

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: 99711

Un corso completo per conoscere in maniera approfondita il mondo del caffè. Le regole per ottenere un espresso perfetto seguendo le regole delle 5 M.

A complete course which seeks to deeply understand the world of coffee, the diverse areas they come from, the cultivation and processing methods, the Vergnano roasting process, the tasting of single origin beans.

- ▶ 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.

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%

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

