

Dalla Romagna al mondo: la “dolce” espansione internazionale di Babbi

scritto da Redazione | 06/10/2024



© Articolo di Livia Elena Laurentino

Tutto è iniziato nel 1952 a Cesena, quando l'intraprendente Attilio Babbi fonda un'azienda artigianale di conì per gelato mettendo al primo posto genuinità e freschezza degli ingredienti

Oggi a distanza di più di 70 anni l'**azienda Babbi**, da Cesena, distribuisce i suoi **prodotti in tutto il mondo** con un **fatturato di oltre 50 milioni di euro**. Alla guida dell'azienda, attualmente, ci sono i tre figli di **Giulio Babbi**, figlio di Attilio e oggi 96enne, e i quattro nipoti che rappresentano la quarta generazione.



Attilio Babbi negli anni Cinquanta (Foto © Ufficio stampa).

Azienda Babbi Cesena, dai coni ai “Babbini” e “Viennesi”

Negli anni, Babbi si è evoluta arricchendo la sua produzione con altre referenze come i wafer. Nascono i famosi “*Waferini*” e i “*Viennesi*”, **wafer alla vaniglia ricoperti da un finissimo strato di cioccolato fondente.**



I Viennesi Babbi (Foto © Ufficio stampa).

La gamma della golosità è sempre in evoluzione e, al catalogo, si sono aggiunte le deliziose praline ripiene, **Bonette** e **Cu Bon**. Golosissime anche le **creme spalmabili** in vari gusti e i **fichi caramellati**, oltre alle **Ciocco delizia**, polveri per la cioccolata in tazza istantanea.

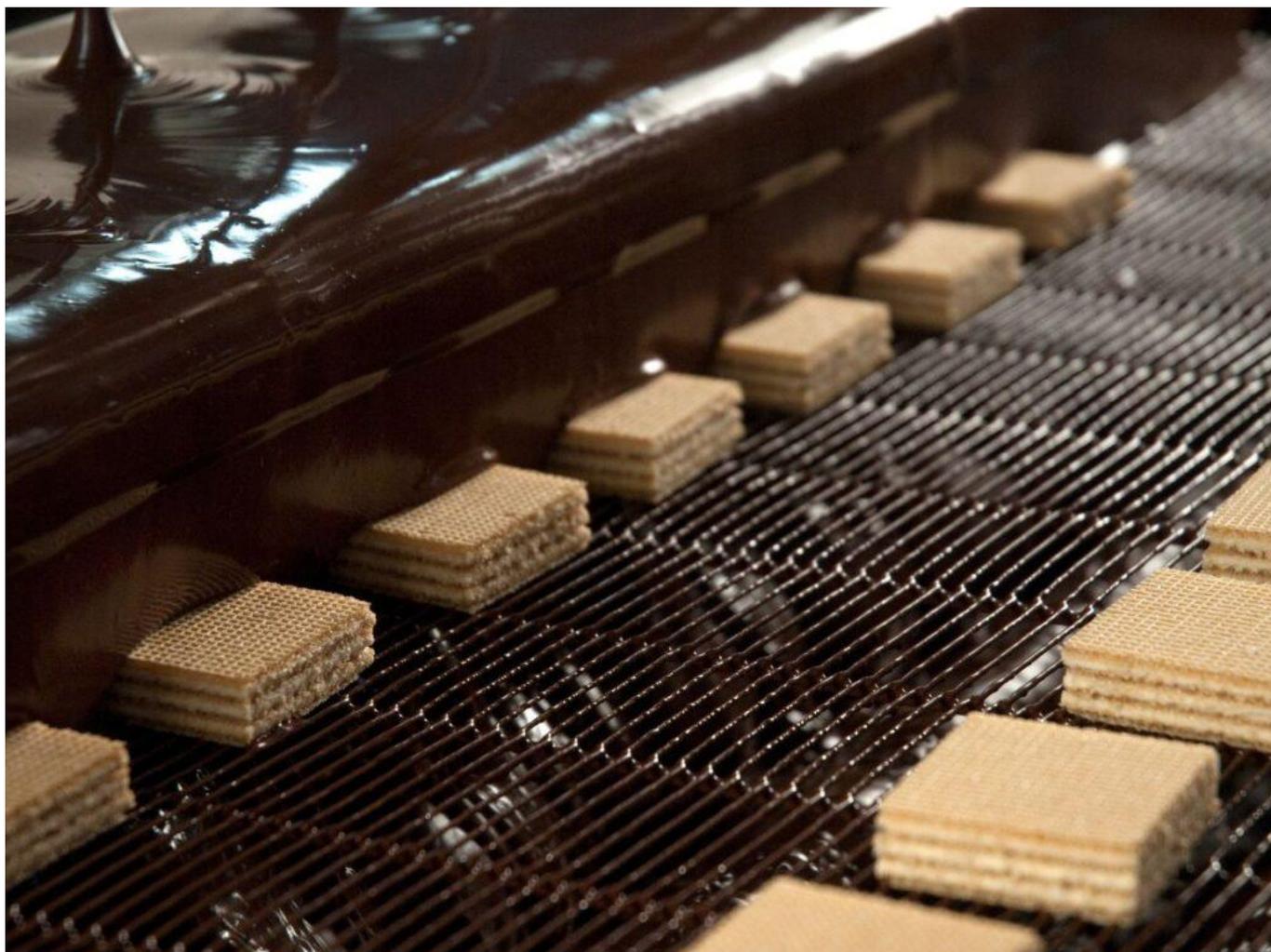
Ciò che rende **Babbi un'azienda distintiva**, con un solido legame affettivo con i consumatori di tutto il mondo, è la capacità di restare una realtà familiare e artigianale nonostante il successo e la crescita. Nel 1990, da Cesena la produzione si è spostata a Bertinoro, in uno stabilimento di 22mila metri quadri complessivi in cui ovviamente si è evoluta anche la tecnologia. Nonostante ciò, la filosofia e il cuore sono rimasti quelli delle origini. Tutta la lavorazione, ovvero la **sovrapposizione degli strati dei wafer viene eseguita ancora manualmente**, così come il confezionamento, per garantire un ineccepibile controllo della qualità.



