

A close-up photograph of two pistachio ice cream cones on a metal tray. The cones are filled with light green pistachio ice cream and topped with pistachios. The tray is surrounded by scattered pistachios and two silver spoons. The background is a light-colored surface.

# BABBI

ATTILIO BABBI ACADEMY

2023

Calendario  
Corsi

AUTUNNO-INVERNO

# BABBI

ATTILIO BABBI ACADEMY

- GELATERIA ARTIGIANALE I LIVELLO •
- GELATERIA ARTIGIANALE II LIVELLO •
  - PASTICCERIA PER IL GELATIERE •
    - PASTICCERIA MODERNA •
- HANDWERKLICHE EISHERSTELLUNG - STUFE I  •
- HANDWERKLICHE EISHERSTELLUNG - STUFE II  •
  - CURSO BASE DE HELADERÍA  •
  - CURSO AVANZADO DE HELADERÍA  •
    - PASTELERÍA MODERNA  •
    - ENGLISH GELATO COURSE  •



# BABBI

ATTILIO BABBI ACADEMY

• GELATERIA ARTIGIANALE I LIVELLO •

# GELATERIA ARTIGIANALE I LIVELLO (3,5gg)

## A CHI SI RIVOLGE

Il corso si rivolge agli aspiranti imprenditori e professionisti che vogliono ottenere una visione d'insieme sulle attività inerenti al mondo della Gelateria Artigianale.

## OBIETTIVI FORMATIVI

Il corso di *Gelateria Artigianale I Livello* è lo step fondamentale per intraprendere un percorso formativo che parte dalla conoscenza delle procedure di produzione, le materie prime, fino ad arrivare alla progettazione del concept.

## IL PROGRAMMA

- Introduzione al gelato artigianale
- La qualità in gelateria
- Composizione del gelato: ingredienti e materie prime
- Macchinari e organizzazione del laboratorio
- Lo sviluppo del ricettario e produzione (metodo tradizionale e combinato)
- Introduzione al bilanciamento e produzione di sorbetti di frutta
- Gestione della vetrina/banco: l'importanza del servizio
- Torte gelato e pezzi duri
- Le regole sanitarie
- Fotografare il gelato
- Come vendere meglio: marketing e comunicazione

Date
<b>26-29</b> Settembre
<b>14-17</b> Novembre
Orari
Martedì - Giovedì: <b>9:00 - 17:00</b> Venerdì: <b>9:00 - 14:30</b>
In più per Voi
<b>1 Grembiule BABBI</b> <b>1 Giacca da Pasticcere BABBI</b> <b>1 Buono Sconto del valore di €270,00</b>
Numero Partecipanti
<b>12</b>
Prezzo
<b>350,00€ + IVA</b>
Certificazioni
 

# BABBI

ATTILIO BABBI ACADEMY

• GELATERIA ARTIGIANALE II LIVELLO •

## GELATERIA ARTIGIANALE II LIVELLO (3,5gg)

### A CHI SI RIVOLGE

Il corso si rivolge ai professionisti che desiderano acquisire maggiori competenze relative alla formulazione, bilanciatura e creazione di ricette personalizzate utilizzando ogni tipologia di ingrediente.

Per l'iscrizione è richiesta la partecipazione al Gelato Artigianale I livello o esperienza nel settore.

### OBIETTIVI FORMATIVI

Il corso *Gelateria Artigianale Il Livello* si pone come obiettivo quello di approfondire le conoscenze sulle materie prime tradizionali e moderne, esplorare le tecniche di bilanciamento adeguandole al risultato da conseguire. Si procederà alla realizzazione di prodotti in grado di soddisfare le esigenze di svariate tipologie di consumatore.

