Food Innovation School di Unigrà, arriva un nuovo docente, Ezio Marinato

20230328113331marinatounica2023-1a9545ec

Con la primavera torna ma anche l'offerta formativa di Unica - Food Innovation School, la scuola di alta formazione targata Unigrà: disponibili **da maggio a luglio diversi corsi dedicati ai professionisti** che vogliano approfondire al meglio conoscenze e competenze **sui prodotti di pasticceria, panificazione e cucina**; al centro, argomenti come prima colazione, pralineria moderna, semifreddi, biscotteria e monoporzioni. Nuovi corsi volti a soddisfare le varie esigenze dei professionisti, potendo esprimere al meglio le loro potenzialità e capacità in ambito pasticceria e food in generale.

Tra le novità del trimestre in arrivo, un nuovo volto che va ad aggiungersi alla grande squadra dei docenti UNICA: **Ezio Marinato**, classe 1965, friulano, considerato **uno dei massimi esperti italiani di panificazione**. Nella sua carriera partecipa a concorsi nazionali ed internazionali, collezionando una lunga serie di premi, ed è autore di diversi libri in cui tratta di fermentazioni, farine e più in generale prodotti da forno.

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 il **3 e 4 maggio**: **"Prima Colazione"** con Giacomo Besuschio; si prosegue con **"Pralineria Moderna"** il **23 e 24 maggio**, docente Maurizio Frau.

"Il Pane a Tavola" va in scena il **6 e 7 giugno** dietro la guida di Ezio Marinato, mentre **"L'Arte del Panino"** con Daniele Reponi sarà affrontato nella giornata dell'**8 giugno**, disponibile anche online.

Il **21 e 22 giugno,** ci sarà la lezione **"Semifreddi"** con Rita Busalacchi e il **5 e 6 luglio "Biscotteria"** con Yuri Cestari; gran finale il **19 e 20 luglio con "Monoporzioni"**, docente Maurizio Santin, un corso

fruibile anche in modalità online.

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 **https://unicaschool.it**

A disposizione degli utenti, una email per richieste e approfondimenti: **info@unicaschool.it**