

Crea caffè e cappuccini perfetti con Caffè Vergnano a Torino

Chieri · Piemonte · ★ 5,0 19 recensioni

- Durata: 2 h
- Fino a 8 persone per prenotazione
- Cucina e sapori
- Cancellazione gratuita fino a 48 ore prima

Dietro un grande espresso o un cappuccino perfetto si nasconde un equilibrio fatto di tecnica, sensibilità e attenzione ai dettagli. Questa masterclass firmata Caffè Vergnano ti introduce al mondo della caffetteria professionale attraverso un'esperienza pratica dedicata sia all'estrazione dell'espresso sia all'arte della montatura del latte e del cappuccino.

Guidati da professionisti del settore, lavorerai su miscela, macinatura, estrazione e utilizzo delle attrezzature imparando a gestire espresso e latte con maggiore precisione e consapevolezza. Attraverso prove pratiche e degustazioni scoprirai come ottenere uno shot equilibrato, creare una crema vellutata e comprendere il dialogo tra aroma, texture e temperatura, vivendo il caffè da una prospettiva più tecnica e sensoriale.

Un'esperienza concreta e coinvolgente pensata per chi desidera approfondire il mondo del caffè italiano attraverso pratica, degustazione e cultura contemporanea della caffetteria.







Cosa rende speciale questa esperienza

- Masterclass dedicata a espresso, cappuccino e montatura del latte
- Approccio pratico guidato da professionisti del caffè
- Focus su miscela, macinatura ed estrazione professionale
- Tecniche per ottenere crema, texture ed equilibrio perfetti
- Degustazioni pratiche e utilizzo di attrezzature professionali
- Esperienza firmata Caffè Vergnano