



## A tavola tardi: l'arte del brunch



INIZIO CORSO: lunedì 16 marzo 2026  
durata: 6 ore

Nato in Inghilterra nel XIX secolo, il **brunch** si è diffuso notevolmente anche negli Stati Uniti, contribuendo a renderlo un fenomeno internazionale. Questa **combinazione tra colazione e pranzo** si è evoluta nel tempo, diventando un elemento di tendenza che oggi trova ampio spazio in locali capaci di interpretare le nuove preferenze gustative.

Per i professionisti del settore, il **brunch rappresenta un'ottima opportunità per arricchire l'offerta di bar e ristoranti**, ampliando la varietà di proposte dolci e salate, estendendo gli orari di servizio e attirando un pubblico più diversificato. L'Università del Gusto dedica una lezione a questo tema, guidata dal Maestro **Denis Dianin**.

# Obiettivi:

Il corso fornirà ai professionisti del settore idee ed indicazioni utili per la realizzazione di un brunch completo di parte dolce e salata: dalla scelta delle materie prime fino alla proposta finale di impiattamento.

# Contenuti:

- La scelta delle materie prime
- L'impatto estetico
- Realizzazione di alcune ricette

# Termini finanziamento:

Il costo del corso è totalmente finanziato dagli Enti Bilaterali Settore Terziario e Settore Turismo della Provincia di Vicenza con il contributo della Camera di Commercio di Vicenza, previa verifica che l'azienda applichi integralmente i CCNL Terziario, Turismo, Pubblici Esercizi e il Contratto Integrativo provinciale del terziario e sia in regola con i versamenti contributivi da almeno 18 mesi, riferiti a lavoratori full-time o part-time di almeno 20 ore settimanali. Il contributo della CCIAA di Vicenza è considerato Aiuto di stato e può rientrare nel “De Minimis”.

Al fine di garantire l'accesso ai corsi alla pluralità dei lavoratori, le aziende con un numero di dipendenti da 1 a 10 potranno beneficiare di un numero di corsi annui non superiore a 3.

L'eventuale rinuncia al corso entro 5 giorni dall'avvio o a corso iniziato **senza giustificato motivo** potrà comportare l'esclusione del partecipante da future opportunità formative finanziate dagli Enti Bilaterali Settore Terziario e Settore Turismo.

# Calendario

**Lunedì 16 marzo 2026**

dalle ore 9.30 alle ore 15.30

Chiusura delle iscrizioni:

Lunedì 9 marzo 2026

# Destinatari:

Titolari di pasticcerie, bar, hotel e pubblici esercizi.

# Docenti:

[Denis Dianin](#)