

Unica by Unigrà, al via i nuovi corsi del primo quadrimestre 2022

Pronti ai nuovi corsi per il 2022? Unica, Food Innovation School – la scuola di alta formazione firmata Unigrà – si appresta a ripartire con entusiasmo ed energia per un nuovo anno ricco di sorprese.

Tante e varie le proposte per il primo quadrimestre: **un intenso calendario di inedite opportunità rivolte a diverse tipologie di artigiani per accrescere le proprie competenze.**

Le lezioni si svolgeranno, in totale sicurezza, **presso l'innovativa sede di Conselice (RA)** e alcune di queste (corsi dimostrativi) saranno disponibili anche online.

Il via **mercoledì 26 gennaio** con il corso dimostrativo avanzato **“Macaron”** a cura del Pastry Chef e Direttore Scientifico della Scuola **Maurizio Santin**, che terrà lezione in Aula Magna e online, per la partecipazione in remoto. In particolare, verranno approfondite le tipologie di ricetta del guscio, con suggerimenti in base alla stagionalità, i ripieni e la loro shelf life, con degustazione guidata finale.

Si prosegue la settimana successiva, **martedì 2 e mercoledì 3 febbraio**, in Aula Magna e in Aula Didattica, con il corso base **“La colazione italiana”**, frutto della collaborazione tra **Unica** e **Lavazza Training Center**, che mira ad esplorare in maniera innovativa il tema della colazione sia dal punto di vista della *Coffee experience* sia dal punto di vista della *Pastry experience*, tra teoria e pratica, con focus sulle diverse tipologie di caffè in abbinata ad una selezione di ricette regionali di pasticceria.

Lunedì 7 e martedì 8 febbraio, è invece in programma il corso avanzato **“Dolci al piatto”**, in Aula Magna e online, con **Giuseppe Amato**, il primo Pastry Chef italiano ad aver ricevuto il titolo di “Meilleur Pâtissier” dall’associazione francese Les Grandes Table du Monde a novembre scorso. L’incontro sarà occasione per evidenziare l’importanza dei dessert da ristorazione, a partire dalla scelta degli ingredienti e del loro mix.

Martedì 15 e mercoledì 16 febbraio, in aula didattica, sarà la volta del corso avanzato **“Pasticceria Vegan”**, a cura del Maestro Pasticcere **Manuel Baima**, con utilizzo di prodotti Master Martini, dove si potrà scoprire come sostituire latte e uova per la preparazione di creme e pan di Spagna o come realizzare una meringa “egg-free”, ma anche quali gelificanti e addensanti usare e come preparare le classiche preparazioni base.

Da martedì 22 a giovedì 24 febbraio, invece, Unica si rivolge ai gelatieri, con il corso **“Gelateria avanzato”** a cura del **Maestro Gelatiere Matteo Carloni**, dove si affronteranno una variegata molteplicità di ricette, approfondendo tematiche come il bilanciamento dei gelati alle creme con metodo inverso, il calcolo del POD e del PAC nelle miscele, l’utilizzo del metodo diretto, i sorbetti a base di frutta secca, le granite siciliane e molto altro.

Marzo prende il via in aula didattica con il corso avanzato dedicato alla **“Prima colazione”**, condotto dal Maestro Pasticcere **Giacomo Besuschio** e in programma **mercoledì 2 e giovedì 3 marzo**, tra preparazioni tipicamente italiane e spunti internazionali e focus sull’utilizzo dei vari grassi, di creme da farcitura e da cottura.

Martedì 8 e mercoledì 9 marzo saranno invece dedicati al corso intermedio **“Grandi lievitati pasquali”**, in aula didattica, tenuto dal Maestro Pasticcere **Felice Nichilo** con approfondimento e utilizzo dei prodotti GLF, seguito **martedì 15 e mercoledì 16 marzo**, sempre in aula didattica, dall’intermedio dedicato alle **“Colombe”**, insieme al Maestro Pasticcere **Nicola Musolino**, per l’approfondimento e con l’utilizzo di prodotti Master Martini. Inoltre, **martedì 22 e mercoledì 23 marzo**, durante il corso pratico avanzato **“Soggettistica di Pasqua”** in aula didattica, il Maestro Pasticcere e Cioccolatiere **Maurizio Frau** spiegherà e dimostrerà ai corsisti come realizzare i soggetti e le uova pasquali con le tecniche più innovative sul mondo del cioccolato.

Martedì 29 e mercoledì 30 marzo sale in cattedra in aula didattica il Maestro Panificatore **Enrico Zolesi** con il corso intermedio **“Pani dal mondo”**, tra carasau, ciabatta, pane nero di Castelvetro, baguette, pan gallego, pani al vapore, tortillas e molto altro, mentre **martedì 5 e mercoledì 6 aprile** torna in Aula Magna il **Maestro Santin** con **“Monoporzioni”**, corso avanzato dedicato ai professionisti nel settore della pasticceria, a cui è possibile partecipare anche online.

Infine, **mercoledì 20 e giovedì 21 aprile** si chiude con il corso intermedio **“Torte Classiche”** per approfondire, appunto, le torte classiche italiane ed internazionali, con focus sul corretto bilanciamento tra farciture, bagne e biscotti/sfoglia e un approfondimento sulle rivisitazioni di grandi classici in versione senza glutine, insieme alla Pastry Chef **Rita Busalacchi**.

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, anche una mail per richieste: 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 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 (Maestro Pasticciere). Tra i docenti guest troveranno invece spazio figure del calibro di Giuseppe Amato, Rita Busalacchi (maestra pasticciere), Maurizio Frau (maestro pasticciere e cioccolatiere), Carola Stacchezzini (maestra in cioccolateria), Matteo Carloni (maestro gelatiere), Giacomo Besuschio (maestro pasticciere) e Daniele Reponi (maestro in panini gourmet).

Media Relations Unigrà

Ad Astra PR

Fabrizio Conti Riva - mob. 342 8007500

Stefania Casagrande - mob. 393 9994515

t. 051 2961230 | mail. press@adastrapr.it