# 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.