### IL PROGRAMMA

- Ingredienti tradizionali e moderni: analisi approfondita e funzionalità
- Tecniche di bilanciamento: costruiamo insieme una ricetta (creme e sorbetti)
- Il cioccolato in gelateria
- Salute: allergie ed intolleranze
- Claim nutrizionali: comunicazione corretta
- Free From: il mondo del gelato "senza"
- Gelati gourmet e sorbetti alcolici
- Spezie ed infusi

Date
21-24 Novembre
Orari
Martedì - Giovedì: <b>9:00 - 17:00</b> Venerdì: <b>9:00 - 14:30</b>
In più per Voi
1 Grembiule BABBI 1 Giacca da Pasticcere BABBI 1 Buono Sconto del valore di €350,00
Numero Partecipanti
12
Prezzo
450,00€ + IVA
Certificazioni
 

The image features two scoops of pink gelato. Each scoop is elegantly decorated with thin, dark chocolate lines that swirl across its surface. A single, vibrant red raspberry is perched on top of each scoop, accompanied by a dark, aromatic vanilla bean. The gelato is served in white, ribbed ceramic bowls. The background is a soft, neutral gradient, highlighting the textures and colors of the dessert.

# BABBI

ATTILIO BABBI ACADEMY

• PASTICCERIA PER IL GELATIERE •

## PASTICCERIA PER IL GELATIERE (3,5gg)

### A CHI SI RIVOLGE

Il corso è rivolto a coloro che hanno già competenze nel gelato e intendono compiere i primi passi nel mondo della Pasticceria fredda.

### OBIETTIVI FORMATIVI

Il corso di *Pasticceria per il Gelatiere* vi introduce nell'universo dei semifreddi. Definisce i passaggi necessari delle tecniche di produzione, mantenimento e stoccaggio del prodotto. Questo vi permetterà di ampliare l'offerta della vostra gelateria in maniera pratica e veloce.

### IL PROGRAMMA

- Cos'è il semifreddo
- Le attrezzature dedicate alla pasticceria fredda.
- Progettazione della torta (struttura)
- Preparazioni basi (metodo tradizionale e semplificato)
- Decorazioni (temperaggio del cioccolato e decorazioni veloci)
- Glassatura
- Organizzazione della produzione e dello stoccaggio

Date
<b>19-22</b> Settembre
<b>17-20</b> Ottobre
Orari
Martedì - Giovedì: <b>9:00 - 17:00</b> Venerdì: <b>9:00 - 14:30</b>
In più per Voi
<b>1 Grembiule BABBI</b> <b>1 Giacca da Pasticcere BABBI</b> <b>1 Buono Sconto del valore di €270,00</b>
Numero Partecipanti
<b>6</b>
Prezzo
<b>350,00€ + IVA</b>
Certificazioni
 





# BABBI

ATTILIO BABBI ACADEMY

• PASTICCERIA MODERNA •

## PASTICCERIA MODERNA (3gg)

### A CHI SI RIVOLGE

Il corso si rivolge ai professionisti dell'arte dolce che vogliono acquisire le competenze per la realizzazione di torte e crostate moderne.

### OBIETTIVI FORMATIVI

Il corso *Pasticceria Moderna* definisce i passaggi necessari per la progettazione e realizzazione pratica di produzioni di pasticceria moderna, partendo dalla selezione delle materie prime fino alla decorazione e messa in vendita.

### IL PROGRAMMA

- Introduzione alla pasticceria moderna
- Attrezzature e materie prime: cos'è necessario?
- Cos'è una torta moderna e come si "progetta"?
- Come personalizzare il dolce
- Gestione della catena produttiva
- Le basi: frolle, basi montate, meringhe e varianti
- Mousse, cremosi, bavaresi e creme classiche
- Rifiniture: glasse e decorazioni
- Food cost e tecniche di vendita

Date
<b>11-13</b> Ottobre
<b>5-7</b> Dicembre
Orari
<b>9:00 -17:00</b>
In più per Voi
<b>1 Grembiule BABBI 1 Giacca da Pasticcere BABBI 1 Buono Sconto del valore di €270,00</b>
Numero Partecipanti
<b>6</b>
Prezzo
<b>350,00€ + IVA</b>
Certificazioni
 

# BABBI

ATTILIO BABBI ACADEMY

• HANDWERKLICHE EISHERSTELLUNG - STUFE I  •

# HANDWERKLICHE EISHERSTELLUNG - STUFE I

## RICHTET SICH AN

Der Kurs richtet sich an angehende Unternehmer und Fachkräfte, die sich einen Überblick über die Tätigkeiten in der Welt des handwerklich hergestellten Speiseeises verschaffen wollen.

