

Gran Premio della Caffetteria Italiana: l'intervista a Luca Ramoni

gruppo-acf8f260

Danilo Torres (anche trionfatore nella categoria miglior drink), Pietro Rastelli e Valentino Pezzuto: ecco, in ordine, i vincitori della terza edizione del **Gran Premio della Caffetteria Italiana**, organizzato da **ALTOGA** (Associazione Lombarda Torrefattori e Importatori del Caffè e Grossisti Alimentari) con il supporto dell'Accademia Italiana Maestri del Caffè (Aicaf) e con la sponsorizzazione di **Rancilio**, che proprio in questa occasione ha presentato ufficialmente la nuova macchina per espresso professionale Classe 11. «Classe 11 offre un'esperienza tecnologica senza precedenti: intuitiva, semplice e immediata garantisce risultati eccezionali. A Milano, l'hanno già adottata, tra gli altri, il San Ambroeus e il Tre Gazzelle», sottolinea Renato Bossi Europe sales director di Rancilio. Per scoprire le tendenze in corso e le strategie per incrementare il consumo di caffè abbiamo intervistato **Luca Ramoni**, presidente dell'**Aicaf**, nonché autore dei libri *Professione barman. Il nuovo manuale del bar* e *Professione maestro del caffè*.

luca ramoni (4) Quest'anno per la prima volta il Gran Premio della Caffetteria Italiana si è aperto anche ai drink al caffè...

In Italia è da 30 anni che si cerca di spingere il connubio cocktail-caffè, con risultati modesti. Gli italiani preferiscono infatti il prodotto puro, ma i drink al caffè consentono comunque di moltiplicare le occasioni di consumo della bevanda. Ecco perché vale la pena introdurli.

Quali sono le tendenze in corso?

La parola chiave è esterofilia: stiamo assistendo all'espansione di tecniche di estrazione del caffè diffuse fuori dall'Italia: dal metodo del filtro americano all'areopress.

I tuoi suggerimenti per incrementare il consumo di caffè?

Innanzitutto, è essenziale offrire un prodotto di qualità. Sembrerà banale, ma purtroppo spesso al bar caffè e cappuccini non sono perfetti. E poi, cercate di differenziarvi e di innovarvi: studiate le diverse tecniche di estrazione e puntate su un servizio completo. Insieme al caffè, servite sempre un

bicchierino d'acqua e magari un cioccolatino.

Ci sono macro differenze tra Nord e Sud Italia?

Indubbiamente: al Sud amano il caffè più carico e tostato, al Nord più delicato. In una parola: non esiste un caffè perfetto per ogni zona d'Italia, per cui vi suggerisco di ascoltare il consumatore.

Vale la pena investire in diverse qualità di caffè per offrire più tipi di espresso?

Sì, è una valida strategia per i bar che vogliono differenziarsi dalla concorrenza. Ma per avere successo è necessaria una seria preparazione sul mondo del caffè.

Gli errori da evitare?

Non avere cura delle “5 M”: miscela, macinatore, mano, manutenzione e pulizia. Se anche solo uno di questi elementi non è perfetto, il caffè ne risentirà.