

VE LO FAREMO RIFARE FINCHÉ NON SARÀ PERFETTO.



MAKING IT PERFECT EVERY TIME





ACCADEMIA VERGNANO

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



Codice / Code: 99713

Un corso pratico ed in continua evoluzione per offrire ai vostri clienti nuovi drink, a seconda della stagione e delle nuove tendenze.

An informal, informative and practical course offering you the opportunity to learn the old and new of coffee making.

- ▶ 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:

4 ore. 4 hours

Partecipanti: Participants:

massimo 8. Maximum 8

Luogo: Where:

Santena (TO) Italy

Prezzo: Cost

€ 70.00 + iva 20%

Iscrizioni: Registration:

- ▶ Tramite il vostro agente di zona
Contact your zone agent
- ▶ e-mail: accademia@caffevergnano.com
- ▶ Fax (+39)011 9455290
- ▶ Tel (+39)011 9455111