## KURSZIELE

Der "Grundlagenkurs für die handwerkliche Eisherstellung" ist der fundamentale Schritt, um eine Weiterbildung zu absolvieren, welche mit der Kenntnis der Produktionsverfahren und Rohstoffe beginnt und mit einem Konzeptentwurf abschließt.

## DAS PROGRAMM

- Einführung in die handwerkliche Speiseeisherstellung
- Qualität in der Speiseeisherstellung
- Zusammensetzung von Speiseeis: Zutaten und Rohstoffe
- Maschinen und Labororganisation
- Entwicklung und Herstellung von Rezepten (traditionelle und kombinierte Methode)
- Einführung in Ausbalancierung und Herstellung von Fruchtsorbets
- Verwaltung der Vitrine/Theke: die Bedeutung des Service
- Eistorten
- Gesundheitsvorschriften
- Fotografieren von Speiseeis
- Wie man besser verkauft: Marketing und Kommunikation

## SPRACHE

Deutsch

## STANDORT

**Babbi GmbH** Kurzes Gelände 8a - 86156 Augsburg  
+49 821 45560384

Datum
4-6 Oktober
5-7 Dezember
Uhrzeit
9 - 17 Uhr
Für euch
1 Babbi-Schürze 1 Babbi-Kochjacke 1 Rabattgutschein im Wert von 270,00 €
Teilnehmerzahl
8
Preis
350,00€ + MwSt.
Zertifizierungen
 

# BABBI

ATTILIO BABBI ACADEMY

• HANDWERKLICHE EISHERSTELLUNG - STUFE II  •

## HANDWERKLICHE EISHERSTELLUNG - STUFE II

### RICHTET SICH AN

Der Kurs richtet sich an Fachleute, die weitere Fähigkeiten erwerben möchten, wenn es um die Formulierung, das Ausgleichen und die Erstellung von maßgeschneiderten Rezepten unter Verwendung der einzelnen Zutaten geht. Für die Anmeldung ist die Teilnahme am Kurs "Handwerkliche Eisherstellung Stufe I" oder Erfahrung in der Branche Voraussetzung.

### KURSZIELE

Der Kurs "Handwerkliche Eisherstellung II" zielt darauf ab, die Kenntnisse über traditionelle und moderne Rohstoffe zu vertiefen, Techniken zum Ausgleichen zu erforschen und diese an das zu erzielende Ergebnis anzupassen. Zudem werden Produkte, welche die Bedürfnisse verschiedener Verbrauchertypen befriedigen sollen, hergestellt.

### DAS PROGRAMM

- Traditionelle und moderne Zutaten: eingehende Analyse und Funktionalität
- Ausbalancierungs-Techniken: Wir entwickeln gemeinsam ein Rezept (Cremes und Sorbets)
- Schokolade in der Eisdiele
- Gesundheit: Allergien und Unverträglichkeiten
- Nährwertbezogene Angaben: korrekte Kommunikation
- Free From: die Welt des Eis "ohne"
- Gourmet-Eis und alkoholische Sorbets
- Gewürze und Aufgüsse

### SPRACHE

Deutsch

### STANDORT

Babbi GmbH Kurzes Gelände 8a - 86156 Augsburg  
+49 821 45560384

Datum
28-30 November
Uhrzeit
9 - 17 Uhr
Für euch
1 Babbi-Schürze 1 Babbi-Kochjacke 1 Rabattgutschein im Wert von 350,00 €
Teilnehmerzahl
8
Preis
450,00€ + MwSt.
Zertifizierungen
 

# BABBI

ATTILIO BABBI ACADEMY

• CURSO BASE DE HELADERÍA  •

## A QUIEN SE DIRIGE

El curso se dirige a los aspirantes empresarios y profesionales que quieren obtener una visión de conjunto y completa, sobre las actividades inherentes al mundo de la Heladería Artesana.

## OBJETIVOS FORMATIVOS

El curso de Heladería Artesanal I Nivel es el paso fundamental para emprender un recorrido formativo que parte del conocimiento de procedimientos de producción, las materias primas, hasta llegar al diseño estratégico y de proyecto del concept.

