Food Innovation School di Unigrà, a settembre riprendono i corsi

unicaunigracorsi2022-920a02dc

Sta per ripartire l'offerta formativa di Unica - Food Innovation School, la scuola di alta formazione targata Unigrà: da settembre a dicembre 2022 saranno tante le opportunità per i professionisti che vogliono approfondire le proprie competenze sui prodotti di punta della pasticceria, ampliando l'offerta a banco secondo i più attuali trend; non mancheranno corsi su cioccolateria, panificazione e più in generale proposte salate - dall'hamburger gourmet al panino rivisitato in chiave moderna - andando così incontro alle sempre nuove ed eterogenee esigenze dei professionisti.

Ogni giornata formativa si svolgerà **dalle ore 9 alle 18**. La modalità è **in presenza**, per consentire un vivo confronto con il docente e la degustazione di quanto preparato e osservato, ma non manca la possibilità di fruizione anche online per i corsi dimostrativi.

Il primo appuntamento in calendario è quello del **22 e 23 settembre** con “Mignon”, corso pratico tenuto dal maestro pasticcere Giacomo Besuschio. La scaletta formativa andrà dall'ideazione alla realizzazione delle mignon classiche e moderne, tenendo in considerazione ricerca della materia prima e decorazione di questo fondamentale prodotto, sia in pasticceria che sulle tavole di grandi alberghi e ristoranti.

Si prosegue il **26, 27 e 28 settembre** con “Cioccolateria base”; docente, Carola Stachezzini, maestra in cioccolateria che avvicinerà i corsisti a questa affascinante e fondamentale materia prima, dalla teoria al temperaggio fino agli utilizzi tecnici.

Il **4 e 5 ottobre** sarà la volta di “Macaron”, fruibile sia in presenza che online: questa delizia di origine francese verrà approfondita dal pastry chef Maurizio Santin. La ricettazione – del guscio e del ripieno – ma anche la shelf life e l'esposizione in vetrina saranno tra gli argomenti della due giorni.

Complice il periodo incipiente, a ottobre arriva “Grandi lievitati da ricorrenza”, precisamente il **13 e 14**: Felice Nichilo, maestro pasticcere, indagherà le migliori tecniche di produzione dei grandi lievitati natalizi, trattando temi quali l'utilizzo delle creme da farcitura, la scelta della frutta candita e del mix adeguato, utilizzando anche prodotti GLF, brand Unigrà.

Ancora atmosfera natalizia il **18 e 19 ottobre** quando Mattia Cortinovis, pastry chef e bronzo alla Coupe du Monde de la Pâtisserie 2019, esplorerà tecniche e idee produttive per dolci invernali ispirati al Natale, con attenzione a bouquet aromatico, glassatura e decorazione, senza dimenticare organizzazione della produzione e stoccaggio.

Il **25 e 26 ottobre** arriva “Il Panettone” a cura del maestro Nicola Musolino: le migliori tecniche di produzione del dolce protagonista del Natale, con l'utilizzo anche di prodotti Master Martini.

Si passa al versante salato il **27 ottobre** con Daniele Reponi, maestro in panini gourmet, con l'appuntamento “Hamburger gourmet”, fruibile sia in presenza che online. Al centro, l'hamburger interpretato in varie versioni, scoprendone pregi e potenzialità in chiave creativa e moderna.

“Meringhe e meringaggi” si terrà invece il **3 e 4 novembre**, dietro la guida del maestro Yuri Cestari: un corso di livello intermedio capace di allargare le idee sulle preparazioni legate alle masse montate, con particolare focus sulla tecnica dei meringaggi.

“Soggettistica di Natale” sarà una due giorni - **8 e 9 novembre** - tenuta da Maurizio Frau, maître chocolatier: modalità di temperaggio e realizzazione di soggetti a tema - sia con stampo che manuale - saranno al centro del corso.

Il **9 e 10 novembre** vedranno impegnato Manuel Baima, maestro pasticcere, in “Colazione dolce o salata?”: con l'utilizzo di prodotti Master Martini il docente snocciolerà le migliori tecniche di produzione per una prima colazione di alto livello, in linea con la tradizione italiana, senza tralasciare spunti internazionali.

Il calendario prosegue il **15 e 16 novembre** con “Cake e torte da forno”, fruibile sia in presenza che online, tenuto da Maurizio Santin: torte classiche e innovative, con un occhio a produttività e conservabilità.

Segue - il **17 e 18 novembre** - “Pasta Sfoglia” con il maestro pasticcere Paolo Sacchetti che approfondirà le diverse tipologie di questo prodotto ma anche abbinamenti, ripieni, cottura, conservazione.

Il **22 e 23 novembre** si parla di “Pani dal mondo” insieme a Enrico Zolesi, maestro panificatore: un excursus sul pane nei diversi Paesi, alla luce delle influenze culturali e dei metodi di lavorazione basati sulla diversificazione delle farine; non mancherà l'utilizzo di alcuni prodotti Master Martini.

“L'arte del panino”, in presenza o online, si svolgerà il **24 novembre** con il docente Daniele Reponi. Un quadro completo sul mondo del panino in chiave contemporanea, dalla tipologia di pane alle farciture.

Il **29 e 30 novembre** sarà Lorenzo Puca in persona, maestro pasticcere e campione del mondo della pasticceria in carica (Coupe du Monde de la Pâtisserie di Lione 2021), a raccontare “La pasticceria di Lorenzo Puca”, da seguire in presenza oppure online. Una due giorni alla scoperta del suo metodo e della sua filosofia, ricca di spunti secondo i più moderni canoni, per stupire una clientela sempre più esigente.

Per rimanere aggiornati sulla programmazione e iscriversi all’appuntamento di proprio interesse, Unica invita i propri partner e clienti ma anche tutti gli artigiani e professionisti del settore, a visitare il sito web dedicato **unicaschool.it**. A disposizione degli utenti è anche una email per richieste e approfondimenti: **info@unicaschool.it**