

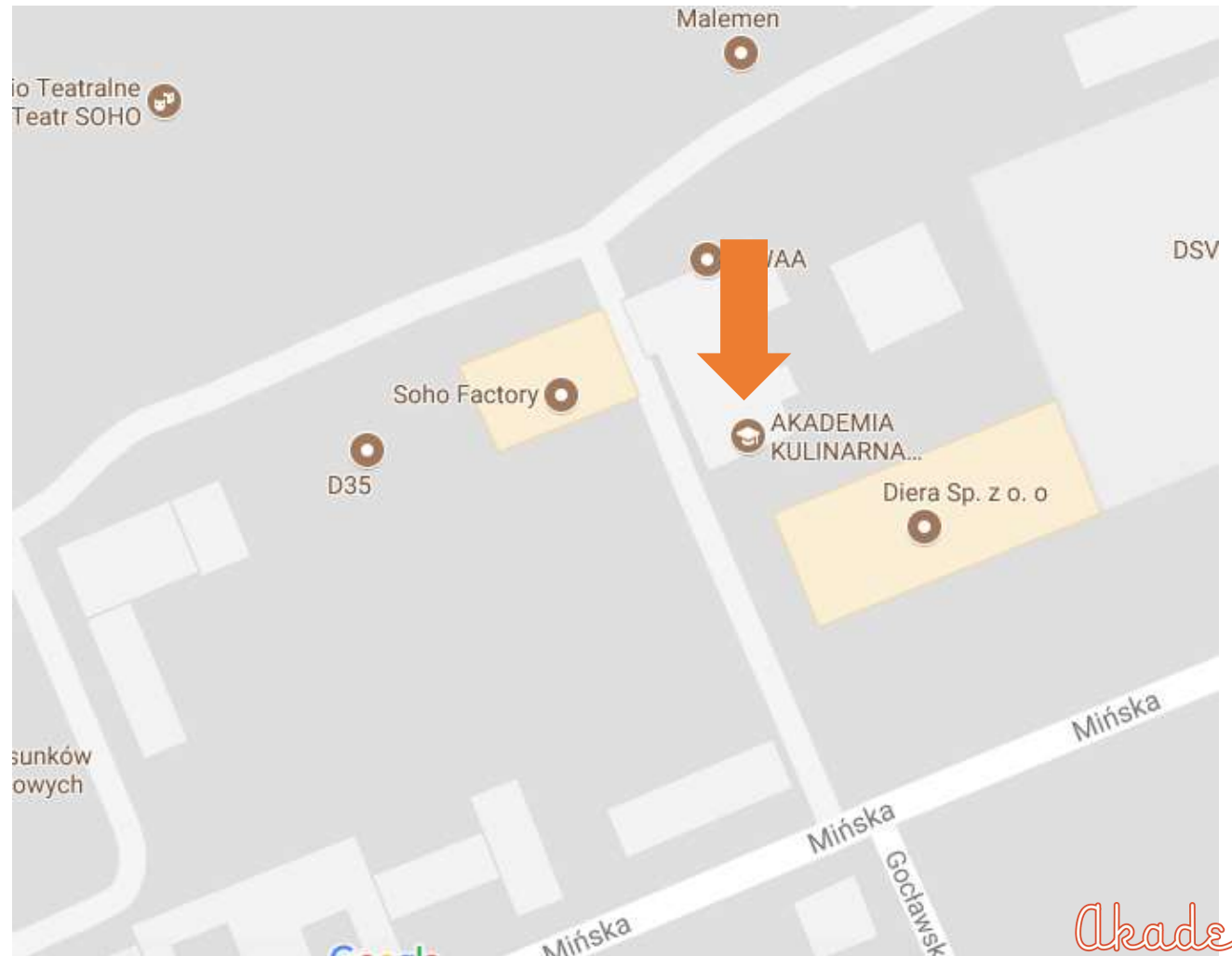
A top-down view of a white ceramic plate containing a pasta dish. The pasta is a short, tubular variety, possibly penne or farfalle, coated in a light-colored sauce. Several fresh green asparagus spears are scattered throughout the pasta. A silver metal fork is placed on the right side of the plate. To the left of the plate, a bundle of three asparagus spears is tied together with a piece of light brown twine. The entire scene is set on a white, distressed wooden surface.

Akademia Kulinarna

Whirlpool

ATRAKCYJNA LOKALIZACJA

Akademia Kulinarna Whirlpool znajduje się w nowoczesnej i prestiżowej lokalizacji: Soho Factory, przy ul. Mińskiej 25 w Warszawie



Akademia
Kulinarna

Whirlpool

A close-up photograph of a chef's hands, wearing a white apron, skillfully shaping a round piece of dough on a wooden cutting board. The dough is a light golden-brown color. The chef's hands are positioned to mold the dough into a smooth, spherical shape. The background is slightly blurred, showing a kitchen setting with a stainless steel countertop and a knife. An orange semi-transparent rectangle is overlaid on the left side of the image, containing the text 'PROWADZĄCY' in white, bold, uppercase letters.

PROWADZĄCY

*Akademia
Kulinarna*

Whirlpool

MARCO GHIA

Szef Akademii Kulinarnej Whirlpool, rodowity mediolańczyk, dla którego umiejętność przygotowywania tradycyjnych włoskich potraw jest równie oczywista, jak poranna filiżanka mocnego espresso.

W latach młodości kształtował swoją pasję pracując w wielu restauracjach we Włoszech i za granicą.

Marco, który jest jednocześnie podstawą wyśmienitej i rzetelnej kuchni, to dbałość o jakość produktów, prostota kompozycji, szacunek dla smaku i wykorzystywanych produktów.

Język prowadzenia warsztatów:



Akademia
Kulinarna

Whirlpool

CRISTINA CATESE

Stuprocentowa rzymianka i Włoszka w każdym calu. Kuchnia jest dla niej drugim domem, a miłością do kuchni i smakami swojego dzieciństwa chętnie dzieli się z innymi.

Jej wiedza kulinarna jest połączeniem rodzinnych tradycji, lat spędzonych w kuchni na gotowaniu dla przyjaciół i rodziny, a włoski temperament, styl, zamiłowanie do piękna i prostoty czuć w każdym przygotowanym przez nią daniu.

Uczy jak gotować z włoską pasją, sercem i czerpać radość płynącą z obcowania z kuchnią włoską.

Język prowadzenia warsztatów:



Akademia
Kulinarna

Whirlpool



WARSZTATY

Akademia
Kulinarna

Whirlpool

WELCOME DRINK & WŁOSKI BUFET



WSPÓLNE GOTOWANIE I ZABWA



Akademia
Kulinarna

Whirlpool



**CO NAS
WYRÓŻNIA?**

Akademia
Kulinarna

Whirlpool

Kto lepiej niż Włosi wie, jak ważna w życiu jest **dobra kuchnia** i jak przekuć ją na niezapomniane kursy gotowania?

Hołdując włoskim wartościom, kuchnia Akademii Kulinarnej Whirlpool wyposażona jest w najwyższej jakości sprzęty do zabudowy marki Whirlpool oraz KitchenAid.

Naszymi partnerami są również m.in.: Monini, Barilla, Illy, S.Pellegrino, Campari - ponieważ ufamy wyłącznie doskonałym produktom.

Pierwsza zasada włoskiej kuchni brzmi: **postaw na produkt.**



Akademia
Kulinarna

Whirlpool

OFERTA

Akademia
Kulinarna

Whirlpool



**Pytania odnośnie oferty prosimy
kierować pod adresem:**

info@akademiakulinarnawhirlpool.pl

Akademia
Kulinarna

Whirlpool