



## La Diba 70 di San Gimignano compie 50 anni, dal caffè nei distributori alle piantagioni organiche dell'Honduras

La storica azienda valdelsana oggi possiede piantagioni in regime di responsabilità sociale e produce un caffè che rispetta l'ambiente e il lavoro. Celebrazioni con la presenza del sindaco Andrea Marrucci e il patrocinio del Comune di San Gimignano.

SAN GIMIGNANO (Siena) – Era presente anche il sindaco Andrea Marrucci alla cerimonia di sabato 30 settembre per festeggiare i 50 anni di attività della storica azienda valdelsana Diba 70 con il patrocinio del Comune di San Gimignano. Con il primo cittadino c'erano i titolari Claudio Guazzini e Leonardo Maggiori che hanno ripercorso i momenti salienti del percorso aziendale e raccontato alcuni aneddoti in compagnia di Sandro Bonacchi, patron di B.farm e partner ufficiale del percorso di evoluzione che ha visto l'azienda acquistare parte delle quote della piantagione organica Finca Rio Colorando in Honduras nel 2020.

L'avventura della Diba 70 era incominciata nel 1973 grazie a Stelio Maggiori, scomparso nel 2013, che aveva installato i primi distributori automatici di bevande calde all'ospedale di San Gimignano e successivamente in quello di Colle di Val d'Elsa, per poi diventare un fornitore di spicco per fabbriche, calzaturifici, scuole, ditte, piccole comunità e uffici. Nei primi anni '70 egli aveva persino compreso con

anticipo che la plastica iniziava a essere un problema e fu tra i primi in Italia a credere all'espresso in cialda di carta di riso. Negli ultimi anni la Diba ha portato la propria esperienza maturata in anni di Vending nel settore HoReCa applicando il comodato d'uso gratuito a ristoranti, hotel e bar e puntando su prodotti che rispettano i valori della **responsabilità sociale e ambientale**.

Per Leonardo Maggiori è necessario ripartire dalle origini per essere finalmente consapevoli del valore della bevanda poiché **il caffè percorre una lunga filiera ed è giunto il momento di raccontare la sua storia**: "Cosa c'è dentro una tazzina di espresso? Esiste solo un tipo di caffè? Da dove proviene? Chi lo coltiva? Come si produce? Il caffè ha sempre lo stesso sapore? Quanti metodi esistono oltre la moka?". L'acquisto delle piantagioni in Honduras ha come scopo quello di coltivare e vendere caffè di alta qualità, offrire formazione e al contempo **perseguire la sostenibilità applicata all'agricoltura**. Il progetto rappresenta un modello di produzione in un regime agricolo biodinamico che segue una logica di sostenibilità ecologica, sociale, educativa, finanziaria.

La **sostenibilità sociale in Finca è garantita con l'assunzione a tempo pieno delle persone che ci lavorano durante tutto l'anno**. Nella valle in questione nessuno degli oltre 2.000 coltivatori di caffè aveva un contratto di lavoro. Ora la previdenza sociale è assicurata dal regolare pagamento di contributi per garantir loro l'assistenza sanitaria e quella pensionistica. I varietà utilizzati sono: Parainema, Lempira, Bourbon, Red Catuai. Durante il 2023 è stato coltivato anche un piccolo raccolto di Geisha, il varietà più raro ed esclusivo al mondo. Per garantire la **biodiversità** in queste piantagioni trovano casa diverse specie vegetali e animali e anche alcune arnie per l'allevamento di api

che garantiscono l'impollinazione delle piante di caffè e di tutti gli alberi.

**In quest'area non si utilizzano diserbanti chimici** e le sfalcature dell'erba rimangono sul terreno a beneficio della sua fertilità. In Finca Rio Colorado non è stato volutamente adottato alcun marchio di certificazione biologica per garantire la sostenibilità economica del progetto ma **i canoni dell'agricoltura biologica e alcuni dell'agricoltura biodinamica sono seguiti con rigore**. Vengono utilizzati fertilizzanti fogliari derivanti dalla lavorazione del caffè come la mucillagine, la cascara e alcuni microorganismi di montagna provenienti dal Parco Nazionale del Celaque. Questi fertilizzanti biodinamici, scarti di lavorazione, assumono nuova vita nella catena della produzione aumentando le difese naturali contro parassiti e malattie. Per lavorare il caffè viene utilizzato un processo di sedimentazione e depurazione delle acque reflue.

Da qualche mese Diba 70 fa parte di **The farmers - Coffee Revolution People**, un "movimento" culturale del caffè che sta attuando un vero e proprio cambiamento per rimettere al centro la storia delle persone che lo lavorano in modo etico, buono e socialmente responsabile. La filosofia è quella di un caffè frutto delle persone che lo coltivano, lo tostano, lo servono al bar, come risultato dell'incontro tra terra, cultura, uomini e lavoro dal seme alla tazzina.

Da un anno i caffè Finca Rio Colorado e il microlotto Dona Elda fanno parte della **Slow Food Coffee Coalition**, un network di comunità, esperti e produttori che si riconoscono intorno ai valori del loro manifesto: un caffè buono, pulito e giusto che rispetta una serie di valori condivisi. Per ulteriori informazioni è possibile consultare il sito web dell'azienda: [www.diba70.it](http://www.diba70.it)

UMAMI BORA  
HONDURAS S.A.



THE FARMERS  
coffee revolution people

[www.thefarmerscoffeepeople.com](http://www.thefarmerscoffeepeople.com)

50 anni di bontà 1973 - 2023

diba 70  
storie di caffè e momenti di piacere

DIBA 70 S.R.L.  
Via di Fugnano 5  
San Gimignano (Siena)

[www.diba70.it](http://www.diba70.it)