



Testata: Pasticceria Internazionale
Data: Settembre 2020



PASTICCERIA INTERNAZIONALE

Unica by Unigrà, al via i corsi del terzo quadrimestre

Dopo lo stop imposto dal Covid-19, **Unica Food Innovation School**, la scuola di alta formazione di **Unigrà**, è pronta per aprire i battenti. "Finalmente la nostra scuola può accogliere gli artigiani con una serie di corsi che spaziano dal mondo della pasticceria a quello della panificazione, fino a quello della gelateria – commenta **Mario Solinas**, marketing manager Unigrà e responsabile del progetto –. Negli ultimi mesi abbiamo imparato tutti a prendere maggiore confidenza con gli strumenti digitali e abbiamo scoperto potenzialità molto utili anche in futuro, ma sappiamo bene che il valore aggiunto che può offrire un incontro fisico, soprattutto quando ci deve essere un trasferimento di 'saper fare' altamente professionale, rimane imprescindibile. Pur avendo organizzato i nostri spazi in totale sicurezza



per garantire massima tranquillità, abbiamo deciso, in questa prima fase, di procedere ad un'apertura graduale, privilegiando le attività nelle aule didattiche rispetto agli incontri in aula magna, che prevedono il coinvolgimento di un maggior numero di persone. Li abbiamo però voluti mantenere, e non poteva essere altrimenti, solo per il primo appuntamento in calendario, condotto dal nostro direttore scientifico **Maurizio Santin**, che rappresenta una sorta di 'inaugurazione' in attesa dell'evento ufficiale, e per l'attesissimo incontro di fine novembre con **Alessandro Servida**".

CALENDARIO

22-23 settembre Pasticceria mignon e choux, corso dimostrativo di terzo livello con Maurizio Santin

28-29 settembre Torte forno, corso pratico di terzo livello con Stefano Laghi

6-7 ottobre Colazioni, corso pratico di secondo livello con Felice Nichilo, con prodotti del brand GLF

20-22 ottobre Cioccolato base, corso pratico di primo livello con Carola Stacchezzini

28-29 ottobre Panificazione base, corso pratico di primo livello con Enrico Zolesi, con prodotti GLF

17-19 novembre Gelateria Base, corso pratico di primo livello con Massimo Vasini, con prodotti Martini Linea Gelato

3-4 novembre Soggettistica di Natale, corso dimostrativo di terzo livello con Maurizio Frau

12-13 novembre Il panettone, corso pratico di secondo livello con Nicola Musolino

24-25 novembre Monoporzioni, corso dimostrativo di terzo livello con Alessandro Servida

1-2 dicembre Pasticceria classica, corso pratico di secondo livello con Felice Siccardi, focus sui prodotti Master Martini

2-4 dicembre, Gelateria avanzato, corso pratico di terzo livello.

Per aggiornamenti ed iscrizioni, unicaschool.it.