## EL PROGRAMA

- Introducción al helado artesano
- La calidad en heladería
- Composición del helado: ingredientes y materias primas
- Utilización de la maquinaria y organización del laboratorio
- El desarrollo del recetario y la producción (método tradicional y combinado)
- Introducción al equilibrio y producción de sorbetes de fruta
- Gestión de la exposición/mostrador: la importancia del servicio
- Tartas Heladas
- Las medidas sanitarias
- Fotografiar el helado
- Cómo vender mejor: marketing y comunicación

## LENGUA

Español

## UBICACIÓN

**Babbi HELADO ITALIANO S.L.U.**  
c/ Barcelona 1, nave C  
08850 Gava (Barcelona) España

Fecha
7-9 Noviembre
Horarios
9:00 - 17:00
Además para vosotros...
1 Delantal BABBI
Número máximo de participantes
20
Cuota de inscripción *
300,00€ + iva
Certificaciones
 





# BABBI

ATTILIO BABBI ACADEMY

• CURSO AVANZADO DE HELADERÍA  •

# CURSO AVANZADO DE HELADERÍA

## A QUIEN SE DIRIGE

El curso está dirigido a los profesionales que quieran adquirir mayores competencias en relación a la formulación, equilibrio y creación de recetas personalizadas utilizando cualquier tipología de ingredientes. Para asistir a este curso se requiere la participación al curso base de heladería artesana o experiencia en este sector.

## OBJETIVOS FORMATIVOS

El curso de Heladería Artesana II Nivel se marca como objetivo profundizar en el conocimiento de las materias primas tradicionales y modernas, explorar las técnicas de equilibrio adecuándolas al resultado que se quiere conseguir. Se procederá elaborando productos que puedan satisfacer las exigencias de diversas tipologías de consumidores.

## EL PROGRAMA

- Ingredientes tradicionales y modernos: Análisis detallada y funcionalidad
- Técnicas del equilibrio: construyamos juntos una receta (cremas y sorbetes)
- El chocolate en heladería
- Salud: alergias e intolerancias
- Claim nutricionales: comunicación correcta
- Free From: el mundo del helado "sin"
- Helados gourmet y sorbetes alcohólico
- Especias e infusiones

## LENGUA

Español

## UBICACIÓN

Babbi HELADO ITALIANO S.L.U.

c/ Barcelona 1, nave C

08850 Gava (Barcelona) España

Fecha
28-30 Noviembre
Horarios
9:00 - 17:00
Además para vosotros...
1 Delantal BABBI
Número máximo de participantes
20
Cuota de inscripción *
350,00€ + iva
Certificaciones
 

# BABBI

ATTILIO BABBI ACADEMY

• PASTELERÍA MODERNA  •

## A QUIEN SE DIRIGE

El curso está dirigido a los profesionales del arte dulce que quieren adquirir las competencias necesarias a la realización de pasteles y tartas modernas.

## OBJETIVOS FORMATIVOS

El curso de Pastelería Moderna define los pasajes necesarios para la formulación y realización práctica de composiciones de Pastelería Moderna, empezando por la selección de la materias primas hasta la decoración y la puesta en venta.

## EL PROGRAMA

- Introducción a la pastelería moderna
- Equipos y materias primas: ¿Qué se necesita?
- ¿Qué es un pastel moderno y cómo se "planea"?
- Cómo personalizar el postre
- Gestión de la cadena de producción
- Las bases: masas, bases montadas, merengues y variantes
- Mousse, cremosos, bavaresas y cremas clásicas
- Últimos toques: glazas y decoraciones
- Food cost y técnicas de venta

## LENGUA


Español

## UBICACIÓN

**Babbi HELADO ITALIANO S.L.U.**

c/ Barcelona 1, nave C

08850 Gava (Barcelona) España

Fecha
Diciembre (fecha por definir)
Horarios
9:00 - 17:00
Además para vosotros...
1 Delantal BABBI
Número máximo de participantes
20
Cuota de inscripción *
300,00€ + iva
Certificaciones
 



# BABBI

ATTILIO BABBI ACADEMY

• ENGLISH GELATO COURSE  •

## WHO IS IT ADDRESSED TO?

All people who are already in gelato business and want to improve their knowledge according to a fast-changing market, upgrading the quality of gelato and product assortment.

