

# GELATO artigianale

ARTE E CULTURA PROFESSIONALITA' E TECNICA DEI GELATIERI ITALIANI

## UNA PROPOSTA "UNICA"

Il Sigep ha rappresentato un'importante occasione per raccontare in anteprima un'ambiziosa iniziativa di alta formazione a cui il Gruppo Unigrà sta lavorando.

Si tratta di **Area Unica**, Food Innovation School by Unigrà, che nasce con l'obiettivo di divenire luogo di incontro internazionale con i Clienti e strumento con cui fidelizzarli e assoluto centro di eccellenza all'interno del Gruppo in tema di formazione e innovazione nonchè punto di riferimento e coordinamento di tutte le scuole



Unigrà nel mondo. Un progetto che abbraccia a 360° il mondo del food, attraverso percorsi completi e multidisciplinari sulle tecniche e pratiche più avanguardia del food italiano e internazionale.

Il tutto in uno spazio di **1.200 mq** presso l'headquarter di Conselice (RA), 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** per consentire ai corsisti di mettere le "mani in pasta" e fare esperienza di utilizzo di prodotto; e un **laboratorio di 200 mq** per lavorazioni quotidiane dedicato a ricerca e sviluppo applicata.

*"Con questo progetto - commenta Gian Maria Martini, amministratore delegato del Gruppo - non vogliamo solo promuovere la nostra realtà ma, più in generale, la pasticceria italiana.*

*Non a caso abbiamo impostato la Scuola perchè possa godere di indipendenza e, conseguentemente, della necessaria autorevolezza, senza vincoli commerciali per i partecipanti e affidando la cura della parte didattica al pastry chef **Maurizio Santin**, nel ruolo di direttore scientifico, supportato da un team di docenti di fama nazionale ed internazionale".*

La scuola prenderà il via a Maggio con i primi corsi di pasticceria, cioccolateria e panificazione, mentre a partire da settembre si terranno quelli dedicati al mondo della gelateria: **corso base, corso avanzato, pasticceria moderna del gelatiere e decorazioni.**

Per ulteriori informazioni e iscrizioni è possibile visitare il sito

[www.areaunicaschool.it](http://www.areaunicaschool.it)