

ACADEMIA BARILLA

—
Un evento in Academia Barilla
è sempre un'esperienza indimenticabile
—



In Accademia Barilla la cucina diventa metafora della realtà aziendale.

Uno spazio comunicativo, creativo e polifunzionale per unire, motivare e divertire.

Gli eventi possono essere personalizzati in modo da creare dei percorsi che consentano di focalizzare le attività sui messaggi chiave che l'azienda intende trasferire al gruppo.

In Accademia Barilla ogni partecipante diventa il protagonista di un'esperienza gastronomica a 360°!

TEAM BUILDING

GASTRONOMICO



**350 EVENTI PER UN TOTALE
DI 7.000 OSPITI OGNI ANNO**

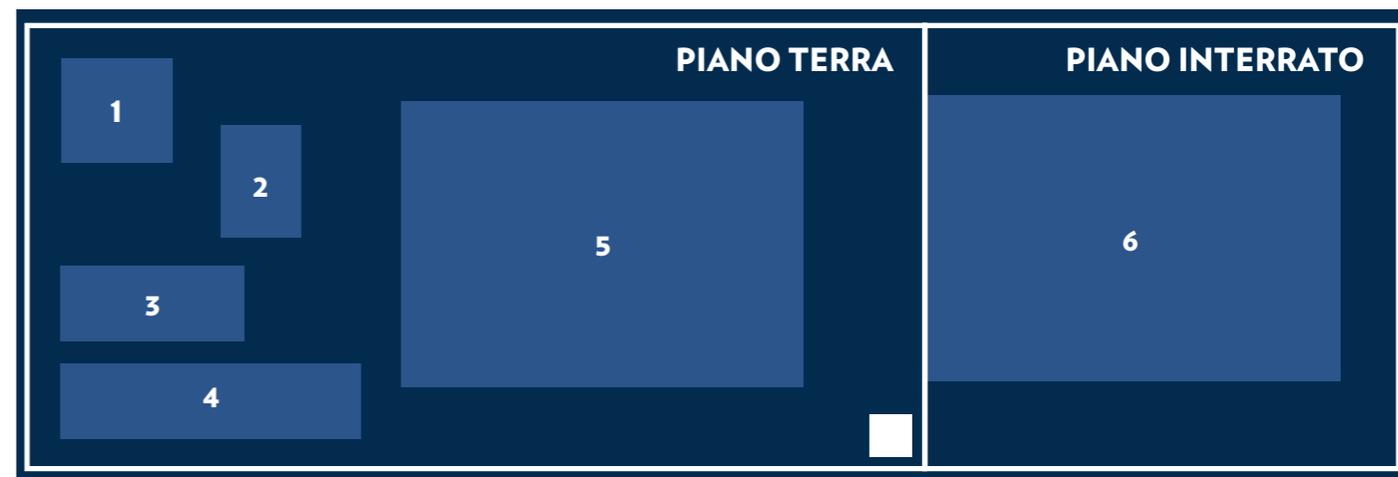


Ci hanno scelto per i loro eventi:



E molti altri ancora...

LA STRUTTURA



Academia Barilla con il suo innovativo Centro Polifunzionale è il luogo ideale per: conferenze stampa, presentazioni, incontri di formazione con forza vendite/ clienti.

Alcune delle maggiori Aziende italiane ed internazionali hanno già scelto Academia Barilla come partner per i loro eventi.

- 1 - Bakery
- 2 - Aula Dimostrativa 1
- 3 - Aula Dimostrativa 2
- 4 - Training room
- 5 - Auditorium
- 6 - Biblioteca gastronomica

 Ingresso



AUDITORIUM



Perfetto per seminari, presentazioni, convention, conferenze stampa, dimostrazioni gastronomiche, lezioni teoriche e dimostrative. Doppio schermo di proiezione, impianto audio, traduzione simultanea, illuminazione teatrale, cabina regia audio-video. Blocco cucina artigianale.
Capienza massima: 95 persone.

AULA DIMOSTRATIVA 1



Blocco cucina completo per ristorazione. Una cucina professionale di supporto a tutte le attività di catering.
Adatta a corsi di cucina pratici per 2/4 persone.

AULA DIMOSTRATIVA 2



Blocco cucina completo per ristorazione con forni trivalenti, con abbattitori, aspirazione a controsoffitto. Impianto audio/video.
Adatta per dimostrazioni culinarie.
Capienza 20 persone.



TRAINING ROOM



16 cucine professionali complete. Impianto audio, video, 8 schermi a parete, interconnessione audio/video con le altre sale.

Capienza per attività pratica di cucina fino a 70 persone.

Possibilità di buffet in piedi per un massimo di 95 persone.



BIBLIOTECA GASTRONOMICA



Accessibile al pubblico e anche online.

Oltre 14.000 volumi datati a partire dal XVI secolo fino ai nostri giorni e 5.000 menu storici, in continuo aggiornamento.

Sala meeting dotata di apparecchiature multimediali.

Capienza 25 persone.

Rinfreschi, aperitivi, pranzi e cene trovano un'ambientazione esclusiva ed unica all'interno della biblioteca gastronomica.

