

DOLCESALATO



UNICA BY UNIGRÀ: I CORSI DI NOVEMBRE E DICEMBRE

09/10/2020

A settembre Unica by Unigrà ha ripreso con la programmazione dei propri corsi. Per il mese di novembre e dicembre previsti focus su "Gelateria base", "Soggettistica di Natale", "Il panettone", "Monoporzioni", "Pasticceria classica" e "Gelato avanzato"

I CORSI

Dopo lo stop imposto dal Covid-19, Unica, Food Innovation School

(<https://www.dolcesalato.com/blog/2020/02/13/scuola-area-unica-lalta-formazione-del-gruppo-unigra/>) – la scuola di alta formazione firmata Unigrà – ha aperto i battenti con una serie di corsi professionali pensati per le diverse tipologie di artigiani. Lo ha fatto con i corsi di settembre e ottobre, e adesso si appresta ad entrare nella **fase finale della calendarizzazione**. Da **martedì 17 a giovedì 19 novembre** il Maestro Gelatiere **Massimo Vasini** offrirà una panoramica sulla "**Gelateria Base**", con l'utilizzo di prodotti a marchio Martini Linea Gelato. Considerato il particolare periodo dell'anno, ci sarà anche spazio per approfondire le tipicità del Natale, con un corso dimostrativo di terzo livello a cura del Maestro Pasticcere e Cioccolatiere **Maurizio Frau**, in programma **martedì 3 e mercoledì 4 novembre**, a tema "**Soggettistica di Natale**". Ne seguirà uno di secondo livello a cura del Maestro Pasticcere **Nicola Musolino** e in programma **giovedì 12 e venerdì 13 novembre** dal titolo "**Il Panettone**". **Martedì 24 e mercoledì 25 novembre** sale invece in cattedra il Maestro Pasticcere AMPI **Alessandro Servida** per un corso dimostrativo di terzo livello sulle "**Monoporzioni**". **Martedì 1 e mercoledì 2 dicembre** il Maestro Pasticcere **Felice Siccardi** sarà in cattedra per un corso pratico di secondo livello sulla "**Pasticceria classica**", con focus sull'utilizzo dei prodotti Master Martini. Si conclude il calendario, infine, con un corso pratico di terzo livello dal titolo "**Gelateria avanzato**", in programma **da mercoledì 2 a venerdì 4 dicembre**.

LA RIPRESA

*"Finalmente la nostra scuola di alta formazione Unica – ha commentato **Mario Solinas**, marketing manager Unigrà e responsabile del progetto – può aprire le porte agli artigiani del settore con una serie di corsi che spaziano dal mondo della pasticceria a quello della panificazione, fino a quello della gelateria. Sicuramente negli ultimi mesi abbiamo imparato*

tutti a prendere maggiore confidenza con gli **strumenti digitali** e abbiamo scoperto potenzialità molto utili anche in futuro ma sappiamo bene che il **valore aggiunto che può offrire un incontro fisico**, soprattutto quando ci deve essere un **trasferimento di "saper fare"** altamente professionale, rimane imprescindibile. Pur avendo organizzato i nostri **spazi in totale sicurezza** per garantire ai corsisti la massima tranquillità – prosegue Solinas – abbiamo comunque deciso, in questa prima fase, di procedere ad un'**apertura graduale**, privilegiando le attività nelle aule didattiche rispetto agli incontri in aula magna, che prevedono il coinvolgimento di un maggior numero di persone. Li abbiamo però voluti mantenere, e non poteva essere altrimenti, solo per il primo appuntamento in calendario, condotto dal nostro direttore scientifico Maurizio Santin, che ha rappresentato una sorta di "inaugurazione" in attesa di poter fare un evento ufficiale, e per l'attesissimo incontro di fine novembre con Alessandro Servida".

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** (<https://www.unicaschool.it/>). A disposizione degli utenti, anche una mail per richieste: info@unicaschool.it.

© Riproduzione Riservata
