



CAFFÈ VERGNANO S.p.A.  
S.S. Torino/Asti km. 20 - 10026 Santena (TO) - Italia  
Tel. +39 011.9455111 Fax +39 011.9493507  
e-mail: [italia@caffevergnano.com](mailto:italia@caffevergnano.com) - [export@caffevergnano.com](mailto:export@caffevergnano.com)  
[www.caffevergnano.com](http://www.caffevergnano.com)

**QUANTO TEMPO  
CI VUOLE PER  
FARE UN BUON  
CAFFÈ?**

**130 ANNI E  
25 SECONDI!**



# IL RITO DEL CAFFÈ SI RINNOVA

---

Ci dedichiamo all'arte del caffè espresso dal 1882: tradizione, esperienza, dedizione sono i valori cardini di Caffè Vergnano.

Con l'Accademia Vergnano vogliamo condividere tutti i processi che permettono di ottenere un espresso e un cappuccino sempre perfetto. Dalla selezione dei migliori caffè verdi, al metodo tradizionale e lento di tostatura per ogni singola origine, fino al controllo qualitativo dalla raccolta al confezionamento.

I nostri corsi sono rivolti a tutti coloro che desiderano approfondire la loro conoscenza sul mondo del caffè e a chi semplicemente vuole eccellere come barista professionista.

Benvenuti all'Accademia Vergnano.

*To the art of the espresso we dedicate our history, our experience and the traditions upon which hinge the values of Caffè Vergnano.*

*At the Vergnano Academy we aim to share and instruct in all the factors which contribute to the perfect espresso and cappuccino. From the selection of the worlds finest green beans to the importance of the traditional slow roast of each single origin, from the quality control to the final packaging of the roasted coffee and not forgetting the skill applied by the barista.*

*The various courses have been devised to appeal to people with all levels of interest. From the complete novice who would like to know more about the Vergnano world of coffee to the more experienced barista who wishes to excel.*

*Welcome to the Vergnano Academy.*

Carolina Vergnano

# MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE

---

## 1. Richiesta di iscrizione:

La richiesta di iscrizione si effettua con la sottoscrizione della presente scheda compilata in ogni sua parte, da inviare via fax o mezzo mail a:

Caffè Vergnano - S.S. Torino /Asti, km 20, 10026 Santena (Torino)

Accademia Vergnano

Tel. 011.9455111 - Fax 011.9455290

E-mail: [accademia@caffevergnano.com](mailto:accademia@caffevergnano.com)

L'iscrizione si intende accettata con l'invio al partecipante da parte della segreteria della Caffè Vergnano della conferma scritta dell'avvenuta iscrizione, successivo alla verifica della disponibilità dei posti.

## 2. Modalità di pagamento:

Il pagamento dietro presentazione fattura dell'intero importo dovrà essere effettuato in contanti tramite nostro agente.

È possibile, in ogni momento, sostituire il nominativo del partecipante, purché la variazione venga comunicata tempestivamente e per iscritto alla Caffè Vergnano.

I signori partecipanti che si iscriveranno a due corsi avranno la possibilità di usufruire di uno SCONTO del 20%.

## 3. Sede dei corsi:

I corsi si svolgeranno a Santena, presso lo stabilimento della Caffè Vergnano e presso alcune sedi periferiche individuate dall'azienda.

## 4. Annullamento e rinvio dei corsi:

Caffè Vergnano si riserva la possibilità di rinviare o annullare il corso programmato dandone tempestiva comunicazione ai partecipanti. In tal caso suo unico obbligo sarà il rimborso delle quote di partecipazione, qualora ricevute, senza ulteriori oneri.

## 5. Variazione del programma:

Caffè Vergnano si riserva inoltre la facoltà di modificare il programma delle lezioni del corso e/o sostituire i docenti indicati.



# MODULO D'ISCRIZIONE / REGISTRATION FORM

## FAXSIMILE

Data/ Date: .....

Cognome / Surname: .....

Nome / Name: .....

Codice Cliente / Client Code: .....

Vs Agente / Agent: .....

Nome del Bar / Name of the bar: .....

Ragione Sociale: .....

Città / City: .....

Prov: .....

E-mail: .....

**COFFEE DISCOVERY** (3 ore) € GRATIS

**ESPRESSO DA PROFESSIONISTI** (1 giorno. Tot. 8 ore) € 100.00 + iva 20%  
CODICE: 99711 (1 day. Total 8 hours)

**LATTE ART COURSE** (1 giorno full immersion. Tot. 8 ore) € 140.00 + iva 20%  
CODICE: 99712 (1 day full immersion. Total 8 hours)

**CAFFÈ CREATIVO** (1/2 giornata. Tot 4 ore) € 70.00 + iva 20%  
CODICE: 99713 (1/2 day. Total 4 hours)

**CAPPUCCINO PERFETTO** (1/2 giornata. Tot 4 ore) € 70.00 + iva 20%  
CODICE: 99714 (1/2 day. Total 4 hours)

## PACCHETTI SPECIALI / PACKAGE DEAL

Se sceglierai due o più corsi potrai beneficiare di uno SCONTO ESCLUSIVO per la tua formazione:

An *EXCLUSIVE DISCOUNT* is available for two or more courses:

Trattamento dati personali ai sensi di legge n. 675 del 31/12/1996

Presto il consenso

Nego il consenso

Dichiaro inoltre di avere preso visione del regolamento e di accettarne le condizioni.

