

DOLCESALATO

REPORTAGE

SCUOLA AREA UNICA, *obiettivo alta formazione*

IL GRUPPO UNIGRÀ HA PRESENTATO A SIGEP IL CENTRO PROFESSIONALE DEDICATO - CHE AVRÀ LA DIREZIONE SCIENTIFICA DI MAURIZIO SANTIN, SUPPORTATO DALLA COMPETENZA E PROFESSIONALITÀ DI UN TEAM DI DOCENTI DI FAMA NAZIONALE E INTERNAZIONALE - NELL'HEADQUARTER DI CONSELICE



Per Albert Einstein lo studio è una delle poche attività in cui, agli uomini, è concesso di restare bambini. Lo studio e la formazione più in generale sono l'unico strumento per non smettere mai di crescere e diventare grandi: grandi persone, grandi conoscitori, grandi professionisti. Con questo obiettivo il Gruppo Unigrà ha creato Area Unica, Food Innovation School by Unigrà, un luogo di incontro internazionale e un centro di eccellenza assoluto, all'interno del Gruppo, in tema di formazione e innovazione.

1.200 metri quadrati per fornire risposte professionali a necessità concrete degli artigiani

Da sempre il Gruppo Unigrà investe sulla formazione professionale con una rete di scuole distribuite in Europa, Asia, America e Medio Oriente.

Presentata in anteprima assoluta all'edizione 2020 di Sigep, Area Unica diventerà il punto di riferimento e coordinamento di tutti i centri formativi con un progetto che abbraccerà a 360 gradi il mondo del food, spaziando dalla pasticceria alla panetteria, dalla gelateria alla cioccolateria, fino alla cucina, attraverso percorsi completi e multidisciplinari sulle tecniche e sulle pratiche più all'avanguardia a livello italiano e internazionale. La scuola - che diventerà completamente operativa a maggio 2020 - si rivolge agli artigiani con l'obiettivo di creare cultura su ingredienti e metodi di lavorazione e rispondere alle esigenze concrete dei propri interlocutori. Dal contatto diretto con gli utilizzatori finali, il Gruppo Unigrà prevede di raccogliere stimoli e idee per fornire risposte puntuali alle esigenze del mercato, offrendo strumenti di lettura e

comprensione delle dinamiche del mondo professionale, vantaggi concreti nel loro lavoro quotidiano, aiuto nell'esplorazione di novità in termini di tecniche, tendenze e prodotti, ma anche nell'imparare a gestire al meglio l'impresa da un punto di vista di comunicazione e management.

«Il progetto e l'identità formativa di Area Unica, Food Innovation School by Unigrà - ha sottolineato Mario Solinas, manager Area Unica Unigrà - nasce da un'attenta analisi di quanto offriva finora il mercato,

I numeri di Area Unica

1.200 metri quadrati presso l'headquarter di Conselice (RA)

165 mq di aula magna con 100 posti a sedere

2 aule didattiche da 140 mq con 12 postazioni

200 mq di laboratorio per ricerca e sviluppo applicata

e ne è emerso che la maggior parte delle proposte erano di tipo accademico, rivolte a professionisti o neo-professionisti, mentre risultava inesplorata l'opportunità di organizzare corsi altamente professionali, ma allo stesso tempo fonte di creatività, per artigiani già affermati. Ed è appunto su quest'area che abbiamo deciso di concentrare il nostro interesse attraverso corsi intensivi di massimo tre giorni. Il nostro focus – conclude – è dunque quello di fornire specifiche expertise facendo particolare leva sul tema innovazione, basata sia sull'uso di nuovi prodotti sia sulla sperimentazione di nuove ricette, approfondendo i trend di mercato e fornendo specifiche competenze anche per poter imparare a conoscere e utilizzare le attrezzature più all'avanguardia». Area Unica, Food Innovation School by Unigrà sarà anche il luogo ideale per conoscere e imparare i segreti di utilizzo delle referenze dei brand del Gruppo Unigrà: **Master Martini**, main brand nato nel 1982 per portare

IL CORPO DOCENTE DI AREA UNICA

Il corpo docente di Area Unica, Food Innovation School by Unigrà, accanto a **Maurizio Santin** pastry chef e direttore scientifico annovera Francesco Drudi (maestro pasticciere e panificatore), Nicola Musolino (maestro pasticciere), Felice Nichilo (maestro pasticciere), Gabriele Piotto (maestro pasticciere), Felice Siccardi (maestro pasticciere), Massimo Vasini (maestro gelatiere) ed Enrico Zolesi (maestro panificatore).

Tra i docenti guest troveranno invece spazio figure del calibro di Edouard Bechoux (maestro cioccolatiere), Rita Busalacchi (maestra pasticciere), Gino Fabbri (maestro pasticciere AMPI), Maurizio Frau (maestro pasticciere e cioccolatiere), Daniele Reponi (maestro in panini gourmet), Paolo Sacchetti (maestro pasticciere AMPI), Massimiliano Scotti (maestro gelatiere), Alessandro Servida (maestro pasticciere AMPI) e Carola Stacchezini (maestra in cioccolateria).

l'expertise industriale di Unigrà nel mercato artigianale; **GLF**, brand dedicato al canale artisanal della panificazione e della pasticceria; **Martini Linea Gelato**, brand dedicato al canale gelateria; **OraSi**, brand di prodotti e bevande 100% vegetali; **Casa Gianni**, brand di D+F, azienda toscana acquistata lo

scorso anno da Unigrà, che ha segnato l'ingresso di quest'ultima nel mondo della panificazione e pasticceria surgelata;

Olfood, brand dell'omonima azienda bresciana produttrice di oli e grassi, acquisita da Unigrà nel corso del 2019. «Area Unica, Food Innovation School by Unigrà è un progetto importante che

sarà rappresentativo dell'intero mondo della pasticceria – ha commentato **Gian Maria Martini**, amministratore delegato del Gruppo Unigrà –.

Con Area Unica non vogliamo solo promuovere la nostra realtà e la nostra filosofia imprenditoriale ma, più in generale, le nostre eccellenze dolci italiane, i nostri professionisti e artisti. Proprio per questo – ha sottolineato Martini – abbiamo voluto impostare la Scuola come entità indipendente con un'identità personale ben definita per dotarla di una cristallina autorevolezza sul mercato formativo, senza vincoli commerciali per i partecipanti. In quest'ottica abbiamo affidato la cura della parte didattica al **pastry chef Maurizio Santin**, nel ruolo di **direttore scientifico**, che verrà supportato da un team di docenti di fama nazionale e internazionale.

www.areaunicaschool.it

Fb e Ig: [areaunicaschool](https://www.facebook.com/areaunicaschool)



LA PRESENTAZIONE DI AREA UNICA A RIMINI. NEL RITRATTO, GIAN MARIA MARTINI, AD DEL GRUPPO