

Marco Giampaoli a jeho italská kuchyně

Čtvrtek **20. ÚNORA 2025** od 14:00 hodin
Gastrostudio, Kralupy nad Vltavou



LEKTOR MARO GIAMPAOLI

headchef, restaurace AROMI, Praha. Se svým týmem získal ocenění v TOP 50 nejlepších restaurací na světě (25 místo). Část jeho rodiny pochází z Itálie.

Za dobu své kariéry působil v kuchyních vyhlášených podniků, jako je Alcron, pracoval jako šéfkuchař restaurace Wine Food Market na Smíchově, jako sous chef restaurace Aromi, nějakou dobu vařil také v michelinských restauracích v Itálii, konkrétně v El Molin v Alto Adige, Il Portale v Lombardii a také v Římě v restauraci Al'Oro. Marco mimo jiné absolvoval také prestižní stáž v restauraci Gordon Ramsey v Londýně, která se už dvacet let pyšní třemi michelinskými hvězdami.

NÁPLŇ KURZU

Exkluzivní workshop jsme připravili ve spolupráci s jedním z nejlepších šéfkuchařů, který je odborníkem na italskou kuchyni. Prezentované menu bude určitě inspirací pro všechny milovníky nejrozšířenější kuchyně na světě.

MENU

- **Panzanella shot**
- **Papa al pomodoro, ricotta**
- **Vitello tonnato, telecí brzlík, omáčka piccata**
- **Mio risotto (z rýže Venere) alla pescatora**
- **Pošírovaný mořský vlk, mrkev, citrusy, kaviár oscietra, zázvorový buerre blanc**
- **Dezert – Lemon blast**

Občerstvení, degustace menu a nealko nápoje jsou pro všechny účastníky kurzu zajištěny společně s recepturami a certifikátem.

CENA KURZU

Bidfood gastro zákazník: **1950 Kč** bez DPH/osoba
2360 Kč včetně DPH/osoba

Běžná cena: **3900 Kč** včetně DPH/osoba

Přihlášky na: <https://www.bidfood.cz/gastrostudio/kurzy>



Bidfood
Gastrostudio

