

DOLCESALATO



SCUOLA AREA UNICA, L'ALTA FORMAZIONE DEL GRUPPO UNIGRÀ

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

UN PROGETTO PER LA FORMAZIONE

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. 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. Lo farà 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**.

IL PROGETTO

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**. *«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, 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».*

SCOPRIRE LE REFERENZE DEL GRUPPO

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. Tra questi **Master Martini**, main brand nato nel 1982 per portare 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 Giani**, 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.

LA DIDATTICA

*«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 – ha commentato Gian Maria Martini, amministratore delegato del Gruppo Unigrà . Proprio per questo abbiamo voluto impostare la Scuola come **entità indipendente 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».***