

# il panificatore italiano



www.italiangourmet.it



## La nuova scuola di alta formazione



**SPECIALE  
VISTI  
AL SIGEP**

A cura di **Alessandra Sogni**  
- Photo Unigrà

UNO SPAZIO DI 1.200 METRI QUADRATI A DISPOSIZIONE DEI PROFESSIONISTI, CON UN DIRETTORE SCIENTIFICO D'ECCEZIONE E UN TEAM DI DOCENTI DI FAMA INTERNAZIONALE

**Sigep** **UNIGRA**

Oltre a rappresentare un'importante vetrina per illustrare le novità dei diversi marchi Unigrà alla business community di riferimento, Sigep è stata un'importante occasione per raccontare in anteprima una iniziativa di alta formazione a cui il Gruppo sta lavorando da tempo: Area Unica, Food Innovation School by Unigrà.

«Il posizionamento della Scuola – precisa **Mario Solinas**, Manager Area Unica – è stato definito dopo un'attenta analisi di quanto offriva il mercato, ricerca dalla quale è emersa l'esistenza di un'ampia proposta di tipo accademico rivolta a professionisti o neo-professionisti, mentre risultava inesplorata l'opportunità di organizzare corsi altamente professionali e creativi per professionisti già affermati. Ed è appunto su quest'area che abbiamo deciso di concentrare

il nostro interesse, attraverso corsi intensivi di massimo tre giorni».

Presso l'headquarter di Conselice – Ravenna – i nuovi spazi prevedono un'aula magna da 100 posti per dimostrazioni, due aule didattiche con 12 postazioni di lavoro ciascuna e un laboratorio di 200 metri quadri dedicato alla ricerca e sviluppo: tutto questo per fornire risposte professionali a necessità concrete degli artigiani attraverso un calendario didattico curato dal direttore scientifico **Maurizio Santin**, supportato dalla competenza e professionalità di un team di docenti di fama nazionale e mondiale.

L'obiettivo è ambizioso, ma conoscendo il team di Unigrà, assolutamente realizzabile: diventare luogo di incontro internazionale con i Clienti e assoluto centro di eccellenza all'interno del Gruppo in tema

**In alto:**  
L'avveniristica e bellissima sede di Conselice (Ravenna) che ospita Area Unica, la Food Innovation School by Unigrà



## I MAESTRI DI AREA UNICA

A fianco di Maurizio Santin, il futuro corpo docente di Area Unica annovera, molte guest star del calibro di Edouard Bechoux, Rita Busalacchi, Gino Fabbri, Maurizio Frau, Daniele Reponi, Paolo Sacchetti, Massimiliano Scotti, Alessandro Servida e Carola Stacchezzini. La Scuola poi vanta anche diversi docenti interni come Francesco Drudi, Nicola Musolino, Felice Nichilo, Gabriele Piotto, Felice Siccadi, Massimo Vasini ed Enrico Zolesi. Dopo l'annuncio a Sigeip, la Scuola ha avviato alcune attività per il target interno e sarà completamente operativa a partire dal mese di maggio.



## LE SCUOLE UNIGRÀ NEL MONDO

Spaziano dall'Europa - a Cravovia, Polonia; Atene, Grecia; Mosca, Russia (prossimamente, Stoccarda in Germania, Barcellona in Spagna e Ústí nad Labem in Repubblica Ceca) all'Asia - con i centri di Singapore, Taiwan e Hong Kong; dall'America del Nord, in New Jersey, a quella del Sud, con Santiago in Cile e Lima in Perù, fino al Middle East con Keserwan, in Libano.

di formazione e innovazione. Ma non solo, perché questo centro sarà anche il punto di riferimento e coordinamento di tutte le scuole Unigrà nel mondo.

### Un progetto completo, concreto che parte dall'ascolto

«Con questo progetto - commenta **Gian Maria Martini**, Amministratore Delegato del Gruppo Unigrà - non vogliamo solo promuovere la nostra realtà ma, più in generale, il saper fare italiano». Area Unica abbraccia a 360° il mondo del food: dal-

**In alto:** Gian Maria Martini e, più in basso, il team di docenti di Area Unica, capitanati da Maurizio Santin, che sarà Direttore Scientifico

la pasticceria alla panificazione, dalla gelateria alla cioccolateria, fino ad arrivare alla cucina.

Una proposta rivolta agli artigiani, che troveranno percorsi completi e altamente professionali sulle tecniche e sulle pratiche più all'avanguardia nel panorama italiano e internazionale, con l'obiettivo di creare cultura su ingredienti e metodi di lavorazione e di rispondere alle esigenze concrete dei propri interlocutori.

Dal contatto diretto con gli utilizzatori finali, si prevede di raccogliere stimoli e sollecitazioni per fornire risposte puntuali ai loro bisogni, offrendo vantaggi reali nel lavoro quotidiano, aiuto nell'esplorazione di novità in termini di tecniche, tendenze e prodotti, ma anche nell'imparare a gestire al meglio aspetti fondamentali come la comunicazione e il management. All'interno della Scuola vi sarà ovviamente occasione per conoscere e imparare ad utilizzare i prodotti di tutti i brand del Gruppo: Master Martini, GLF, Martini Linea Gelato, OraSi, Casa Gianni e Ol-food. •