# COFFEE DISCOVERY

- Il percorso del chicco di caffè: dalla pianta alla tazza.  
*Introduction to the botany of coffee and the different varieties.*
- Le piantagioni nei paesi d'origine.  
*The plantations and countries of origin.*
- Differenze: Arabica e Robusta.  
*The differences between Arabic and Robusta.*
- Metodi di raccolta ed essiccazione.  
*Picking and stripping techniques; the wet and dry method.*
- La tostatura secondo Caffè Vergnano.  
*Coffee roasting according to Vergnano.*
- Come ottenere un espresso perfetto.  
*Obtaining the perfect espresso the golden rules.*
- Manutenzione della macchina da caffè.  
*The basics rules for maintenance and cleaning an espresso machine.*

**Durata del corso / Course duration:** 3 ore / 3 hours

**Partecipanti / Participants:** Minimo 5 / Minimum 5

**Luogo / Where:** Santena (TO) Italy

**Costo / Cost:** Gratis / Free

**Iscrizione / Registration:** Tramite il vostro agente di zona / Contact your zone agent

Tel. (+39) 011 9455111

Fax (+39) 011 9455290

e-mail: [accademia@caffevergnano.com](mailto:accademia@caffevergnano.com)



# ESPRESSO DA PROFESSIONISTI

CODICE: 99711

- Elementi di botanica del caffè; le diverse aree di provenienza.  
*From the origins and the plantations. Understanding the bean.*
- Differenze fra Arabica e Robusta.  
*The differences between Arabica and Robusta.*
- Metodi di coltivazione, di raccolta e di lavorazione.  
*Methods of cultivation, harvesting and selection.*
- Visita allo stabilimento di produzione.  
*A guided tour of the roasting plant and facility.*
- La tostatura secondo Vergnano.  
*Coffee roasting according to Vergnano.*
- Degustazione di alcune monorigini.  
*Tasting of single origin Arabica and Robusta coffees.*
- Le 5 M: miscela, macinatura, macchina, manutenzione, mano.  
*The 5 M's: miscela, macinatura, macchina, manutenzione, mano.*
- Le 12 regole per ottenere un espresso perfetto.  
*The 12 rules for the extraction of the perfect espresso.*
- Esercitazioni pratiche.  
*Practical application.*

**Durata del corso / Course duration:** 1 giorno. 8 ore / 1 full day. 8 hours

**Partecipanti / Participants:** Massimo 12 / Maximum 12

**Luogo / Where:** Santena (TO) Italy

**Costo / Cost:** € 100.00 + iva 20%

**Iscrizione / Registration:** Tramite il vostro agente di zona / Contact your zone agent

Tel. (+39) 011 9455111

Fax (+39) 011 9455290

e-mail: [accademia@caffevergnano.com](mailto:accademia@caffevergnano.com)

# I NOSTRI PARTNER / OUR PARTNERS

## TAPPOROSSO

Dal 1950 la Centrale del Latte è il latte fresco a Torino. La qualità del prodotto finito nasce dalla meticolosità dei controlli che avvengono al momento della raccolta del latte dalle aziende agricole, all'ingresso del prodotto nello stabilimento e durante tutte le fasi di lavorazione, fino al confezionamento. Per tali specificità Centrale del Latte Torino è il nostro stimato partner nei nostri corsi. *Since 1950 "la Centrale del latte" has been providing fresh milk to Torino. The quality of the finished product is due to their rigorous controls that begin at the early stages of the milking, continue to the production plant and to the final packaging. Centrale del Latte is an esteemed partner for the Vergnano Academy.*

[www.centralelatte.torino.it](http://www.centralelatte.torino.it)

## LURISIA

Le nostre sorgenti sorgono dal Monte Pigna 1.460 metri sul livello del mare, in un ambiente incontaminato e lontano da fonti di inquinamento. L'estrema leggerezza, solo 35,4 mg/l, le rende acque adatte a qualsiasi tipo di consumo. Lurisia è l'acqua ufficiale per Eataly e partner di prestigio per l'Accademia Vergnano"

*The natural Lurisia water font is found at 1460 meters above sea level. It comes from Mount Pigna, in an uncontaminated environment and far from possible sources of pollution. It is very light with only 35,4 mg/l of dry residue. The official water for Eataly and a partner of prestige for the Vergnano Academy.*

[www.lurisia.it](http://www.lurisia.it)

## TRAMEZZINO.it

Ottimi nel gusto, eleganti nella forma, i prodotti proposti sono Tramezzini, risi & grani, frutta fresca e dolci, finger food di qualità accompagnato da una scelta di soft drinks e di vini selezionati, e consegnato a domicilio a Torino, Milano, Monza e Roma.

