

# Histo Caffè organizza il corso per il cappuccino perfetto

foto-cappuccino-latte-art-800x600-dce823f7

Un corso di tre giorni per imparare a preparare il cappuccino perfetto. Dal 14 al 16 l'[Accademia Histo](#) - la scuola di formazione di Histo Caffè – organizzerà una tre giorni di corso intensivo con Chiara Bergonzi, la vicecampionessa mondiale di Latt art, tecnica che permette creare magnifici cappuccini decorati con forme e disegni.

**histo**Destinatari del corso sono professionisti del settore, come baristi o proprietari di caffetterie, pub e ristoranti, ma anche semplici amatori, esperti di cucina e foodblogger. Ogni partecipante, grazie alle tecniche di mano e polso insegnate, potrà imparare a realizzare dalle figure più diffuse a quelle più complesse, come tulipani, rose, cuori, spighe e altre decorazioni. Un'occasione unica per imparare dalla massima esperta in Italia una tecnica sempre più richiesta dalle caffetterie del paese.

Il corso durerà tutto il giorno, dalle 9 alle 18, e si svolgerà nella sede di Histo Caffè, in piazzale Del Fante 54 a Palermo. È possibile anche scegliere la formula express di un solo giorno di corso.

Per iscriversi c'è tempo fino al 13 dicembre, ma è meglio affrettarsi perché i posti disponibili sono solo 8. Tutte le informazioni sono disponibili sul sito [www.histocaffe.com](http://www.histocaffe.com) nella sezione "Accademia Histo", o scrivendo un'email ad [accademia@histocaffe.com](mailto:accademia@histocaffe.com).

## **Accademia Histo**

*La costante ricerca della perfezione fa guardare al di là di ciò che rende unica una tazzina di caffè espresso. La storia ed esperienza permettono ad Histo Caffè di avere una visione globale dei diversi elementi e del ruolo che svolgono nella preparazione di un'eccellente tazzina di caffè. Ecco perché l'azienda si circonda di persone, progetti e aziende che condividono l'entusiasmo e la passione per la cultura ed il piacere del caffè, nonché delle tradizioni legate a questo prodotto. Un approccio all'eccellenza impone un ruolo centrale sia alla formazione nell'uso delle macchine professionali che all'assistenza all'esercente per servire ai propri clienti un caffè davvero indimenticabile.*