Testata: PasticceriaExtra.it
Data: 3 agosto 2020

Lunedì, 03 Agosto 2020 14:59

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 firmata Unigrà - riaprirà i battenti il prossimo settembre, con una proposta formativa professionale pensata per gli artigiani del food

Il 22 e 23 settembre avrà inizio il corso dimostrativo di terzo livello **Pasticceria mignon e choux**, a cura di **Maurizio Santin**; il 28 e 29 si terrà un corso pratico di terzo livello dedicato alle **Torte da forno,** condotto da **Stefano Laghi**.

Ad ottobre, il 6 e 7, **Felice Nichilo** esplorerà il mondo delle **Colazioni** in un corso pratico di secondo livello, illustrando le opportunità offerte in questo campo dai prodotti del brand **GLF**. Dal 20 al 22 ottobre, **Carola Stacchezzini** terrà un corso pratico di primo livello dal titolo **Cioccolato base**; a fine mese, il 28 e 29, **Enrico Zolesi** si concentrerà sul tema **Panificazione base**, con l'utilizzo di prodotti **GLF**. E dal 17 al 19 novembre, **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 di **Maurizio Frau** (3 e 4 novembre), sul tema **Soggettistica di Natale**, e uno di secondo livello a cura di **Nicola Musolino** (12 e 13 novembre) dal titolo Il **Panettone**.

Il 24 e 25 novembre salirà in cattedra l'accademico Ampi **Alessandro Servida** per un corso dimostrativo di terzo livello sulle **Monoporzioni**, mentre martedì 1 e mercoledì 2 dicembre **Felice Siccardi** terrà un corso pratico di secondo livello sulla **Pasticceria classica**, con focus sull'utilizzo dei prodotti **Master Martini**. Il calendario dei corsi si concluderà con un corso pratico di terzo livello dal titolo **Gelateria avanzato** (dal 2 al 4 dicembre).

"Finalmente la nostra scuola di alta formazione Unica - ha commentato **Mario Solinas**, marketing manager Unigrà e responsabile del progetto - può aprire le porte agli artigiani del settore con una serie di corsi che spaziano dal mondo della pasticce
negli ultimi mesi abbiamo imparat
scoperto potenzialità molto utili an
incontro fisico, soprattutto quando
rimane imprescindibile. Pur avend
massima tranquillità - prosegue Sc
un'apertura graduale, privilegiand
prevedono il coinvolgimento di ur
poteva essere altrimenti, solo p
scientifico Maurizio Santin, che r
ufficiale, e per l'attesissimo incontro di fine novembre con Alessandro Servida".

Sempre Aggiornato?
Se desideri ricevere informazioni e aggiornamenti sulle nostre attività e del settore
Iscriviti alla nostra Newsletter!

unicaschool.it

ORDINALO SUBITO
ORDINALO SUBITO

A cura di AD ASTRA PR