

HOME / FOOD SERVICE / AZIENDE

Covid-19: Area Unica di Unigrà, apertura e avvio corsi rimandati

Conselice (RA), 27 aprile 2020 - L'emergenza sanitaria in corso ha inevitabilmente influenzato tutte le programmazioni e i progetti previsti per il 2020, compreso quello relativo all'avvio di **Area Unica**, la nuova scuola di alta formazione di Unigrà, la cui **inaugurazione era inizialmente calendarizzata per inizio maggio**, unitamente ai primi corsi di pasticceria, cioccolateria e panificazione.

Indipendentemente dunque da quanto verrà definito dalle nuove disposizioni governative, per senso di responsabilità verso i propri clienti e dipendenti e per salvaguardare la sicurezza di tutti, **Unigrà ha deciso di rinviare questo momento a nuova data che verrà prossimamente definita.**

Per rimanere aggiornati sulla programmazione, l'azienda invita i propri partner e clienti a visitare il **sito web dedicato www.areaunicaschool.it**: inserendo i dati nella scheda relativa al corso di proprio interesse, si riceveranno in tempo reale le comunicazioni relative alle nuove date.



A disposizione degli utenti, anche una mail per richieste: info@areaunicaschool.it.

Area Unica, Food Innovation School by Unigrà

Area 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 per 100 posti a sedere, 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, ciascuna dotata di 12 postazioni 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, e la collaborazione di un team di docenti di fama nazionale ed internazionale: Francesco Drudi (maestro pasticciere e panificatore), Nicola Musolino (maestro pasticciere), Felice Nichilo (maestro pasticciere), Gabriele Piotto (maestro pasticciere), Felice Siccardi (maestro pasticciere), Massimo Vasini (maestro gelatiere) e Enrico Zolesi (maestro panificatore). Tra i docenti quest troveranno invece spazio figure del calibro di Edouard Bechoux (maestro cioccolatiere), Rita Busalacchi (maestra pasticciere), Gino Fabbri (maestro pasticciere AMPI), Maurizio Frau (maestro pasticciere e cioccolatiere), Daniele Reponi (maestro in panini gourmet), Paolo Sacchetti (maestro pasticciere AMPI), Massimiliano Scotti (maestro gelatiere), Alessandro Servida (maestro pasticciere AMPI) e Carola Stacchezzini (maestra in cioccolateria).