## COURSE OBJECTIVES

The customer satisfaction, the quality of the real Gelato and the product differentiation will be the aim of the Professional Course. The course will bring you into a full view of the technical aspect of the ingredients to create your own gelato according to the needs. The correct balancing, the properties of gelato and sorbets, the healthy claim of the product, the different process and the selling aspect will give you a not conventional point of view.

## LESSONS

- Quality of the raw materials
- Classification and role in the Artisanal Gelato Properties of the traditional and modern sugars
- Functional ingredients
- Correct balancing: a step by step approach Milk-based Gelato and Sorbets
- Alcoholic sorbet
- Savory gelato Health aspect; intolerances and allergies, Vegan, hypoglycemic gelato
- Evaluation of the gelato
- Introduction to the Sensory Analysis Use of spices and infusions
- Full overview of the different production methods
- Correct management of the gelato Calculation of the food cost

## LANGUAGE

English

## LOCATION

**BABBI SRL a s.u.**

Via Caduti di Via Fani, 80  
47032 Bertinoro (FC) Italy

Date
28 <sup>th</sup> -30 <sup>th</sup> November
Times
9:00 - 17:00
Also for you
1 BABBI Apron 1 BABBI Pastry chef jacket 1 Discount Coupon of € 300 value
Maximum number of participants
12
Registration Fee
400,00€ + iva
Certifications
 

# BUONI SCONTO

RECUPERA LA QUOTA D'ISCRIZIONE ALL'ACADEMY  
ACQUISTANDO I PRODOTTI BABBI

## CORSI ACADEMY

Per ogni singolo corso della ATTILIO BABBI ACADEMY riceverai un buono sconto, da utilizzare entro un anno dalla data del corso seguito a fronte di un acquisto minimo di Ingredienti per Gelateria e Pasticceria BABBI (ordine effettuato tramite Babbi o i suoi distributori internazionali).

<b>BUONO SCONTO</b>	
Buono Numero:	00101
Nome Cognome:	.....
Ragione Sociale:	.....
Corso seguito:	.....
in Data:	.....
Fattura n°	.....
Scadenza buono	.....

**BABBI**  
FAC-SIMILE

ATTILIO BABBI GELATERIA

**Buono Sconto di**  
**€ 270,00**

Il buono **non** è cumulabile e potrà essere utilizzato **entro un anno** dalla data del corso seguito a fronte di un **acquisto minimo di €950,00** di Ingredienti per Gelateria BABBI (ordine effettuato tramite Babbi o i suoi distributori internazionali).

Il buono **non** è cumulabile e potrà essere utilizzato **entro un anno** dalla data del corso eseguito.

- Il buono verrà scalato direttamente dal primo ordine utile. Non verrà effettuata alcuna nota di credito.
- Buoni non cumulabili su una singola fornitura e obbligo di presentazione del buono in fase d'ordine.
- Il buono potrà essere scalato esclusivamente dalla partita iva utilizzata in fase di iscrizione e di fatturazione.
- Il minimo acquisto varia a seconda dell'importo del corso seguito ed è specificato sul buono sconto consegnato a fine corso.

### CONDIZIONI DI CANCELLAZIONE:

La quota di iscrizione non è rimborsabile.

In caso di cancellazione entro una settimana dall'inizio del corso, la quota versata potrà essere utilizzata per frequentare un altro corso. Se la cancellazione avviene più ravvicinata all'inizio del corso, la quota di iscrizione verrà persa.



# CERTIFICAZIONE ATTILIO BABBI ACADEMY

La ATTILIO BABBI ACADEMY ha ottenuto la certificazione UNI ISO 21001:2018, la prima norma nazionale specifica per l'apprendimento nell'istruzione e nella formazione non formale ovvero che non rientra tra istruzione primaria, secondaria e superiore. Quello della formazione non formale rappresenta uno dei settori più importanti per lo sviluppo delle imprese e della società, dal momento che presidia la formazione e l'addestramento dei lavoratori e soprattutto la crescita culturale ed umana delle persone. Questa norma che può essere accreditata a livello regionale, ha il vantaggio di costituire un modello organizzativo verificabile, certificabile e comunicabile. Inoltre incrementa la comparabilità e la trasparenza dei servizi di formazione.

