



eltingourmet.it



A QUASI DUE ANNI DAL
"PAZIENTE ZERO", LA RIPRESA
È COMINCIATA, MA TRA
ONDATE E VARIANTI, NON È
FACILE MANTENERE LA ROTTA.
UNA MANO CE LA DANNO LE
AZIENDE CHE MONITORANO
LE TENDENZE IN ATTO E CI
RESTITUISCONO TENDENZE,
PROGETTI, PROMOZIONI,
NOVITÀ E FORMAZIONE PER
ESSERE SEMPRE AL PASSO
CON I TEMPI

— di Atenaide Argonne
— Foto: Lunati Fotografia tratta dal
volume Momenti di Pasticceria di
Luca Centarini - Ed. Italian Gourmet



Osservatorio sulla panificazione artigianale 2021

Il panificatore italiano ■ 53

A cura di

Mario Solinas

UNIGRÀ

Marketing Manager

«Tra le iniziative certamente più importanti che Unigrà ha come obiettivo c'è la ripresa del calendario di corsi di Unica, Food Innovation School, la nostra scuola di alta formazione che si rivolge alle diverse tipologie di



artigiani. Da settembre, infatti, presso la sede di Conselice (RA), sono previsti nuovi ed entusiasmanti corsi in presenza con i migliori Maestri delle diverse categorie. Per la panificazione, in particolare, giovedì 9 e venerdì 10, si svolgerà un corso di livello intermedio tenuto dal Maestro Panificatore Enrico Zolesi, mentre a fine mese sono in programma due appuntamenti con il Maestro Daniele Raponi: il 28 settembre "L'Arte del Panino" in Aula Magna e il 30 settembre "Il Panino in pratica". E ancora il 19 e 20 ottobre salirà in cattedra il Maestro Enrico Zolesi per un corso di Panificazione base».

www.unicaschool.it

A cura di