Capienza 70 persone.

I VANTAGGI DI ESSERE A PARMA NELLA FOOD VALLEY ITALIANA



Academia Barilla sorge a pochi passi dal centro storico all'interno del Barilla Center.

Academia Barilla è la prima tappa dello storico Miglio Magnifico, un itinerario per i veri appassionati del cibo e dell'arte, un'occasione per assaporare comodamente Parma, città dal ricchissimo patrimonio storico, gastronomico e culturale. Situato lungo la via Emilia - l'antica strada romana che attraversa la città - raccoglie nello spazio di una passeggiata i principali monumenti di Parma, prestigiose boutique e raffinati ristoranti. Una cultura del cibo così radicata e profonda ha lasciato tracce indelebili, nell'arte e nella cultura del territorio.

IL MIGLIO MAGNIFICO



PERCHÈ SCEGLIERE ACADEMIA



- Network di **professionisti** tra Chef, docenti, esperti di prodotto al servizio dei vostri eventi.
- **2.700mq di struttura** polifunzionale per coinvolgere fino a 95 persone in attività pratica di cucina.
- **Assistenza multimediale.**
- Biblioteca Gastronomica con oltre **14.000 volumi e 5.000 menu storici.**
- Location esclusiva nel centro storico di Parma.

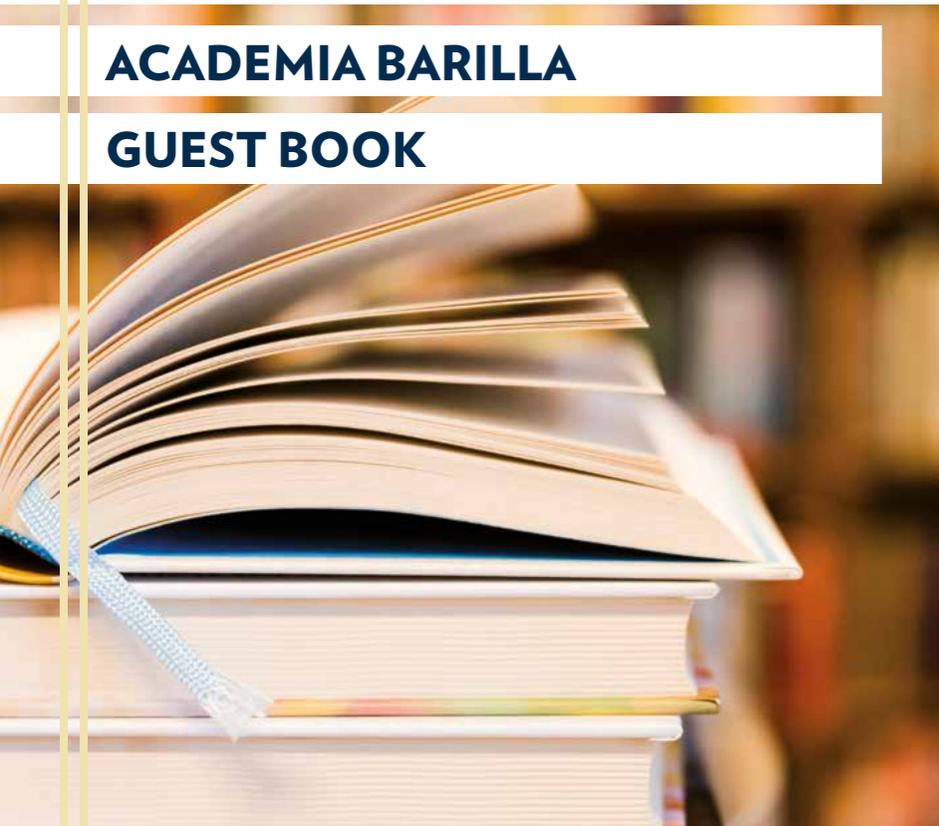
Per ulteriori informazioni o per eventuali sopralluoghi vi preghiamo gentilmente di contattarci via mail all'indirizzo: info@academiabarilla.it oppure telefonicamente al numero +39 0521 264060.

www.academiabarilla.it



ACADEMIA BARILLA

GUEST BOOK



"Thank you so much. This has been the highlight of my week in Italy. Would love to bring students back here to learn from you."

"Your love for food is evident in everything you do! Congratulations on a first class facility..."

"This was absolutely wonderful! Everything was fantastic. Thank you so much...I'm sure we will be back!! Grazie"

"Thank you for the opportunity given to me to learn and treasure the Italian Gastronomy. Thank you for your warm welcome. I will keep you in my memory forever"

"Thank you and together we will continue to promote Italian cuisine all around the world."

"All the staff in Academia Barilla, I want to thank you for your unique offer to attend a few days of your spectacular gastronomic world, and learn your secret.

This memory will be imprinted in my memory as long as the knowledge gained in Academia Barilla. Grazie molto from Greece."

"This experience was one of the most educational, fulfilled experiences that we have attended. We learned a great deal more and built on things that we new. The refinement was beyond what we expected. The staff and the master chef were very helpful, professional, knowledgeable, and most pleasant. We will recommend the school experience to all of our friends. Good luck in the future!"

