



Testata: Horecanews

Data: 29 Agosto 2022



Riparte l'offerta formativa di Unica, la Food Innovation School di Unigrà'

Riparte l'offerta formativa di Unica - Food Innovation School, la scuola di alta formazione targata Unigrà: da settembre e fino a dicembre 2022 saranno tante le opportunità per i professionisti che vogliono approfondire le proprie competenze sui prodotti di punta della pasticceria Riparte l'offerta formativa di Unica Food Innovation School, la scuola di alta formazione targata Unigrà: da settembre e fino a dicembre 2022 saranno tante le opportunità per i professionisti che vogliono approfondire le proprie competenze sui prodotti di punta della pasticceria, ampliando l'offerta a banco secondo i più attuali trend; non mancheranno corsi su cioccolateria, panificazione e più in generale proposte salate dall'hamburger gourmet al panino rivisitato in chiave moderna andando così incontro alle sempre nuove ed eterogenee esigenze dei professionisti. Ogni giornata formativa si svolgerà dalle ore 9 alle 18. La modalità è in presenza, per consentire un vivo confronto con il docente e la degustazione di quanto preparato e osservato, ma non manca la possibilità di fruizione anche online per i corsi dimostrativi. Il primo appuntamento in calendario è quello del 22 e 23 settembre con Mignon, corso pratico tenuto dal maestro pasticcere Giacomo Besuschio. La scaletta formativa andrà dall'ideazione alla realizzazione delle mignon classiche e moderne, tenendo in considerazione ricerca della materia prima e decorazione di questo fondamentale prodotto, sia in pasticceria che sulle tavole di grandi alberghi e ristoranti. Si prosegue il 26, 27 e 28 settembre con Cioccolateria base; docente, Carola Stachezzini, maestra in cioccolateria che avvicinerà i corsisti a questa affascinante e fondamentale materia prima, dalla teoria al temperaggio fino agli utilizzi tecnici. Il 4 e 5 ottobre sarà la volta di Macaron, fruibile sia in presenza che online: questa delizia di origine francese verrà approfondita dal pastry chef Maurizio Santin. La ricetta del guscio e del ripieno ma anche la shelf life e l'esposizione in vetrina saranno tra gli argomenti della due giorni. Complice il periodo incipiente, a ottobre arriva Grandi lievitati da ricorrenza, precisamente il 13 e 14: Felice Nichilo, maestro pasticcere, indagherà le migliori tecniche di produzione dei grandi lievitati natalizi, trattando temi quali l'utilizzo delle creme da farcitura, la scelta della frutta candita e del mix adeguato, utilizzando anche prodotti GLF, brand Unigrà. Ancora atmosfera natalizia il 18 e 19 ottobre quando Mattia Cortinovis, pastry chef e bronzo alla Coupe du Monde de la Pâtisserie 2019, esplorerà tecniche e idee produttive per dolci invernali ispirati al Natale, con attenzione a bouquet aromatico, glassatura e decorazione, senza dimenticare organizzazione della produzione e stoccaggio. Il 25 e 26 ottobre arriva il Panettone a cura del maestro Nicola Musolino: le migliori tecniche di produzione del dolce protagonista del Natale, con l'utilizzo anche di prodotti Master Martini. Si passa al versante salato il 27 ottobre con Daniele Reponi, maestro in panini gourmet, con l'appuntamento Hamburger gourmet, fruibile sia in presenza che online. Al centro, l'hamburger interpretato in varie versioni, scoprendone pregi e potenzialità in chiave creativa e moderna. Meringhe e meringaggi si terranno invece il 3 e 4 novembre, dietro la guida del maestro Yuri Cestari: un corso di livello intermedio capace di allargare le idee sulle preparazioni legate alle masse montate, con particolare focus sulla tecnica dei meringaggi. Soggettistica di Natale sarà una due giorni 8 e 9 novembre tenuta da Maurizio Frau, maître chocolatier: modalità di temperaggio e realizzazione di soggetti a tema sia con stampo che manuale saranno al centro del corso. Il 9 e 10 novembre vedranno impegnato Manuel Baima, maestro pasticcere, in Colazione dolce o salata? : con l'utilizzo di prodotti Master Martini il docente snocciolerà le migliori tecniche di produzione per una prima colazione di alto livello, in linea con la tradizione italiana, senza tralasciare spunti internazionali. Il calendario prosegue il 15 e 16 novembre con Cake e torte da forno, fruibile sia in presenza che online, tenuto da Maurizio Santin: torte classiche e innovative, con un occhio a produttività e conservabilità. Segue il 17 e 18 novembre Pasta Sfoglia con il maestro pasticcere Paolo Sacchetti che approfondirà le diverse tipologie di questo prodotto ma anche abbinamenti, ripieni, cottura, conservazione. Il 22 e 23 novembre si parla di Pani dal mondo insieme a Enrico Zolesi, maestro panificatore: un excursus sul pane nei diversi Paesi, alla luce delle influenze culturali e dei metodi di lavorazione basati sulla diversificazione delle farine; non mancherà l'utilizzo di alcuni prodotti Master Martini. L'arte del panino, in presenza o online, si svolgerà il 24 novembre con il docente Daniele Reponi. Un quadro completo sul mondo del panino in chiave contemporanea, dalla tipologia di pane alle farciture. Il 29 e 30 novembre sarà Lorenzo Puca in persona, maestro pasticcere e campione del mondo della pasticceria in carica (Coupe du Monde de la Pâtisserie di Lione 2021), a raccontare la pasticceria di Lorenzo Puca, da seguire in presenza oppure online. Una due giorni alla scoperta del suo metodo e della sua filosofia, ricca di spunti secondo i più moderni canoni, per stupire una clientela sempre più esigente. Per rimanere aggiornati sulla programmazione e iscriversi all'appuntamento di proprio interesse, Unica invita

i propri partner e clienti ma anche tutti gli artigiani e professionisti del settore, a visitare il sito web dedicato unicaschool.it. A disposizione degli utenti, una mail per richieste e approfondimenti: info@unicaschool.it. Unica, Food Innovation School by Unigrà 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 una aula magna di 165 mq, 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, 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, che interviene anche nel ruolo di docente, e la collaborazione di un team di professionisti di fama nazionale ed internazionale: il Resident Chef Francesco Drudi (maestro pasticcere e panificatore), Nicola Musolino (maestro pasticcere), Felice Nichilo (maestro pasticcere), Felice Siccardi (maestro pasticcere), Enrico Zolesi (maestro panificatore) Manuel Baima (maestro pasticcere) e Simone Valentino (maestro pasticcere). Tra i docenti guest troveranno invece spazio figure del calibro di Lorenzo Puca (maestro pasticcere), Giuseppe Amato (pastry chef), Maurizio Frau (maestro pasticcere e cioccolatiere), Carola Stacchezzini (maestra in cioccolateria), Giacomo Besuschio (maestro pasticcere), Yuri Cestari (maestro pasticcere), Mattia Cortinovis (maestro pasticcere), Paolo Sacchetti (maestro pasticcere) e Daniele Reponi (maestro in panini gourmet).