Giulio Babbi e i nipoti (Foto © Ufficio stampa).

Oltre alla selezione delle materie prime, un altro punto di forza è di essere l'unica realtà ad avere **due linee dedicate alla raffinazione del pistacchio.**

Una curiosità: la **tostatura della frutta secca** utilizzata per le creme di farcitura viene sottoposta al **controllo di ben tre assaggiatori**, affinché lo standard qualitativo sia costantemente al massimo.



La produzione dei wafer Babbi (Foto © Ufficio stampa).

Coni e cialde per gelato restano un punto di forza

Il mondo della gelateria e della pasticceria, nel quale la Babbi ha visto i suoi esordi con la realizzazione dei coni e delle cialde, ancora oggi rappresenta il 70% del fatturato aziendale, che prevede a catalogo **49 basi per gelato, 84 paste concentrate e 37 variegati.**



Coni e cialde restano un punto fermo di Babbi (Foto © Ufficio stampa).

La nuova linea “Babbi Home Bakery”

A oltre 70 anni di distanza, in Babbi non si esaurisce la **propensione alla ricerca e al lancio di novità**, come nel caso della **nuova linea di pasticceria casalinga**. Presentata quest’anno all’ultima edizione del SIGEP, la “**Babbi Home Bakery**” è rivolta a coloro che amano realizzare i dolci in casa ma non sono troppo esperti. Adesso potranno scegliere tra **dieci preparati pronti** per creare brownies, pancake, muffin, red velvet, pan di Spagna, crostata, biscotti, crema pasticceria, mousse e panna cotta, paste di pistacchio, nocciola, vaniglia per la farcitura e salse di frutta.



Alcune preparazioni della linea Babbì Home Bakery (Foto © Ufficio stampa).

Innovazione ma anche sostenibilità

Babbì è un'azienda moderna e molto attenta alla sostenibilità e all'innovazione. Sin dal 2008, lo stabilimento di Bertinoro è dotato di un **impianto fotovoltaico da 200 Kwh**, oggi raddoppiato, e sono state potenziate le iniziative per la gestione sostenibile dei rifiuti. Inoltre, tutti gli scarti di produzione delle cialde dei wafer vengono ceduti ad un'azienda che le trasforma in energia. Da tali iniziative si producono, ogni anno, 49.000 metri cubi di biometano.

Legame con il territorio e solidarietà

L'azienda romagnola è molto legata al suo territorio e, da sempre, svolge un ruolo importante nel sociale per la comunità locale. Sono numerosi i progetti in cui è impegnata, dalla sponsorizzazione di squadre sportive al sostegno di AVSI (per l'adozione a distanza), del Banco alimentare, dell'Istituto Oncologico Romagnolo e di Fondazione Umberto Veronesi, fino alla collaborazione con l'Università Alma Mater Studiorum di Bologna.

A Cesena, all'interno dello storico palazzo del Ridotto, c'è il [Babbì Caffè](#) dove si possono degustare ottimi gelati e trovare tutte le specialità Babbì.



Il Bar Babbi a Cesena (Foto © Livia Elena Laurentino).

© Per maggiori informazioni: babbi.com