

DOLCESALATO



UNICA BY UNIGRÀ, I CORSI DI INIZIO 2021

21/12/2020

Unica, Food Innovation School di Unigrà è pronta al varo dei primi corsi dell'anno dedicati ai professionisti

Fare formazione non è sicuramente semplice in questo periodo storico ma diventa ancor più fondamentale per offrire ai professionisti gli strumenti per migliorarsi e affrontare con maggiori competenze le sfide del futuro. In questo contesto, **Unica, Food Innovation School** – la scuola di alta formazione firmata **Unigrà** – ha già messo a punto un ricco calendario di corsi professionali per il primo trimestre del nuovo anno. Sono pensati per le diverse tipologie di artigiani e si svolgeranno, in totale sicurezza, presso l'innovativa **sede di Conselice (RA)**.

GENNAIO

Si partirà **lunedì 18 gennaio per una tre giorni** di corso pratico di cioccolateria dedicato alla **"Pralineria a Stampo"**, a cura della Maestra **Carola Stacchezzini**. Si prosegue la settimana successiva, **lunedì 25 e martedì 26 gennaio**, con un corso pratico di livello avanzato a tema **"San Valentino"**. Sarà condotto dal Maestro Pasticcere **Felice Nichilo**, che dimostrerà preparazioni di pasticceria e cioccolateria supportato dai prodotti del brand GLF.



FEBBRAIO

Tante le opportunità nel mese di febbraio. Il via **martedì 2 e mercoledì 3 febbraio** con il Direttore Scientifico della Scuola, **Maurizio Santin**, che terrà un **corso dimostrativo** in aula magna sulle **"Torte al Cioccolato"**. A pochi giorni di distanza, negli stessi spazi, **giovedì 4 e venerdì 5 febbraio**, il Maestro Pasticcere AMPI **Alessandro Servida** dedicherà un altro **corso dimostrativo** alle **"Monoporzioni"**. **Mercoledì 17 e giovedì 18 febbraio** sarà invece il turno delle **"Colazioni"** con un corso pratico di livello intermedio tenuto dal Maestro Pasticcere **Nicola Musolino**, durante il quale verranno utilizzati i prodotti del brand Master Martini. Considerato il particolare periodo dell'anno, l'ultima settimana del mese è dedicata ai classici prodotti per la Pasqua. **Martedì 23 e mercoledì 24 febbraio** sale in cattedra il docente **Maurizio Frau** con il corso pratico di livello avanzato **"Soggettistica di Pasqua"**. Il **24 e il 25 febbraio** sarà la volta del Maestro Pasticcere **Felice Siccardi** con il suo corso di livello intermedio sul tema **"Colombe"** durante il quale verranno utilizzati prodotti del brand Master Martini.

MARZO

Chiude il programma del primo trimestre il mese di marzo con altri sei corsi dai contenuti e livelli differenti. **Da lunedì 1 a mercoledì 3 marzo** torna in aula **Carola Stacchezzini** con un corso di **"Cioccolateria Avanzato"**, mentre **giovedì 4 e venerdì 5 marzo** ci si concentra sulla **"Pasta Sfoglia"**, con un corso pratico di livello intermedio tenuto dal Maestro Pasticcere AMPI **Paolo Sacchetti**. **Martedì 9 e mercoledì 10 marzo** lo scettro è affidato alla Maestra Pasticcera **Rita Busalacchi**, con il suo corso sul tema **"Torte Classiche"**. Spazio invece alla gelateria e ai prodotti Martini Linea Gelato per la tre giorni **da mercoledì 10 a venerdì 12 marzo** con il corso di **"Gelateria Avanzato"** condotto dal Maestro Gelatiere **Matteo Carloni**. **Martedì 23 e mercoledì 24 marzo** si torna invece alla **"Pasticceria Classica"**, con un corso pratico di livello intermedio tenuto dal Maestro Pasticcere **Felice Siccardi** e realizzato con i prodotti Master Martini, mentre **giovedì 25 e venerdì 26 marzo** sarà la volta di **"Panificazione Intermedio"** con il Maestro Panificatore **Enrico Zolesi** e i prodotti GLF.

Per rimanere aggiornati sulla programmazione e iscriversi al corso di proprio interesse, l'azienda invita i propri partner e clienti a visitare il **sito web dedicato unicaschool.it**. A disposizione degli utenti, anche una mail per richieste: **info@unicaschool.it**.