

Martedì, 22 Dicembre 2020 05:32

Unica by Unigrà. I nuovi corsi

[Share](#) [Mi piace 0](#) [Tweet](#) [Share](#)

No comment



Gli appuntamenti del primo trimestre 2021

Per il nuovo anno, **Unica, Food Innovation School**, la scuola di alta formazione firmata **Unigrà**, propone corsi professionali pensati per le diverse tipologie di artigiani: in calendario già a gennaio, si svolgeranno presso la sede di Conselice (RA), in totale sicurezza.

Avrà inizio il prossimo **18 gennaio** la tre giorni di corso pratico dedicata al cioccolato, Pralineria a Stampo, a cura di **Carola Stacchezzini**. **Felice Nichilo** sarà in cattedra il **25 e 26**, per un livello avanzato sul tema San Valentino, tra preparazioni di pasticceria e cioccolateria realizzate con i prodotti GLF.

Il **2 e 3 febbraio** **Maurizio Santin**, direttore scientifico della scuola, terrà il corso dimostrativo in aula magna sulle Torte al Cioccolato; il **4 e 5**, l'accademico **Alessandro Servida** dedicherà una demo alle Monoporzioni. Pratico, di livello intermedio, il corso con **Nicola Musolino** dedicato alle Colazioni, in programma il **17 e 18**, con i prodotti Master Martini. A fine febbraio, gli incontri saranno dedicati alla festività della Pasqua: il **23 e 24** con **Maurizio Frau** per un livello avanzato in Soggettistica di Pasqua; **24 e il 25** con **Felice Siccardi** per un livello intermedio sul tema Colombe.

Il primo trimestre si chiuderà con gli appuntamenti in compagnia di **Carola Stacchezzini** (Cioccolateria Avanzato, **1-3 marzo**), **Paolo Sacchetti** (Pasta Sfoglia, **4-5 marzo**) e **Rita Busalacchi** (Torte Classiche, **9-10 marzo**). Spazio anche al gelato, con **Matteo Carloni** dal **10 al 12 marzo** (Gelateria Avanzato), prima di chiudere con la Pasticceria Classica, con **Felice Siccardi** il **23 e 24**, e la Panificazione con **Enrico Zolesi**, il **25 e il 26**.

unicaschool.it