



Testata: Salaecucina.it  
Data: 22 Gennaio 2020

# sala&cucina

MAGAZINE DI RISTORAZIONE

## Unigrà, nuova scuola di alta formazione

🕒 22 Gennaio 2020



A cura di



Fornire risposte professionali a necessità concrete degli artigiani attraverso un calendario didattico curato dal direttore scientifico **Maurizio Santin**, supportato dalla competenza e professionalità di un team di docenti di fama nazionale e internazionale.

Questo il progetto realizzato da **Unigrà**, gruppo agroindustriale che opera nel settore della trasformazione e vendita di food ingredients e semilavorati destinati alla produzione alimentare, in particolare dolciaria, con **Area Unica, Food Innovation School by Unigrà**, 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.

Presentato nei giorni scorsi al **Sigep di Rimini**, il progetto è la realizzazione di un'ambiziosa iniziativa di alta formazione a cui il gruppo sta lavorando da tempo.

**Area Unica, Food Innovation School by Unigrà** sarà punto di riferimento e coordinamento di tutte le scuole Unigrà di tutto mondo: dall'Europa in Polonia, Grecia, Russia e, prossimamente, Germania, Spagna e Repubblica Ceca all'Asia con i centri di Singapore, Taiwan e Hong Kong; in America del Nord e del Sud, in Cile, Perù, fino al Middle East con la sede in Libano.

Il programma formativo e informativo spazierà 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.

Obiettivo primario del progetto, rivolto agli artigiani, è creare cultura su ingredienti e metodi di lavorazione e rispondere alle esigenze concrete.

L'attività si svilupperà nell'headquarter di Conselice (RA), in uno spazio di 1.200 metri quadrati con un'aula magna di 165 mq per 100 posti a sedere, con a disposizione le attrezzature più all'avanguardia; 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 fare esperienza di utilizzo di prodotto; e un laboratorio di 200 mq per lavorazioni quotidiane dedicato a ricerca e sviluppo applicata.

Il corpo docente, guidato da Maurizio Santin, comprende professionisti di altissimo livello per ogni disciplina che daranno avvio ai corsi in maniera definitiva a partire dal mese di maggio.

**Marina Caccialanza**

A cura di

