Cappuccino perfetto: il corso con Chiara Bergonzi

chiara-bergonzi-2-74ebdd01

Imparare a preparare il cappuccino perfetto andando a lezione dalla vicecampionessa mondiale di Latte art, la tecnica che permette di creare magnifici cappuccini decorati con forme e disegni. Chiara Bergonzi torna a Palermo per il workshop di Latte art all'Accademia Histo, la scuola di formazione dedicata agli amanti del caffè creata dalla torrefazione palermitana Histo Caffè. L'appuntamento è dal 18 al 20 aprile nella sede dell'accademia, in piazzale del Fante 54, a Palermo.

cappuccino 3La tre giorni intensiva è suddivisa in due corsi: il 18 il "Workshop Latte art Base", dedicato a chi si avvicina per la prima volta a questa disciplina, il 19 e il 20 invece il "Workshop Latte art - Cappuccino perfetto", di livello intermedio. Durante il corso base del 18 aprile si insegneranno le tecniche base per ottenere un cappuccino a regola d'arte: come preparare il caffè espresso, come montare ed emulsionare il latte, come versare il latte in tazza creando una figura decorativa base per ottenere un cappuccino non solo buono ma anche bello. La due giorni, invece, prevede una breve introduzione teorica e, soprattutto, una full immersion pratica con la creazione di varie figure, sia attraverso l'emulsione del latte in tazza che con le tecniche avanzate di etching.

Entrambi i workshop si svolgeranno dalle 10 alle 18 ed è possibile partecipare a tutti e tre i giorni di corso. 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 e del mondo.

Per iscriversi c'è tempo fino al 17 aprile, ma è meglio affrettarsi perché i posti disponibili sono solo 8. Tutte le informazioni sono disponibili sul sito www.histocaffe.com nella sezione "Accademia Histo", scrivendo un'email ad accademia@histocaffe.com o telefonando ai numeri 091-7856285 / 340

4719978