

## Unica by Unigrà, in partenza i nuovi corsi di maggio, giugno e luglio 2022

**Unica, Food Innovation School** – la scuola di alta formazione firmata Unigrà – dà il via a tre mesi ricchissimi di nuovi corsi. Tante le opportunità professionali che si aggiungono all'offerta formativa, suddivise in un intenso calendario costellato da proposte pensate principalmente per i pasticceri, ma con interessanti incursioni anche nel mondo della panificazione e della cioccolateria pura.

Gli appuntamenti, tutti in programma **dalle 9 alle 18**, saranno occasione per esplorare le più interessanti tendenze del food e consentire ai professionisti di arricchire la loro expertise e la loro offerta ai clienti finali con nuove e stuzzicanti idee.

Le lezioni si svolgeranno **presso l'innovativa sede di Conselice (RA)**, come sempre in totale sicurezza, e tutti i corsi dimostrativi saranno disponibili anche online, per soddisfare anche le esigenze di chi è impossibilitato a spostarsi.

Settimana di "riscaldamento" quella di inizio maggio: si parte **mercoledì 4 e giovedì 5** con il corso di livello facile **"La colazione italiana"**, frutto della collaborazione tra **Unica** e **Lavazza Training Center**: un'occasione perfetta per passare in rassegna e apprendere le migliori tecniche per la preparazione delle diverse tipologie di caffè abbinata ad una selezione di ricette regionali di pasticceria.

Si prosegue **martedì 10 e mercoledì 11 maggio**, insieme al Maestro Panificatore **Enrico Zolesi**, con il corso di **"Panificazione Intermedio"** che mira alla conoscenza delle differenti tipologie di lavorazione attraverso la diversificazione dell'utilizzo dei lieviti, grazie all'utilizzo di prodotti GLF.

**Mercoledì 18 e giovedì 19 maggio** sarà invece la volta del corso avanzato **"Pasticceria Vegan"**, a cura del Maestro Pasticcere **Manuel Baima**, per ampliare l'offerta vegana dalla colazione fino al dessert al piatto con l'ausilio dei prodotti Master Martini.

Una tre giorni dedicata alla **"Cioccolateria base"**, **da lunedì 23 a mercoledì 25 maggio**, sarà curata dalla **Maestra in Cioccolateria Carola Stacchezzini**, con l'obiettivo di avvicinare i corsisti a questa splendida materia prima partendo dalla conoscenza teorica fino all'utilizzo tecnico.

**Giugno** prende il via **martedì 7**, con la due giorni di **corso dimostrativo in Aula Magna e online** dedicata alle **"Crostate"** e guidata dal Pastry Chef **Maurizio Santin** che condurrà a scoprirne le tecniche moderne.

Segue **"L'arte del Panino"**, corso di livello intermedio sul mondo del panino in chiave contemporanea, curato da **Daniele Reponi**, Maestro in panini gourmet, in programma **giovedì 9 giugno** sia **in presenza** che **online**.

Anche il corso sui **"Dolci Estivi"** è in programma **in Aula Magna** e contemporaneamente **online**, **martedì 14 e mercoledì 15 giugno**. Questa volta, il Pastry Chef **Mattia Cortinovia** affronta la costruzione di diverse ricette con particolare riferimento alla stagionalità, utilizzando la frutta come ingrediente primario.

**Giovedì 23 e venerdì 24**, insieme al Maestro **Yuri Cestari**, full immersion nelle tecniche e nella produzione del sottozero con il corso pratico di livello avanzato **"Semifreddi moderni"**; mentre **martedì 28 e mercoledì 29** il Maestro Pasticcere **Felice Nichilo** chiude il mese con il corso pratico di livello intermedio **"Mignon"**, dove verranno utilizzati anche prodotti GLF, dedicato all'ideazione e la preparazione di mignon classiche e moderne, dalla materia prima adeguata alla decorazione per rendere perfetto ogni prodotto.

Anche luglio è un mese dalle tante possibilità! Si comincia **lunedì 4 e martedì 5** con la due giorni di corso di livello avanzato – **in Aula Magna o online** – dedicato a **"La Pasticceria di Francesco Boccia"**, a cura, appunto, del Campione del mondo di Pasticceria.

Sempre **martedì 5**, fino a **mercoledì 6**, è in programma anche il corso di livello intermedio “**Biscotteria**”, in compagnia del Maestro Pasticcere **Felice Siccardi** e realizzato per l’approfondimento e con l’utilizzo di prodotti Master Martini.

Si prosegue la settimana successiva, **martedì 12** e **mercoledì 13 luglio**, con il corso pratico di livello intermedio “**Pasta sfoglia**”, tenuto dal Maestro **Paolo Sacchetti**, incentrato sulle varie tipologie di pasta sfoglia e sulla meticolosa attenzione per ottenere una perfetta sfogliatura, oltre a un focus su ripieni, cottura e conservazione.

**Mercoledì 20** e **giovedì 21 luglio** torna in cattedra il Maestro **Yuri Cestari** con l’obiettivo di porre l’accento sul corretto apprendimento delle tecniche relative alla realizzazione di “**Meringhe e Meringaggi**”, attraverso l’approfondimento di tecniche, ingredienti e tecnologie.

Chiude infine il Maestro **Nicola Musolino**, i giorni **26** e **27 luglio**, con il corso di livello intermedio sulle “**Colazioni**”. Un’opportunità per apprendere le migliori tecniche di produzione di una prima colazione di alto livello, con l’uso di prodotti Master Martini.

Per rimanere aggiornati sulla programmazione e iscriversi all’appuntamento di proprio interesse, l’azienda invita i propri partner e clienti a visitare il **sito web dedicato unicaschool.it**.  
A disposizione degli utenti, una mail per richieste: [info@unicaschool.it](mailto: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 un’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), Massimo Vasini (maestro gelatiere), Enrico Zolesi (maestro panificatore) Manuel Baima (maestro pasticcere) e Simone Valentino (maestro pasticcere). Tra i docenti guest troveranno invece spazio figure del calibro di Giuseppe Amato (Pastry Chef), Rita Busalacchi (maestra pasticciera), 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) Francesco Boccia (maestro pasticcere) e Daniele Reponi (maestro in panini gourmet).*

#### **Media Relations Unigrà**

Ad Astra PR

Stefania Casagrande - mob. 393 9994515

t. 051 2961230 | mail. [press@adastrapr.it](mailto:press@adastrapr.it)