

FORMAZIONE
PASTRY ACADEMY



UNICA BY UNIGRÀ

AL VIA I CORSI DEL TERZO QUADRIMESTRE

DOPO LO STOP IMPOSTO DAL COVID-19, UNICA FOOD INNOVATION SCHOOL È PRONTA PER APRIRE I BATTENTI CON UNA SERIE DI CORSI PROFESSIONALI PER LE DIVERSE TIPOLOGIE DI ARTIGIANI, FINO A DICEMBRE

La scuola di alta formazione firmata Unigrà riapre alla grande, con un programma di corsi fino alla fine dell'anno, che spazieranno su tutti i temi della pasticceria e della gelateria e interesseranno diverse tipologie di artigiani, da coloro che si stanno avvicinando al settore fino ai più esperti.

Si parte martedì 22 e mercoledì 23 settembre con Pasticceria mignon e choux, corso dimostrativo di terzo livello a cura del maestro pasticcere Maurizio Santin, direttore scientifico della Scuola di Conselice (RA). Si prosegue la settimana successiva, lunedì 28 e martedì 29 settembre con un corso pratico di terzo livello a tema Torte da forno, condotto dal docente Stefano Laghi. Martedì 6 e mercoledì 7 ottobre si esplora invece il mondo Colazioni con un corso pratico di secondo livello a cura del maestro pasticcere Felice Nichilo, che illustrerà le opportunità offerte in questo campo dai prodotti del brand GLF. Non mancano le proposte per i meno esperti: da martedì 20 a giovedì 22 ottobre il maestro cioccolatiere Carola Stacchezzini terrà un corso pratico di primo livello sul cioccolato, mentre da martedì 17 a giovedì 19 novembre il maestro gelatiere Massimo Vasini offrirà una panoramica sulla "Gelateria Base", con l'utilizzo di prodotti a marchio Martini Linea Gelato.

Ci sarà anche spazio per approfondire le tipicità del Natale, con un corso dimostrativo di terzo livello a cura del maestro pasticcere e cioccolatiere Maurizio Pnau, in programma martedì 3 e mercoledì 4 novembre, a tema Soggettistica di Natale, e uno di secondo livello a cura del maestro pasticcere Nicola Musolino e in programma giovedì 12 e venerdì 13 novembre dal titolo "Il Panettone".

Martedì 24 e mercoledì 25 novembre sale, invece, in cattedra il maestro pasticcere Alessandro Servida per un corso dimostrativo di terzo livello sulle monoporzioni, mentre martedì 1 e mercoledì 2 dicembre il maestro pasticcere Felice Siccardi terrà un corso pratico di secondo livello sulla Pasticceria classica, con focus sull'utilizzo dei prodotti Master Martini.

Si conclude il calendario, infine, con un corso pratico di terzo livello dal titolo "Gelateria avanzata", in programma da mercoledì 2 a venerdì 4 dicembre. 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 www.unicaschool.it. A disposizione degli utenti, anche una mail per richieste: info@unicaschool.it.

