

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: 99712

L'obiettivo è aggiornare la conoscenza delle tecniche di caffetteria moderna e sviluppare la manualità per realizzare Latte Art.

The course aims to implement a high skill level for working in the modern café. Development of all the basic skills required for latte art. A complete hands on, practical and entertaining course.

- ▶ 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.

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

Prezzo: Cost € 140.00 + 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

