self è sicuramente la cosa che ha fatto parlare più di noi ultimamente. È stato un azzardo perché comunque questi distributori richiedono un investimento iniziale importante, ma devo dire che è molto apprezzato dalla clientela, sia dai loanesi, sia dai turisti che rimangono a bocca aperta”.

“L’idea è nata scherzando con alcuni clienti che in orario di chiusura guardavano le vetrine piene di dolci e dicevano ‘peccato che non si possono comprare’. Da lì ci siamo scervellati per capire come poter fare ad adeguare un distributore h24 a un prodotto delicato come un dolce di pasticceria che non può essere chiaramente erogato come una bottiglietta di acqua”.



I dolci fatti in casa di Eleonora sono diventati una vera istituzione per la Bottega, a partire dai celebri tiramisù fino alle opzioni gluten-free. “Non è una novità che il ligure abbia ‘le braccine corte’ quindi la parola d’ordine per me è sicuramente la semplicità. Dolci semplici da realizzare, che vista la minor lavorazione permettono di essere venduti a un prezzo medio più basso rispetto a dolci più complessi”.

“Fin dall’inizio cerchiamo di offrire anche delle proposte gluten free primo perché nella zona c’è poca offerta di questi prodotti, secondo perché ci piace includere tutti. Quindi, se faccio una torta di carote cerco di proporla anche in versione gluten free, se faccio un muffin al cioccolato cerco di farlo anche in versione vegan o senza lattosio. Ci piace che nessuno si senta escluso quando si siede a fare colazione, aperitivo o merenda da noi. Siamo molto inclusivi in questo, anche sulla caffetteria abbiamo tutti i tipi di latte vegetale”.

Tra i grandi classici al cucchiaino e le creazioni stagionali, c’è un dolce a cui Eleonora è particolarmente legata.

“Non è un dolce di famiglia ma una ricetta che ho iniziato a fare fin dall’inizio e non penso che abbandonerò mai. La nostra torta di carote è richiestissima perché è sfiziosa ma al tempo stesso va bene anche per chi è attento alla linea”.



In un’epoca di locali super social e “patinati”, la Bottega del Mugugno mantiene una forte autenticità. “Sicuramente è importantissimo far sentire le persone come a casa di vecchi amici perché il cliente va fidelizzato e un locale è fatto soprattutto dalle persone che ci sono dentro più che dal locale in sé”.



“Speriamo che questo posto ci regali tante soddisfazioni, perché da cinque anni ormai abbiamo sempre messo tantissimo impegno, tante ore di lavoro, tanti investimenti e speriamo che con il tempo ne saremo ripagati. La cosa più bella che spero di riuscire a trasmettere è il messaggio che se vuoi qualcosa e credi in qualcosa non credere a chi ti dice che non puoi. Se ti impegni al massimo puoi diventare quello che vuoi. Però bisogna aver voglia di impegnarsi che è la cosa più importante!”.

Alla fine, tra le viuzze di Loano, La Bottega del Mugugno dimostra che la ricetta perfetta non è fatta solo di uova, farina e caffè, ma di coraggio, inclusività e un’ottima dose di autoironia. Daniel ed Eleonora hanno costruito un piccolo rifugio di autenticità dove anche la lagnanza ligure si trasforma in un pretesto per sorridere. Un luogo che abbatte le barriere a tavola e dimostra come la passione vera saprà sempre farsi strada, una cucchiata di tiramisù — anche a mezzanotte — alla volta.