

**Sigep, Unigrà presenta Area Unica,
la nuova scuola di alta formazione del Gruppo**

Uno spazio di 1.200 metri quadrati per 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. A disposizione, un'aula magna per dimostrazioni, due aule didattiche con 12 postazioni di lavoro ciascuna e un laboratorio dedicato alla ricerca e sviluppo.

Uno spazio di 1.200 metri quadrati per 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. A disposizione, un'aula magna per dimostrazioni, due aule didattiche con 12 postazioni di lavoro ciascuna e un laboratorio dedicato alla ricerca e sviluppo.

SIGEP, 18-20 gennaio 2020 - Oltre a rappresentare un'importante vetrina per illustrare le novità dei diversi marchi Unigrà alla business community di riferimento, il Salone Internazionale di Rimini è un'importante occasione per raccontare in anteprima un'ambiziosa **iniziativa di alta formazione** a cui il Gruppo sta lavorando da tempo.

Si tratta di **Area Unica, Food Innovation School by 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: dall'Europa - a Cravovia, Polonia; Atene, Grecia; Mosca, Russia; e, prossimamente, Stoccarda in Germania, Barcellona in Spagna e Ústí nad Labem in Repubblica Ceca - all'Asia - con i centri di Singapore, Taiwan e Hong Kong, dall'America del Nord, in New Jersey, a quella del Sud, con Santiago in Cile e Lima in Perù, fino al Middle East con Keserwan, in Libano.

Un progetto che **abbraccia a 360° il mondo 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, e si rivolge agli artigiani con l'obiettivo di creare cultura su ingredienti e metodi di lavorazione e **rispondere alle esigenze concrete dei propri interlocutori**. Dal contatto diretto con gli utilizzatori finali, si prevede infatti di raccogliere stimoli e sollecitazioni per fornire risposte puntuali ai loro needs, offrendo strumenti di lettura e comprensione delle dinamiche del mondo professionale, vantaggi concreti nel lavoro quotidiano, aiuto nell'esplorazione di novità in termini di tecniche, tendenze e prodotti, ma anche nell'imparare a gestire al meglio l'impresa da un punto di vista di comunicazione e management.

*"Il posizionamento della Scuola - precisa **Mario Solinas, manager Area Unigrà** - è stato definito dopo un'attenta analisi di quanto offriva il mercato, dalla quale è emerso che la maggior parte delle proposte erano di tipo accademico e rivolte a professionisti o neo-professionisti, mentre risultava inesplorata l'opportunità di organizzare corsi altamente professionali per professionisti già affermati. Ed è appunto su quest'area che abbiamo deciso di concentrare il nostro interesse attraverso corsi intensivi di massimo tre giorni. Il nostro focus - conclude - è dunque quello di fornire specifiche expertise facendo particolare leva sul tema innovazione, sia basata sull'uso di nuovi prodotti che sulla sperimentazione di nuove ricette, approfondendo i trend di mercato e fornendo specifiche competenze anche per poter imparare a conoscere e utilizzare le attrezzature più all'avanguardia".*

All'interno della Scuola vi sarà ovviamente occasione per conoscere e imparare ad utilizzare i prodotti di tutti i brand del Gruppo: **Master Martini**, main brand nato nel 1982 per portare l'expertise industriale di Unigrà nel mercato artigianale; **GLF**, brand dedicato al canale artisanal della panificazione e della pasticceria; **Martini Linea Gelato**, brand dedicato al canale gelateria; **OraSi**, brand di prodotti e bevande 100% vegetali; **Casa Giani**, brand di D+F, azienda toscana acquistata lo scorso anno da Unigrà, che ha segnato l'ingresso di quest'ultima nel mondo della panificazione e pasticceria surgelata; **Olfood**, brand dell'omonima azienda bresciana produttrice di oli e grassi, acquisita da Unigrà nel corso del 2019.

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 per 100 posti a sedere**, 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, ciascuna dotata di 12 postazioni 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.

*"Con questo progetto - commenta **Gian Maria Martini, amministratore delegato del Gruppo** - non vogliamo solo promuovere la nostra realtà ma, più in generale, la pasticceria italiana. Non a caso abbiamo impostato la Scuola perché possa godere di indipendenza e, conseguentemente, della necessaria autorevolezza, senza vincoli commerciali per i partecipanti e affidando la cura della parte didattica al pastry chef **Maurizio Santin**, nel ruolo di direttore scientifico, supportato da un team di docenti di fama nazionale ed internazionale".*

A fianco di Santin, infatti, il futuro corpo docente annovera Francesco Drudi (maestro pasticcere e panificatore), Nicola Musolino (maestro pasticcere), Felice Nichilo (maestro pasticcere), Gabriele Piotto (maestro pasticcere), Felice Siccardi (maestro pasticcere), Massimo Vasini (maestro gelatiere) e Enrico Zolesi (maestro panificatore). Tra i docenti guest troveranno invece spazio figure del calibro di Edouard Bechoux (maestro cioccolatiere), Rita Busalacchi (maestra pasticcerica), Gino Fabbri (maestro pasticcere AMPI), Maurizio Frau (maestro pasticcere e cioccolatiere), Daniele Reponi (maestro in panini gourmet), Paolo Sacchetti (maestro pasticcere AMPI), Massimiliano Scotti (maestro gelatiere), Alessandro Servida (maestro pasticcere AMPI) e Carola Stacchezzini (maestra in cioccolateria).

Dopo l'annuncio a Sigep, nel corso dell'incontro di sabato 18 gennaio, ore 16.30, presso lo spazio espositivo del Gruppo Unigrà (Pad. A5, Stand 066) la Scuola avvierà alcune attività per il target interno fino a diventare completamente operativa a partire dal mese di maggio.

Corporate background Unigrà

*Unigrà è un gruppo agroindustriale con sede a Conselice (RA), nato nel 1972 grazie al fondatore Luciano Martini, che opera nel settore della trasformazione e vendita di food ingredients e semilavorati destinati alla produzione alimentare, in particolare dolciaria. Il gruppo oggi è una realtà internazionale che presenta ricavi per circa **650 milioni di euro**, **750 dipendenti**, ed **esporta il 40% del suo volume d'affari** grazie a 16 consociate estere, 2 branch e una numerosa rete di distributori e importatori in più di 100 Paesi nel mondo, oltre a due nuovi stabilimenti in Brasile e Malesia.*