



Curriculum

Corsini Ivo

nato a Porretta Terme il 15/11/76
residente in via Zagnoli, 2
a Porretta terme 40046 Bologna
e-mail info@forneriacorsini.com

Esercente nel:

Panificio Pasticceria Corsini Ivo Snc di Corsini Ivo
sito in Via Terme, 8 a Porretta Terme Bologna.
Tel. 0534/22067 Fax 0534/30941

Nato a Porretta Terme nel 1976, fin da piccolo si lascia sedurre dall'arte della pasticceria e della panetteria aiutando il padre nell'azienda di famiglia.

Dopo il diploma assume la gestione dell'attività cercando, fin da subito, di far sposare le tradizioni tramandate da generazioni con le nuove tecnologie per sviluppare prodotti di alta qualità.

Dopo diversi corsi con importanti maestri italiani nel 2000 si iscrive al Richemont Club Italia, con il quale partecipa nel 2001 al Mercato Internazionale del Pane svoltosi ad Aurillac (Francia).

Nel 2001 partecipa alla selezione italiana per la Coppa Europea di Panificazione Artigianale.

Nel Novembre 2001 si classifica primo alla selezione nazionale delle Vienneserie (panificazione lievitata dolce e salata) per la partecipazione alla Coppa Europea della Panificazione Artigianale.

Nel Giugno 2002 vince la Coppa Europea della Panificazione a Bullè in Svizzera.

Negli ultimi anni in qualità di assistente collabora con famosi maestri, arricchendo così il proprio percorso professionale di esperienze significative.

Nell'Aprile 2006 conclude un contratto con una Multinazionale Nipponica per la commercializzazione di prodotti in una catena di "boutique" alimentari sparse in molte città Giapponesi.

Nell'Giugno 2006 viene invitato in Giappone come insegnante di prodotti tipici del made in Italy.

Da gennaio 2007 collabora con la rivista "De Gusta" dove tiene una rubrica di approfondimento sulla panificazione e i prodotti da forno.

Attualmente svolge corsi e dimostrazioni in scuole; parallelamente gestisce il negozio di famiglia dove con impegno e continuo approfondimento delle proprie conoscenze, cerca di sviluppare sempre nuovi prodotti per soddisfare una clientela moderna sempre più esigente e attenta alla qualità.