

Nota stampa

Unica by Unigrà riparte con 26 nuovi corsi per l'ultimo quadrimestre 2021

Dalla pasticceria classica alla soggettistica di Natale, dalla cioccolateria alla gelateria, dai focus sul mondo dei panini a quello sulle colazioni. Sono davvero numerose le opportunità di approfondimento che la scuola di alta formazione professionale Unigrà offre agli artigiani del settore. Una serie di appuntamenti, di primo, secondo e terzo livello di difficoltà, che rispondono concretamente alle loro esigenze e in linea con le ultime tendenze.

In un contesto particolare e complesso come quello attuale, **Unica, Food Innovation School** – la scuola di alta formazione firmata Unigrà – propone un **intenso calendario di corsi professionali** per le diverse tipologie di artigiani che si svolgeranno, in totale sicurezza, nel **quadrimestre settembre/dicembre 2021 presso l'innovativa sede di Conselice (RA)**.

Si parte **martedì 7 e mercoledì 8 settembre** con il corso di secondo livello **“Pasticceria Classica”** a cura del Maestro Pasticcere **Felice Siccardi** e i giorni seguenti, **giovedì 9 e venerdì 10 settembre**, con il corso **“Panificazione Intermedio”** tenuto dal Maestro Panificatore **Enrico Zolesi**.

Si prosegue la settimana successiva, **mercoledì 15 e giovedì 16 settembre** con il corso **“Mignon”** condotto dal Maestro Pasticcere **Felice Nichilo**.

Tre giorni dedicati invece al corso **“Pralineria a stampo”**, il **20, 21 e 22 settembre**, a cura della Maestra **Carola Stacchezzini**, seguito da **“Torte al cioccolato”** con il Direttore Scientifico della Scuola, **Maurizio Santin**, che terrà lezione in Aula Magna **mercoledì 22 e giovedì 23 settembre**.

Full immersion nel mondo della panificazione con il Maestro **Daniele Reponi**, il **28 settembre** con **“L'arte del Panino”** in Aula Magna e il **30 settembre** con **“Il Panino in pratica”**.

Si inaugura **ottobre** con una due giorni dedicata al **“Panettone alternativo”**, affidata al Maestro Pasticcere **Felice Nichilo**, in programma **giovedì 7 e venerdì 8**, a cui seguirà quella sulle **“Torte Classiche”** con la Maestra Pasticcera **Rita Busalacchi**, in programma **martedì 12 e mercoledì 13 ottobre**. Chiude la settimana un tuffo nella **“Pasticceria vegana”**, a cura del Maestro Pasticciere **Manuel Baima Besquet**, **giovedì 14 e venerdì 15**.

La settimana seguente si apre invece con il **corso pratico di livello avanzato “Pièces di Natale”**, condotto dal docente **Maurizio Frau** **martedì 19 e mercoledì 20** ottobre, in concomitanza con **“Panificazione Base”** a cura di **Enrico Zolesi**.

Dal 25 al 27 ottobre risale in cattedra la Maestra **Carola Stacchezzini** con il corso di terzo livello **“Cioccolateria Avanzato”**, mentre il **27 e il 28 ottobre** torna un focus sul dolce tipico natalizio, con il corso **“Panettone”** condotto dal Maestro Pasticcere **Nicola Musolino**.

“Pasta Sfoglia” è il primo corso del calendario di **novembre**, guidato dal Maestro Pasticcere Paolo Sacchetti, **mercoledì 3 e giovedì 4**. Segue **“Biscotteria e Bilanciamento della Frolla”**, **lunedì 8 e martedì 9**, a cura del pastry creator **Stefano Laghi**.

Largo invece alla gelateria per la tre giorni, **da mercoledì 10 a venerdì 12 novembre**, con il corso di **“Gelateria Base”** condotto dal Maestro Gelatiere **Massimo Vasini**.

Giovedì 11 e venerdì 12 novembre torna in aula Maestro Pasticciere **Manuel Baima Besquet** con **“Torte da Forno”**, mentre **martedì 16 e mercoledì 17 novembre** si riaprirà l’aula magna per il corso di **“Mignon e Choux”** con **Maurizio Santin**.

Giovedì 18 e venerdì 19 novembre a salire in cattedra sarà **Francesco Boccia** con un corso dimostrativo di terzo livello dedicato alle “Monoporzioni”, mentre **martedì 23 e mercoledì 24 novembre** il Maestro Pasticcere **Giacomo Besuschio** dedicherà un focus al mondo della **“Prima colazione”**.

Mercoledì 24 e giovedì 25 novembre sarà la volta di **Emmanuele Forcone**, Campione del Mondo di Pasticceria, con il corso omonimo di terzo livello **“Pasticceria di Forcone”**, mentre **martedì 30 novembre e mercoledì 1 dicembre** ci sarà un’altra chance per approfondire la **“Soggettistica di Natale”** insieme al Maestro Pasticcere **Felice Nichilo**.

Nei due giorni a seguire, **giovedì 2 e venerdì 3 dicembre**, il Maestro Pasticcere **Felice Siccardi** guiderà il **corso pratico di livello intermedio “Biscotteria”**, mentre **martedì 14 e mercoledì 15 dicembre** il Maestro Pasticcere **Nicola Musolino** condurrà gli artigiani nuovamente ad esplorare il tema delle **“Colazioni”**.

Chiude il programma dell’ultimo quadrimestre dell’anno, **“Gelateria Avanzato”** a cura del Maestro Gelatiere **Matteo Carloni**, in programma **da mercoledì 15 a venerdì 17 dicembre**.

Per rimanere aggiornati sulla programmazione e iscriversi al corso di proprio interesse, l’azienda invita i propri partner e clienti a visitare il **sito web dedicato unicaschool.it**.

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

*“Siamo davvero felici e orgogliosi – commenta **Mario Solinas, Manager di Unica** – di poter finalmente ripartire con la nostra scuola di alta formazione Unica, che sicuramente non ha avuto un avvio semplice, essendo stata lanciata un mese prima dell’inizio della pandemia. Oggi siamo fiduciosi di poter riprendere in sicurezza la nostra attività e abbiamo presentato una serie di corsi che vanno a rispondere a specifiche esigenze dei diversi artigiani a cui ci rivolgiamo, con appuntamenti curati e condotti da grandi nomi del settore dove vi sarà la possibilità di sperimentare anche molte nostre novità di prodotto sia a brand Master Martini, che GLF e Martini Linea Gelato. Ci auguriamo che questa ricca programmazione possa fungere da slancio per tutti i nostri clienti”.*

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) e Manuel Baima Besquet (Maestro Pasticcere). Tra i docenti guest troveranno invece spazio figure del calibro di Rita Busalacchi (maestra pasticceri), Maurizio Frau (maestro pasticcere e cioccolatiere), Paolo Sacchetti (maestro pasticcere AMPI), Carola Stacchezzini (maestra in cioccolateria), Matteo Carloni (maestro gelatiere), Stefano Laghi (maestro pasticcere), Emmanuele Forcone (maestro pasticcere), Giacomo Besuschio (maestro pasticcere) e Daniele Reponi (maestro in panini gourmet).

Media Relations Unigrà

Ad Astra PR

Fabrizio Conti Riva - mob. 342 8007500
Stefania Casagranda - mob. 393 9994515
t. 051 2961230 | mail. press@adastrapr.it