Lavazza presenta a Bruxelles La Reserva de ¡Tierra! Selection

25daea05-8582-4c53-8b95-895906ed070d

Lavazza ha scelto l'edizione 2026 del World of Coffee (WOC) di Bruxelles per il debutto ufficiale di La Reserva de ¡Tierra! Selection, primo caffè rigenerativo per il settore fuori casa a ottenere la certificazione secondo il nuovo Standard Rainforest Alliance Regenerative Agriculture Standard. Lanciata ufficialmente ad aprile 2026 in occasione della Giornata Mondiale della Terra, la miscela - un blend 100% Arabica - è disponibile sul mercato internazionale a partire da giugno. Unendo l'Arabica naturale del Brasile all'Arabica lavata dell'Honduras, offre un profilo elegante con note di gelsomino, mandorle e cioccolato al latte.

La Reserva de ¡Tierra! Selection fa parte dei blend premium della collezione La Reserva de ¡Tierra!, una gamma di miscele pregiate certificate che raccontano i progetti di sostenibilità della Fondazione Lavazza, accuratamente studiate per offrire ai professionisti un viaggio sensoriale intorno al mondo. Ogni miscela della gamma contiene, tra le sue origini, caffè provenienti da territori e comunità coinvolti nei progetti di sostenibilità gestiti dalla Fondazione Lavazza, con l'obiettivo di migliorare la qualità del caffè, sviluppare le condizioni sociali e di vita e promuovere la crescita economica, sempre nel pieno rispetto dell'ambiente.

L'agricoltura rigenerativa in azione

Al WOC 2026, Rainforest Alliance e Lavazza sottolineano un messaggio vitale: il futuro del caffè dipende dall'azione collettiva e dalla rigenerazione degli ecosistemi agricoli. A questo proposito, lo stand di Rainforest Alliance fungerà da hub interattivo dove i visitatori del WOC potranno: sperimentare la miscela in prima persona attraverso degustazioni esclusive; scoprire il percorso concreto sul campo che ha portato a questa nuova e rivoluzionaria certificazione; comprendere come lo Standard di Agricoltura Rigenerativa di Rainforest Alliance contribuisca attivamente a ripristinare la salute del suolo, rafforzare la resilienza climatica, promuovere la biodiversità, migliorare la gestione

delle risorse idriche e sostenere le comunità di coltivatori.

Dal campo alla tazzina del WOC

Il caffè servito al WOC di Bruxelles è il risultato tangibile di un percorso iniziato nel 2023, che ha visto i dipartimenti di R&S (Ricerca e Sviluppo) e CSR (Responsabilità Sociale d'Impresa) del Gruppo Lavazza lavorare su due fronti complementari.

In primo luogo, una serie di progetti nei paesi d'origine – già avviati o in fase di lancio – focalizzati sull'implementazione di pratiche di agricoltura rigenerativa. Questi progetti comprendono pratiche agronomiche e ambientali, il coinvolgimento e l'empowerment dei coltivatori, la misurazione dell'impatto ambientale, la tracciabilità e la gestione dei dati. In secondo luogo, un supporto diretto a un programma di implementazione precoce in Honduras, che ha già permesso a oltre 70 aziende agricole di ottenere la certificazione **Rainforest Alliance Regenerative Agriculture Standard**, grazie a percorsi strutturati di formazione tecnica, supporto operativo e affiancamento durante tutta la transizione rigenerativa.

Inoltre, coerentemente con il resto della collezione, la miscela contiene tra le sue origini il caffè proveniente dal progetto di sostenibilità della Fondazione Lavazza a Minas Gerais (Brasile), incentrato sulla formazione dei coltivatori e sul miglioramento delle infrastrutture locali.