*High quality and elegant. Tramezzino.it produces and delivers their homemade and sandwiches, rice and grain dishes, fresh fruit and sweets, quality finger food and a large range of soft drinks and selected wines to Turin, Milan, Monza and Rome.*

[www.tramezzino.it](http://www.tramezzino.it)



## I DOCENTI / THE INSTRUCTORS:

Francesco Varetto:



Tecnologo alimentare specializzato per controllo della qualità e della sicurezza per Casa del Caffè Vergnano.  
*Qualified Health, safety and quality control officer for Casa del Caffè Vergnano.*

Daisy Morassi:



Responsabile dell'Accademia Vergnano e trainer tecnica.  
Personalità dinamica, sempre in movimento. Barista certificato livello 1.  
*Heading the staff for the Academy and responsible for technical training.  
A Dynamic energetic person always on the go. SCAE certified at level 1.*



Pietro Vergnano:



Responsabile ufficio acquisti e direttore di stabilimento.  
Si reca nei Paesi di origine a selezionare le migliori varietà di caffè Arabica e Robusta.  
*Head of acquisitions and director of the plant. Dr Vergnano is personally responsible for our choice of green beans from the countries of origin.*

Damian Burgess:



Ha maturato un'esperienza di più di 15 anni nel settore Bar, sia italiano che estero. Ottenuto la certificazione SCAE livello 1 e 2.  
*Damian joins the Vergnano academy team after accumulating over 15 years of experience in the coffee shop industry both in Italy and overseas. SCAE certified at level 1 and level 2.*



- Spiegazione teorica della scelta del latte, caratteristiche e conservazione.  
*Technical insight for the selection of milk. Various milk characteristics and storage.*
- Esercitazioni pratiche per valutare il livello di competenza di montatura del latte.  
*Practical and evaluation of milk texturing.*
- Tecniche di versamento del latte per ottenere:  
*Techniques for free pouring of the following designs:*  
Le forme classiche: / A classic cappuccino with a crown:  
cuori / heart  
foglie / rosetta
- Approfondimento: Latte Painting, Etching e Decorazione.  
*In depth latte art: Free pour, Decoration and Etching.*
- Esercitazioni pratiche.  
*Practical application.*

**Durata del corso / Course duration:** 1 giorno. 8 ore / 1 full day. 8 hours

**Partecipanti / Participants:** Massimo 8 / Maximum 8

**Luogo / Where:** Santena (TO) Italy

**Costo / Cost:** € 140.00 + iva 20%

**Iscrizione / Registration:** Tramite il vostro agente di zona / Contact your zone agent

Tel. (+39) 011 9455111

Fax (+39) 011 9455290

e-mail: [accademia@caffevergnano.com](mailto:accademia@caffevergnano.com)



# CAFFÈ CREATIVO

CODICE: 99713

- Le 12 regole per avere un espresso perfetto.  
*The 12 rules for the extraction of the perfect espresso.*
- La scelta del latte, montatura e il cappuccino classico.  
*The importance of the milk. Milk texturing and how to pour a classic cappuccino.*
- Creare bevande a base espresso combinate con diversi prodotti, per servire spumeggianti drink e soddisfare anche i palati più esigenti.  
*Combining the perfect espresso with many flavours and textures creating diverse cocktails and concoctions designed to please all palates.*
- Suggerimenti per le decorazioni e la presentazione dei drink.  
*Suggestions and techniques for the decorations and presentation of various drinks.*

**Durata del corso / Course duration:** 1/2 giorno. 4 ore / 1/2 day. 4 hours  
**Partecipanti / Participants:** Massimo 8 / Maximum 8  
**Luogo / Where:** Santena (TO) Italy  
**Costo / Cost:** € 70.00 + iva 20%  
**Iscrizione / Registration:** Tramite il vostro agente di zona / Contact your zone agent  
Tel. (+39) 011 9455111  
Fax (+39) 011 9455290  
e-mail: [accademia@caffevergnano.com](mailto:accademia@caffevergnano.com)



# CAPPUCCINO PERFETTO

CODICE: 99714

- Analisi sulla scelta del latte: caratteristiche e conservazione.  
*Technical insight for the selection of milk. Various milk characteristics and storage.*
- Pratica per un'emulsione perfetta.  
*Creating the perfect milk foam.*
- Tecniche di versamento del latte per ottenere un cappuccino classico.  
*Technique for pouring the Classic cappuccino.*
- Le decorazioni con le salse.  
*Basic decoration with toppings.*

**Durata del corso / Course duration:** 1/2 giorno. 4 ore / 1/2 day. 4 hours  
**Partecipanti / Participants:** Massimo 8 / Maximum 8  
**Luogo / Where:** Santena (TO) Italy  
**Costo / Cost:** € 70.00 + iva 20%  
**Iscrizione / Registration:** Tramite il vostro agente di zona / Contact your zone agent  
Tel. (+39) 011 9455111  
Fax (+39) 011 9455290  
e-mail: [accademia@caffevergnano.com](mailto:accademia@caffevergnano.com)

