

Giuliano Lorenzon



Nato a Udine nel 1985, è uno chef esperto e consulente culinario specializzato in tecnologia alimentare e food engineering.

Dopo il diploma all'Istituto Alberghiero nel 2004, ha completato la sua formazione accademica conseguendo la laurea in "Scienza e Cultura del Cibo" presso l'Università di Udine, acquisendo competenze avanzate in chimica degli alimenti e lavorazione delle fibre vegetali.

La sua esperienza abbraccia diverse aree, tra cui la cottura delle carni sottovuoto a bassa temperatura, la lavorazione del pesce crudo, la pasticceria, la gelateria, e l'uso di ingredienti funzionali come fibre vegetali, additivi o enzimi per prodotti "free from" e plant-based, oltre alla maturazione enzimatica di carni e vegetali.



Agriamo si dedica alla valorizzazione dei prodotti alimentari attraverso attività di formazione e dimostrazioni B2B.

Il suo obiettivo è favorire l'inserimento dei prodotti sul mercato e migliorare la competitività delle aziende e dei loro clienti.

Agriamo fornisce consulenza aziendale e sviluppa linee di prodotti innovative in collaborazione con i reparti di ricerca e sviluppo delle aziende partner.



Agriamo collabora con alcune
delle principali aziende del settore alimentare, tra cui:

**Inalca Food & Beverage
(Gruppo Cremonini)**

Leader mondiale nella distribuzione di prodotti
alimentari di alta gamma,
con oltre 10 sedi e magazzini in tutto il mondo.



Ice wer

Azienda storica e innovativa specializzata
in prodotti alimentari intermedi e
decorazioni per horeca, pasticceria e
gelateria, oltre che fibre vegetali.



Jolanda de Colò

Leader nei prodotti alimentari di alta qualità,
specializzata in carne, pesce,
salumi e prodotti cotti sottovuoto,
rappresenta un punto di riferimento per
il food service di fascia premium in Italia.



PCB Creation

Azienda francese specializzata in decorazioni e
personalizzazioni in cioccolato o
burro di cacao per gelateria e pasticceria.

*Giuliano Lorenzon collabora con queste aziende come Corporate Chef e consulente,
svolgendo academy e masterclass internazionali per clienti o reti di vendita,
oltre a collaborare in progetti di ricerca e sviluppo con i team aziendali.*