

*Nota stampa*

**Unica by Unigrà, al via i corsi del terzo quadrimestre**

Dopo lo stop imposto dal Covid-19, **Unica, Food Innovation School** - la scuola di alta formazione firmata Unigrà - è finalmente pronta per aprire i battenti con una serie di corsi professionali pensati per le diverse tipologie di artigiani.

Si parte **martedì 22 e mercoledì 23 settembre** con "**Pasticceria mignon e choux**", corso dimostrativo di terzo livello a cura del **Maestro Pasticcere Maurizio Santin**, direttore scientifico della Scuola di Conselice (RA).

Si prosegue la settimana successiva, **lunedì 28 e martedì 29 settembre** con un corso pratico di terzo livello a tema "**Torte forno**", condotto dal docente **Stefano Laghi**.

**Martedì 6 e mercoledì 7 ottobre** si esplora invece il mondo "**Colazioni**" con un corso pratico di secondo livello a cura del **Maestro Pasticcere Felice Nichilo** che illustrerà le opportunità offerte in questo campo dai prodotti del brand GLF.

Non mancano le proposte per i meno esperti: **da martedì 20 a giovedì 22 ottobre** il **Maestro Cioccolatiere Carola Stacchezzini** terrà un corso pratico di primo livello dal titolo "**Cioccolato base**", mentre **mercoledì 28 e giovedì 29 ottobre** il **Maestro Panificatore Enrico Zolesi** si concentrerà sul tema "**Panificazione base**", con l'utilizzo di prodotti GLF. E ancora, **da martedì 17 a giovedì 19 novembre** il **Maestro Gelatiere Massimo Vasini** offrirà una panoramica sulla "**Gelateria Base**", con l'utilizzo di prodotti a marchio Martini Linea Gelato.

Considerato il particolare periodo dell'anno, ci sarà anche spazio per approfondire le **tipicità del Natale**, con un corso dimostrativo di terzo livello a cura del **Maestro Pasticcere e Cioccolatiere Maurizio Frau**, in programma **martedì 3 e mercoledì 4 novembre**, a tema "**Soggettistica di Natale**", e uno di secondo livello a cura del **Maestro Pasticcere Nicola Musolino** e in programma **giovedì 12 e venerdì 13 novembre** dal titolo "**Il Panettone**".

**Martedì 24 e mercoledì 25 novembre** sale invece in cattedra il **Maestro Pasticcere AMPI Alessandro Servida** per un corso dimostrativo di terzo livello sulle "**Monoporzioni**", mentre **martedì 1 e mercoledì 2 dicembre** il **Maestro Pasticcere Felice Siccardi** per un corso pratico di secondo livello sulla "**Pasticceria classica**", con focus sull'utilizzo dei prodotti Master Martini.

Si conclude il calendario, infine, con un corso pratico di terzo livello dal titolo "**Gelateria avanzato**", in programma da **mercoledì 2 a venerdì 4 dicembre**.

*"Finalmente la nostra scuola di alta formazione Unica - ha commentato **Mario Solinas, marketing manager Unigrà e responsabile del progetto** - può aprire le porte agli artigiani del settore con una serie di corsi che spaziano dal mondo della pasticceria a quello della panificazione, fino a quello della gelateria. Sicuramente negli ultimi mesi abbiamo imparato tutti a prendere maggiore confidenza con gli strumenti digitali e abbiamo scoperto potenzialità molto utili anche in futuro ma sappiamo bene che il valore aggiunto che può offrire un incontro fisico, soprattutto quando ci deve essere un trasferimento di "saper fare" altamente professionale, rimane imprescindibile. Pur avendo organizzato i nostri spazi in totale sicurezza per garantire ai corsisti la massima tranquillità - prosegue Solinas - abbiamo comunque*

*deciso, in questa prima fase, di procedere ad un'apertura graduale, privilegiando le attività nelle aule didattiche rispetto agli incontri in aula magna, che prevedono il coinvolgimento di un maggior numero di persone. Li abbiamo però voluti mantenere, e non poteva essere altrimenti, solo per il primo appuntamento in calendario, condotto dal nostro direttore scientifico Maurizio Santin, che rappresenta una sorta di "inaugurazione" in attesa di poter fare un evento ufficiale, e per l'attesissimo incontro di fine novembre con Alessandro Servida".*

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](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 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. 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, e la collaborazione di un team di docenti di fama nazionale ed internazionale: 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 pasticciera), 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), Carola Stacchezzini (maestra in cioccolateria) e Stefano Laghi (maestro pasticcere).*