



pubb. informazione

Alta formazione

Area Unica - Food Innovation School è il nuovo progetto formativo di Unigrà dedicato ai professionisti già affermati di tutto il mondo

Nella cornice della scorsa edizione di Sigeep, il Gruppo Unigrà ha presentato la sua nuova creazione dedicata alla formazione di alto livello. Si tratta di Area Unica - Food Innovation School, un centro di eccellenza riservato ai professionisti già affermati di tutti i continenti e che si pone come punto di riferimento e coordinamento delle scuole Unigrà a livello globale.

Il progetto abbraccia l'intero mondo del food, con corsi intensivi della durata massima di tre giorni che spaziano dalla pasticceria alla panetteria, dalla gelateria alla cioccolateria, fino alla cucina. L'obiettivo è quello di fornire risposte professionali alle necessità concrete degli artigiani attraverso un calendario didattico curato dal direttore scientifico Maurizio Santin, con il supporto di un team di docenti di fama nazionale e internazionale. Durante gli incontri vengono fornite evolute competenze facendo leva in modo particolare sul tema dell'innovazione, basata sull'uso di nuovi prodotti, sulla sperimentazione di nuove ricette e sulla conoscenza delle attrezzature più all'avanguardia.

Il centro, che ha sede presso l'headquarter Unigrà di Conselice (Ravenna), si sviluppa su una superficie di 1.200



metri quadrati e accoglie un'aula magna con 100 posti a sedere attrezzata per realizzare cooking show; due aule didattiche con dodici postazioni ciascuna, una per pasticceria, panificazione e cucina e l'altra per gelateria e cioccolateria; un laboratorio per lavorazioni quotidiane dedicato alla ricerca e sviluppo applicata.

La scuola è anche occasione per conoscere e imparare ad utilizzare i prodotti di tutti i marchi del Gruppo: Master

Martini, main brand nato nel 1982 per portare l'expertise industriale di Unigrà nel mercato artigianale; GLF, rivolto al canale artigianale della panificazione e della pasticceria; Martini Linea Gelato, dedicato al canale gelateria; OraSi, con la sua gamma di prodotti e bevande completamente vegetali; Casa Giani, marchio di D+F, azienda toscana di panificazione e pasticceria surgelata; Olfood, brand dell'omonima azienda bresciana produttrice di oli e grassi.

www.areaunicaschool.it

[f](https://www.facebook.com/areaunica.school) [i](https://www.instagram.com/areaunica.school) [a](https://www.instagram.com/areaunica.school) [areaunica.school](https://www.instagram.com/areaunica.school)






PROPOSTE CORSI AREA UNICA



PASTICCERIA (Maggio/Luglio 2020)

Attraverso il confronto tra professionisti pasticceri e docenti, vengono svelati tecniche e segreti della pasticceria classica e moderna, delle colazioni e dei lievitati da ricorrenza



• TORTE MODERNE E MONO (5-6 Maggio)

- Docente: Maurizio Santin
- Durata: 2 giorni, ore 9-18
- Livello:   
- Corso dimostrativo




• COLAZIONI (12-13 Maggio)

- Docente: Felice Nichilo
- Durata: 2 giorni, ore 9-18
- Livello:  
- Corso pratico*




• PASTICCERIA CLASSICA (19-20 Maggio)

- Docente: Felice Siccardi
- Durata: 2 giorni, ore 9-18
- Livello:  
- Corso pratico**



• MIGNON E CHOUX (26-27 Maggio)

- Docente: Alessandro Servida
- Durata: 2 giorni, ore 9-18
- Livello:   
- Corso dimostrativo



• SEMIFREDDI (9-10 Giugno)

- Docente: Maurizio Santin
- Durata: 2 giorni, ore 9-18
- Livello:   
- Corso dimostrativo

• BISCOTTERIA (11-12 Giugno)

- Docente: Felice Nichilo
- Durata: 2 giorni, ore 9-18
- Livello:  
- Corso pratico*

• PASTICCERIA DA FORNO (16-17 Giugno)



- Docente: Maurizio Santin
- Durata: 2 giorni, ore 9-18
- Livello:  
- Corso dimostrativo

• PASTICCERIA CLASSICA (23-24 Giugno)



- Docente: Rita Busalacchi
- Durata: 2 giorni, ore 9-18

- Livello:  
- Corso dimostrativo



• MIGNON E CHOUX (25-26 Giugno)

- Docente: Nicola Musolino
- Durata: 2 giorni, ore 9-18
- Livello:  
- Corso pratico**




• BISCOTTERIA (7-8 Luglio)

- Docente: Gino Fabbri
- Durata: 2 giorni, ore 9-18
- Livello:  
- Corso dimostrativo



• PASTA SFOGLIA (14-15 Luglio)

- Docente: Paolo Sacchetti
- Durata: 2 giorni, ore 9-18
- Livello:  
- Corso pratico

• COLAZIONI (16-17 Luglio)

- Docente: TBD
- Durata: 2 giorni, ore 9-18
- Livello:   
- Corso dimostrativo




• SEMIFREDDI (921-22 Luglio)

- Docente: Gabriele Plotto
- Durata: 2 giorni, ore 9-18
- Livello:  
- Corso pratico**




CIOCCOLATERIA (Maggio-Luglio 2020)

Corsi su misura per studenti con differenti livelli di preparazione. La gamma di percorsi offerta tocca a 360° i più affascinanti aspetti della cioccolateria.


• PRALINE A IMMERSIONE (7-8 Maggio)

- Docente: Edouard Bechoux
- Durata: 2 giorni, ore 9-18
- Livello:   
- Corso pratico

• PRALINE A STAMPO (4-5 Giugno)

- Docente: Maurizio Frau
- Durata: 2 giorni, ore 9-18
- Livello:   
- Corso dimostrativo


• CIOCCOLATO BASE (8-9-10 Luglio)

- Docente: Carola Stacchezzini
- Durata: 3 giorni, ore 9-18
- Livello: 
- Corso pratico


PANIFICAZIONE (Maggio-Luglio 2020)

Sono proposti approfondimenti sulle diverse lavorazioni del pane e sulle peculiarità delle lievitazioni o delle differenti tipologie di farine. Un corso specifico è dedicato ai panini gourmet.

• PANINI GOURMET (28-29 Maggio)

- Docente: Daniele Raponi
- Durata: 1 giorno, ore 9-18
- Livello: 
- Corso pratico

• PANIFICAZIONE BASE (4-5 Giugno)

- Docente: Enrico Zolesi
- Durata: 2 giorni, ore 9-18
- Livello: 
- Corso pratico*

GELATERIA

L'occasione ideale per perfezionare le tecniche di bilanciatura e realizzare eccellenti semifreddi. I corsi sono rivolti sia ai neofiti sia a esperti gelatieri alla ricerca della novità.

Da SETTEMBRE 2020 saranno disponibili gli imperdibili corsi dedicati al mondo della gelateria!

- CORSO BASE DI GELATERIA
- CORSO AVANZATO DI GELATERIA
- PASTICCERIA MODERNA DEL GELATIERE
- DECORAZIONI

* Corso realizzato per l'approfondimento dei prodotti GLF

** Corso realizzato per l'approfondimento dei prodotti Master Martini