

# Sigep



# I workshop di Caffè Vergnano



Accademia Vergnano è SCA  
Premier Training Campus

## Sabato 19/01

11:00-11:45		Opening Sigep & Welcome coffee	15:00-15:45		I nuovi trend: cosa c'è di nuovo? Le ultime tendenze internazionali: Cold brew, Nitro Brew, cold drip e molto altro
12:00-12:45		Un'esplosione di profumi e sapori con Farina Molticereali macinata a pietra lavica: tramezzini e panini mignon farciti	16:00-16:45		Baladin: Birra, innovazione, tradizione & mixology

## Domenica 20/01

11:00-11:45		Baladin - Birra è Terra! Il birrifico agricolo Baladin, dalla terra al bicchiere	15:00-15:45		Workshop di Latte Art con Fabio Colicchia, barista Caffè Vergnano e finalista nazionale di latte art
12:00-12:45		La pizza alla Pala con farina Tipo 1 e Monococco: bianca e rossa. Mini croissant salati con Farina Molticereali.	16:00-16:45		Pizza in teglia: la Cilentana (pomodoro ciliegino, cacioricotta e basilico) Pizza in teglia: la Sambucana (prosciutto crudo di maiale sambucano, stracciatella e tartufo nero) Con Farina tipo 1 e Monococco.

## Lunedì 21/01

11:00-11:45		I nuovi trend: cosa c'è di nuovo? Le ultime tendenze internazionali: Cold brew, Nitro Brew, cold drip e molto altro	15:00-15:45		Coffee Diploma system con Owen Thom (SCA): L'importanza della formazione nel mondo caffè
12:00-12:45		Pizza in teglia di grano Saragolla (Capocollo, Stracciatella e peperone Crusco) Pizza in teglia Integrale (Crema di datterini, Gorgonzola e cipolla caramellata)	16:00-16:45		SelfCookingCenter: forno combinato e sistema di cottura intelligente. Dimostrazione di cotture su diversi prodotti.

## Martedì 22/01

11:00-11:45		Barista Competitions: Training e preparazione con Federico Raso, trainer e finalista Best Barista Italia	15:00-15:45		I nuovi trend: cosa c'è di nuovo? Le ultime tendenze internazionali: Cold brew, Nitro Brew, cold drip e molto altro
12:00-12:45		Bruschette di Tourte de Seigle 100% Segale e lievito madre: condito con miele, nocciole, bresaola e toma.	16:00-16:45		Bridor, Group le Duff Bun 'N Roll, cottura e farcitura

## Mercoledì 23/01

11:00-11:45		Bridor, Group le Duff Croissant, cottura e farcitura	12:00-12:45		Closing coffee
-------------	--	--	-------------	--	----------------