



Testata: **Dolcegiornale.it**
Data: **30 Gennaio 2020**



dolcegiornale



Pasticcerie

Area Unica, la nuova scuola di pasticceria di Unigrà

A maggio sarà operativa la scuola di formazione di Unigrà, con la direzione scientifica di Maurizio Santin e tante guest star della pasticceria in cattedra

Di **Ernesto Brambilla** - 30 Gennaio 2020

Industria dolce e formazione, un binomio che si incontra sempre più spesso. Ci crede anche Unigrà, l'azienda di Ravenna nata nel 1972 che produce materie prime, semilavorati e prodotti finiti per tutti i canali del settore: industriale, artigianale, retail e ho.re.ca. A Sigep 2020, **Unigrà** ha presentato **Area Unica, Food Innovation School**, una scuola che nasce con l'obiettivo di divenire luogo di incontro internazionale con i clienti, ma anche centro di eccellenza all'interno del gruppo in tema di formazione. Sarà il riferimento e **coordinamento di tutte le scuole Unigrà di tutto mondo** - ne esistono in Polonia, Grecia, Russia e, prossimamente, a Stoccarda in Germania, a Barcellona in Spagna e Ústí nad Labem in Repubblica Ceca. Ci sono poi i centri di Singapore, Taiwan e Hong Kong, dell'America del Nord, in New Jersey, e quella del Sud, con Santiago in Cile e Lima in Perù, fino al Middle East con Keserwan, in Libano.

Un'aula magna da 100 posti, due sale con le postazioni di lavoro

Lo spazio di Area Unica è di 1.200 metri quadrati, presso il quartier generale di Conselice (Ravenna) in cui si sviluppano un'**aula magna di 165 mq per 100 posti a sedere**, attrezzata per realizzare cooking show, con a disposizione attrezzature per cioccolateria, pasticceria, panificazione e gelateria; due aule didattiche da 240 mq, una per pasticceria, panificazione e cucina e una per gelateria e cioccolateria, ciascuna dotata di 12 postazioni di lavoro per fare esperienza di utilizzo di prodotto. Infine, un laboratorio di 200 mq per lavorazioni quotidiane dedicato a ricerca e sviluppo applicata. Il calendario didattico è curato dal direttore scientifico **Maurizio Santin**, supportato dalla professionalità di un team di docenti di fama nazionale e internazionale.

Tra i docenti "guest" tanti maestri della pasticceria

Ad affinare Santin ci saranno, infatti, i docenti Francesco Drudi, Nicola Musolino, Felice Nichilo, Gabriele Piotta, Felice Siccardi, Massimo Vasini e Enrico Zolesi. Tra i docenti guest troveranno spazio Edouard Bechoux (maestro cioccolatiere), Rita Busalacchi (maestra pasticciera, nominata lo scorso anno Giovane promessa dall'Ampi), Gino Fabbri (maestro pasticchiere e presidente Ampi), Maurizio Frau (maestro pasticchiere e cioccolatiere), Daniele Reponi (maestro in panini gourmet), Paolo Sacchetti (maestro pasticchiere Ampi), Massimiliano Scotti (maestro gelatiere), Alessandro Servida (maestro pasticchiere Ampi) e Carola Stacchezzini (maestra in cioccolateria). Per il programma dei corsi e delle masterclass sarà necessario attendere ancora un po': **Area Unica sarà operativa da maggio.**