

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



Una breve introduzione al fantastico mondo del caffè.
Panoramica sui segreti dell'Espresso perfetto

A brief introduction to the world of coffee from the plant to the cup, covering the Caffè Vergnano roasting process to get an in-depth understanding of how to make the perfect espresso.

- ▶ Il percorso del chicco di caffè: dalla pianta alla tazzina
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 espress: the golden rules
- ▶ Manutenzione della machine di caffè

Durata del corso: *Course duration:* 3 ore. 3 Hours

Partecipanti: *Participants:* min 10 persone

Luogo: *Where:* Santena (TO) Italy

Costo: *Cost:* Gratis. Free

Iscrizione: *Registration:*

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