Certificato  
**CSQA**



Certificato  
**IQNET**





# CALENDARIO

AUTUNNO - INVERNO 2023

CORSO	DATE	PARTECIPANTI	
GELATERIA ARTIGIANALE I LIVELLO	26-29 Settembre	14-17 Novembre	12
GELATERIA ARTIGIANALE II LIVELLO	21 - 24 Novembre		12
PASTICCERIA PER IL GELATIERE	19-22 Settembre	17-20 Ottobre	6
PASTICCERIA MODERNA	11-13 Ottobre	5-7 Dicembre	6
HANDWERKLICHE EISHERSTELLUNG - STUFE I 	4-6 Oktober	5-7 Dezember	8
HANDWERKLICHE EISHERSTELLUNG - STUFE II 	28-30 November		8
CURSO BASE DE HELADERÍA 	7-8 Noviembre		20
CURSO AVANZADO DE HELADERÍA 	28-30 Noviembre		20
PASTELERÍA MODERNA 	Diciembre (fecha por definir)		20
ENGLISH GELATO COURSE 	28 <sup>th</sup> -30 <sup>th</sup> November		20

Tutti i corsi, \*ad eccezione dei corsi in lingua tedesca e spagnola, si svolgono presso:

**BABBI SRL**  
Via Caduti di via Fani, 80  
47032 Bertinoro (FC)  
Tel. 0543 - 448598

I Corsi sono a numero chiuso e sono tenuti in lingua italiana se non espressamente indicato diversamente.

**È obbligatorio essere in possesso di partita iva per potersi iscrivere ai corsi.**

Per informazioni contattare la segreteria organizzativa BABBI:  
Tel. 0543 - 448598  
e-mail: [academy@babbi.it](mailto:academy@babbi.it)

**La quota d'iscrizione comprende:**

- Iscrizione al corso
- Materiale didattico
- Pranzo
- Attestato di partecipazione
- Buono acquisto spendibile per una fornitura di Ingredienti per Gelateria e Pasticceria BABBI

ISCRIVITI ONLINE SU  
[www.babbigelatoacademy.it](http://www.babbigelatoacademy.it)



## SCHEDA PRE-ISCRIZIONE

Nome Cognome .....

Nome Attività / Ragione Sociale .....

Nuova Apertura

Indirizzo ..... CAP .....

Città ..... Provincia .....

P. IVA .....

Telefono .....

E-mail .....

GELATERIA ARTIGIANALE I  
350,00€ + iva  
Data .....

GELATERIA ARTIGIANALE II  
450,00€ + iva

PASTICCERIA PER IL GELATIERE  
350,00€ + iva  
Data .....

PASTICCERIA MODERNA  
350,00€ + iva  
Data .....

ENGLISH GELATO COURSE  
400,00 €  


HANDWERKLICHE  
EISHERSTELLUNG - STUFE I  
350,00€ + MwSt.  
Datum .....



HANDWERKLICHE  
EISHERSTELLUNG - STUFE II  
450,00€ + MwSt.



CURSO BASE DE HELADERÍA  
300,00 €  


CURSO AVANZADO DE HELADERÍA  
350,00 €  


PASTELERÍA MODERNA  
300,00 €  


Vuoi iscriverti alla Newsletter? si  no

### COME ISCRIVERSI:

- Online su: [www.babbigelatoacademy.it](http://www.babbigelatoacademy.it)
- Inviando la scheda pre-iscrizione via mail all'indirizzo: [academy@babbi.it](mailto:academy@babbi.it)

### Sarà inviata via mail conferma della disponibilità

- L'iscrizione ai corsi è riservata ai titolari di partita iva.
- Il pagamento dei corsi dovrà essere anticipato ed effettuato via bonifico o carta di credito. Non si accettano contanti o assegni in loco.
- L'iscrizione risulterà confermata esclusivamente a pagamento ricevuto.
- La quota di iscrizione non è rimborsabile

### CONDIZIONI DI CANCELLAZIONE:

La quota di iscrizione non è rimborsabile.  
In caso di cancellazione entro una settimana dall'inizio del corso, la quota versata potrà essere utilizzata per frequentare un altro corso.  
Se la cancellazione avviene più ravvicinata all'inizio del corso, la quota di iscrizione verrà persa.

