

press,commtech.

the leading company in local digital advertising

Romagnanotizie.

Unica Food Innovation School Unigrà e Lavazza Training Center insieme per una innovativa training experience

di Redazione - 01 Ottobre 2021 - 14:56

Commenta Stampa 4 min

Più informazioni su

unica food innovation school unigrà conselice



Unica Food Innovation School Unigrà

Condividere un enorme patrimonio di esperienza e cultura alimentare per metterla a disposizione dei professionisti, attraverso **attività di formazione destinate a coinvolgere grandi maestri del mondo della pasticceria, panetteria, cioccolateria, gelateria e di quello del caffè**. Nasce con questo ambizioso obiettivo la **partnership tra Unica e Lavazza Training Center**.

Unica, Food Innovation School è la nuova scuola di alta formazione di Unigrà, che si propone come luogo di incontro internazionale con i clienti e centro di eccellenza all'interno del Gruppo: un progetto che **abbraccia a 360° il panorama del food**, spaziando dalla cioccolateria alla panetteria, dalla gelateria alla cucina, passando dalla pasticceria, per fornire risposte professionali a necessità concrete degli artigiani e portare una nuova carica di innovazione nel settore alimentare che possa ispirare e accrescere la loro fantasia e conoscenza. **Lavazza Training Center** è il **più grande network di formazione sul caffè**, dedicato a professionisti o semplicemente amanti della nera bevanda.

Il primo appuntamento in calendario è un **corso pilota di formazione**, in programma presso la **sede di Conselice di Unica il 4 e 5 novembre 2021**. Una intensa due giorni caratterizzata da un focus sul tema **"Colazione Italiana"**, una full immersion nella **"Coffee experience"** di Lavazza e nella **"Pastry experience"** di Unica. Tra teoria e pratica, l'appuntamento



PIÙ POPOLARI PHOTOGALLERY VIDEO
Coronavirus a Ravenna: 37 positivi di cui 20 sintomatici su 1355 tamponi, 25 guarigioni e un decesso

RAmeteo

Previsioni

Ravenna



22°C 14°C

GUARDA IL METEO DELLA TUA CITTÀ >>



METEO

Sereno sulla provincia di Ravenna oggi, venerdì 1° ottobre previsioni

Commenta

rappresenterà dunque l'occasione perfetta per passare in rassegna le **diverse tipologie di estrazione del caffè** e scoprire una selezione di **ricettazioni regionali di caffè e pasticceria abbinata**.

"La collaborazione appena avviata con un partner così importante e prestigioso come Lavazza, sinonimo indiscusso di caffè in Italia – commenta **Mario Solinas, Manager di Unica** – conferma l'autorevolezza della scuola di alta formazione inaugurata all'inizio dello scorso anno: un progetto a cui il Gruppo tiene moltissimo e che, pur avendo dovuto affrontare le difficoltà imposte dai numerosi lockdown che si sono succeduti nell'ultimo anno e mezzo, ha tutte le carte in regola per diventare un vero e proprio centro di eccellenza per l'alta formazione, grazie anche al coinvolgimento di un team di docenti di alto livello, capitanati dal nostro direttore scientifico Maurizio Santin. L'auspicio è che questo corso con Lavazza rappresenti il primo passo di una lunga storia da scrivere insieme".

"Siamo entusiasti di aver avviato una partnership formativa con Unica School – commenta **Alessandro Cocco, Manager del Training Center Lavazza** –. La decisione di unire le forze nel comparto educational implicherà sicuramente un forte impegno a lavorare bene in un rapporto basato sulla cooperazione e sulla fiducia reciproca, e con certezza porterà a dei risultati superiori, tesi a promuovere una moderna cultura della formazione del capitale umano nel comparto HO.RE.CA. A tal proposito, la creatività e l'innovazione in comparti affini, ma differenti: da una parte il caffè, dall'altra i semilavorati destinati alla produzione alimentare/dolciaria, sapientemente raccontati da docenti esperti aiuteranno a incrementare quella che possiamo definire la 'catena' della produzione e della circolazione delle conoscenze, attraverso la creazione di reti tra il mondo accademico privato e il sistema produttivo".

Il Training Center Lavazza

Lavazza è stata la prima azienda a creare nel 1979 un ente interamente dedicato alla formazione, una vera e propria scuola del caffè che si è sviluppata dapprima in Europa e poi nel mondo, fino a contare oggi oltre 50 sedi nei 5 continenti nelle quali si preparano ogni anno circa 30 mila persone. Da oltre 40 anni il Training Center Lavazza si occupa di formazione e di educazione al gusto, divulgando la cultura del caffè, affiancando i professionisti, sperimentando nuove formule e sensibilizzando i clienti finali a ricercare una qualità dell'espresso sempre più elevata. È una vera e propria università del caffè con un programma didattico completo, in grado di fornire una conoscenza approfondita e capillare: dalla pianta alla tazzina, passando per la botanica, i processi produttivi, le attrezzature per l'espresso ed i metodi di preparazione. Per ogni tipologia di target – baristi, forza vendita, distributori, neoassunti, consumatori, giornalisti, opinion leader e semplici appassionati – la struttura è in grado di organizzare cicli di lezioni specifiche, impostati in funzione delle diverse necessità di approfondimento. Puntando sempre su innovazione e creatività, il Training Center beneficia altresì dell'enorme bagaglio di competenza che solo un brand come Lavazza, con i suoi oltre 120 anni di esperienza nel caffè, può vantare. È proprio con Lavazza e con il suo Training Center che i più grandi e riconosciuti chef di fama internazionale hanno applicato la loro creatività al caffè, esplorando per questo prodotto forme e consistenze innovative e prima inesplorate.

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 pasticciere e panificatore), Nicola Musolino (maestro pasticciere), Felice Nichilo (maestro pasticciere), Felice Siccardi (maestro pasticciere), Massimo Vasini (maestro gelatiere), Enrico Zolesi (maestro panificatore) e Manuel Baima Besquet (Maestro Pasticciere). Tra i docenti quest troveranno invece spazio figure del calibro di Rita Busalacchi (maestra pasticciere), Maurizio Frau (maestro pasticciere e cioccolatiere), Paolo Sacchetti (maestro pasticciere AMPI), Carola Stacchezzini (maestra in cioccolateria), Matteo Carloni (maestro gelatiere), Stefano Laghi (maestro pasticciere), Emmanuele Forcone (maestro pasticciere), Giacomo Besuschio (maestro pasticciere), Francesco Boccia (maestro pasticciere) e Daniele Reponi (maestro in panini gourmet).