

italiangourmet

Unica by Unigrà: tutti i corsi del primo trimestre

15 dicembre 2020



Unica, Food Innovation School - la scuola di alta formazione firmata Unigrà - ha messo a punto un ricco calendario di corsi professionali pensati per le diverse tipologie di artigiani che si svolgeranno, in totale sicurezza, nel primo trimestre dell'anno presso l'innovativa sede di Conselice

Fare formazione non è sicuramente semplice in questo periodo storico e Unica lo sa bene, ma i suoi professionisti e Unigrà - l'azienda che ne ha firmato la nascita - sono certi che proprio oggi la formazione sia ancora più fondamentale, per offrire ai professionisti **gli strumenti per affrontare con maggiori competenze le sfide del futuro.**

Ecco dunque la nuova proposta di Unica, Food Innovation School by Unigrà per il primo trimestre del 2021: un calendario di ben 13 corsi professionali, destinati alle diverse tipologie di artigiani, che si svolgeranno in totale sicurezza presso l'innovativa **sede di Conselice (RA).**

Si parte **lunedì 18 gennaio per una tre giorni** di corso pratico di cioccolateria dedicato alla "**Pralineria a Stampo**", a cura della Maestra **Carola Stacchezzini**. Si prosegue la settimana successiva, **lunedì 25 e martedì 26 gennaio**, con un corso pratico di livello avanzato a tema "**San Valentino**", condotto dal Maestro Pasticcere **Felice Nichilo**, che dimostrerà preparazioni di pasticceria e cioccolateria supportato dai prodotti del brand GLF.

Tante le opportunità nel mese di febbraio. Il via **martedì 2 e mercoledì 3 febbraio** con il Direttore Scientifico della Scuola, **Maurizio Santin**, che terrà un **corso dimostrativo** in aula magna sulle **"Torte al Cioccolato"**. A pochi giorni di distanza, negli stessi spazi, **giovedì 4 e venerdì 5 febbraio**, il Maestro Pasticcere AMPI **Alessandro Servida** dedicherà un altro **corso dimostrativo** alle **"Monoporzioni"**.

Mercoledì 17 e giovedì 18 febbraio sarà invece il turno delle **"Colazioni"** con un corso pratico di livello intermedio tenuto dal Maestro Pasticcere **Nicola Musolino**, durante il quale verranno utilizzati i prodotti del brand Master Martini.

Considerato il particolare periodo dell'anno, l'ultima settimana del mese è dedicata ai classici prodotti per la Pasqua: **martedì 23 e mercoledì 24 febbraio** sale in cattedra il docente **Maurizio Frau** con il corso pratico di livello avanzato **"Soggettistica di Pasqua"** e il **24 e il 25 febbraio** sarà la volta del Maestro Pasticcere **Felice Siccardi** con il suo corso di livello intermedio sul tema **"Colombe"** durante il quale verranno utilizzati prodotti del brand Master Martini.

Chiude il programma del primo trimestre il mese di marzo con altri 6 corsi dai contenuti e livelli differenti. **Da lunedì 1 a mercoledì 3 marzo** torna in aula **Carola Stacchezzini** con un corso di **"Cioccolateria Avanzato"**, mentre **giovedì 4 e venerdì 5 marzo** ci si concentra sulla **"Pasta Sfoglia"**, con un corso pratico di livello intermedio tenuto dal Maestro Pasticcere AMPI **Paolo Sacchetti**. **Martedì 9 e mercoledì 10 marzo** lo scettro è affidato alla Maestra Pasticcera **Rita Busalacchi**, con il suo corso sul tema **"Torte Classiche"**.

Spazio invece alla gelateria e ai prodotti Martini Linea Gelato per la tre giorni **da mercoledì 10 a venerdì 12 marzo** con il corso di **"Gelateria Avanzato"** condotto dal Maestro Gelatiere **Matteo Carloni**.

Martedì 23 e mercoledì 24 marzo si torna invece alla **"Pasticceria Classica"**, con un corso pratico di livello intermedio tenuto dal Maestro Pasticcere **Felice Siccardi** e realizzato con i prodotti Master Martini, mentre **giovedì 25 e venerdì 26 marzo** sarà la volta di **"Panificazione Intermedio"** con il Maestro Panificatore **Enrico Zolesi** e i prodotti GLF.

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

Unica, Food Innovation School by Unigrà

Unica, Food Innovation School by Unigrà è la nuova scuola di alta formazione di Unigrà, che nasce con l'obiettivo di divenire luogo di incontro internazionale con i Clienti, strumento con cui fidelizzarli e assoluto centro di eccellenza all'interno del Gruppo in tema di formazione e innovazione nonché punto di riferimento e coordinamento di tutte le scuole Unigrà di tutto mondo. Un progetto che abbraccia a 360° il panorama del food, spaziando dalla pasticceria alla panetteria, dalla gelateria alla cioccolateria, fino alla cucina, attraverso percorsi completi e multidisciplinari sulle tecniche e sulle pratiche più all'avanguardia del food italiano e internazionale. Il tutto in uno spazio di 1.200 metri quadrati presso l'headquarter di Conselice (RA) in cui si sviluppano un'aula magna di 165 mq, 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, 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. La Scuola, che vuole diventare strumento di promozione non solo della realtà Unigrà ma, più in generale, della pasticceria italiana, vanta la direzione scientifica del pastry chef Maurizio Santin, che interviene anche nel ruolo di docente, e la collaborazione di un team di professionisti di fama nazionale ed internazionale: il Resident Chef Francesco Drudi (maestro pasticcere e panificatore), Nicola Musolino (maestro pasticcere), Felice Nichilo (maestro pasticcere), Felice Siccardi (maestro pasticcere), Massimo Vasini (maestro gelatiere) e Enrico Zolesi (maestro panificatore). Tra i docenti guest troveranno invece spazio figure del calibro di Rita Busalacchi (maestra pasticciera), Maurizio Frau (maestro pasticcere e cioccolatiere), Paolo Sacchetti (maestro pasticcere AMPI), Alessandro Servida (maestro pasticcere AMPI), Carola Stacchezzini (maestra in cioccolateria), Matteo Carloni (maestro gelatiere) e Stefano Laghi (maestro pasticcere).