### LA QUOTA D'ISCRIZIONE

#### COMPRENDE:

- Iscrizione al corso
- Materiale didattico
- Pranzo
- Attestato di partecipazione
- Buono acquisto spendibile per una fornitura di Ingredienti per Gelateria e Pasticceria BABBI

ISCRIVITI ONLINE SU  
[www.babbigelatoacademy.it](http://www.babbigelatoacademy.it)



## COME RAGGIUNGERCI

---

### **BABBI SRL**

Via Caduti di Via Fani, 80  
47032 - Bertinoro (FC) - Italy  
Tel. 0543-449067

### **Autostrada E45/A14**

Uscita Cesena Nord, seguire le indicazioni per Via Emilia/Forlì.

---

### **Superstrada E45 Ravenna-Roma**

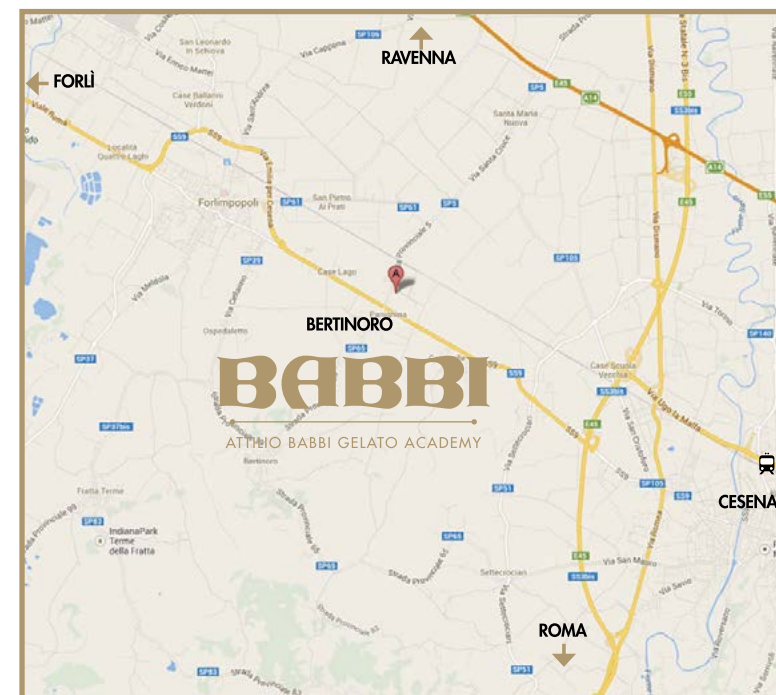
Uscita Cesena Ovest.

---

### **Treno**

**Stazione di Cesena** > Autobus Linea 92, direzione Forlì – Fermata Panighina

**Stazione di Forlimpopoli** > Autobus Linea 92, direzione Cesena – Fermata Panighina



---

## HOTEL E PREZZI CONVENZIONE

**Unaway \*\*\*\***

Piazza Modigliani 104, Pievesestina di Cesena (FC)

Tel. 0547 313007

e-mail: [hotel.cesena@unaway.it](mailto:hotel.cesena@unaway.it)

Distanza 6 km

Per usufruire della tariffa convenzionata, inviare email di prenotazione a:  
[una.cesenanord@unawayhotel.it](mailto:una.cesenanord@unawayhotel.it) specificando **“Convenzione Corsi Babbi”**  
(non effettuare prenotazioni online)



**BABBI SRL**

Via Caduti di Via Fani, 80

47032 - Bertinoro (FC) - Italy

Tel. +39 0543 448598 - Fax +39 0543 449010

[www.babbi.com](http://www.babbi.com) - [info@babbi.it](mailto:info@babbi.it)

---

Seguici su:

