



**Testata: Il Pasticcere e Gelatiere  
Italiano**  
**Data: Maggio 2020**



**MAURIZIO SANTIN  
CON AREA UNICA**

Il maestro pasticcere  
nominato Direttore Scientifico  
della nuova scuola di  
formazione di Unigrà  
(vedi anche a pag.106)



AREA UNICA - UNIGRÀ

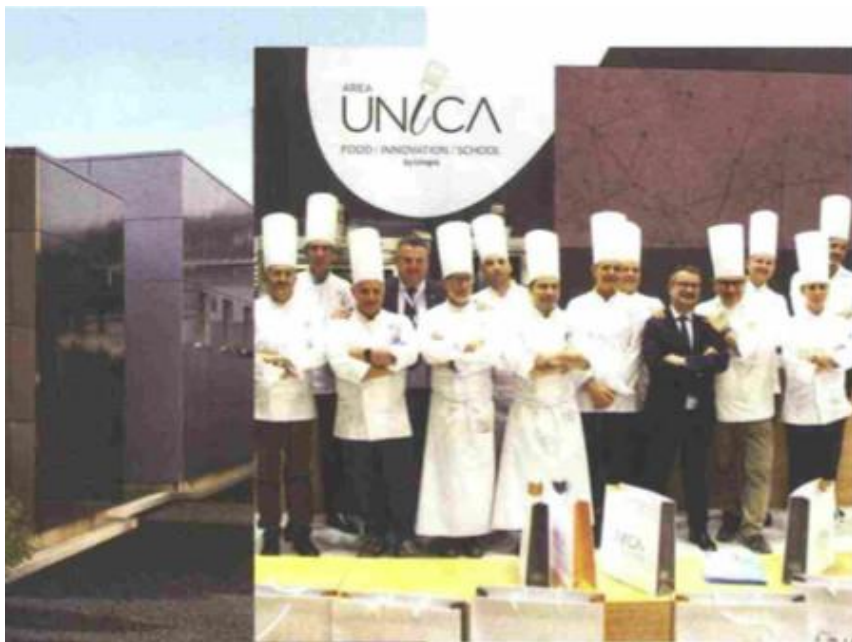
# LA NUOVA SCUOLA DI ALTA FORMAZIONE

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

**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 una grande 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».*



## I MAESTRI DI AREA UNICA

A fianco di Santin, star del calibro di Edouard Bechoux, Rita Busalacchi, Gino Fabbri, Maurizio Frau, Daniele Reponi, Paolo Sacchetti, Massimiliano Scotti, Alessandro Servida e Carola Stacchezzini.

Il futuro corpo docente annovera Francesco Drudi, Nicola Musolino, Felice Nichilo, Gabriele Piotto, Felice Siccardi, Massimo Vasini ed Enrico Zolesi.

*Dopo l'annuncio a Sigep, la Scuola ha avviato alcune attività per il target interno e sarà completamente operativa a partire dal mese di maggio.*

### GIAN MARIA MARTINI

Amministratore delegato del Gruppo Unigrà



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.

Obiettivo: diventare luogo di incontro internazionale con i Clienti e assoluto centro di eccellenza all'interno del Gruppo in tema 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*



## 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.

del Gruppo - *non vogliamo solo promuovere la nostra realtà ma, più in generale, il saper fare italiano».*

Area Unica abbraccia a 360° il mondo del food: dalla pasticceria alla panetteria, dalla gelateria alla cioccolateria, fino 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 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 comunicazione e 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 Olfood.

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

fb e instagram [areaunica.school](https://www.instagram.com/areaunica.school)