

# GELATO artigianale

## VETRINA

### UNICA BY UNIGRÁ, 13 CORSI NEL PRIMO TRIMESTRE 2021

Fare formazione non è sicuramente semplice in questo periodo storico ma diventa ancora 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 pensati per le diverse tipologie di artigiani che si svolgeranno, in totale sicurezza, nel primo trimestre dell'anno presso l'innovativa **sede di Conselice (RA)**.

Si parte **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"**, condotto dal Maestro Pasticcere **Felice Nichilo**, che dimostrerà preparazioni di pasticceria e cioccolateria supportato dai prodotti del brand GLF. 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** sarà in cattedra il docente **Maurizio Frau** con il corso pratico di livello avanzato **"Soggettistica di Pasqua"** e 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.

Chiude il programma del primo trimestre il mese di marzo con altri 6 corsi dai contenuti e livelli differenti. Da **lunedì 1 a mercoledì 3 marzo** torna in aula **Carola Stacchezzini** con un corso di **"Cioccolateria Avanzata"**, 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 Avanzata"** 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**.

