



Comunicato stampa n.66 del 13 marzo 2026

Il Comune dà il via al progetto per valorizzare le storie imprenditoriali di successo

Al via “Colle Città del Saper Fare”: la prima storia è quella del lievito Colombo

Nel 1953 il colligiano Alberto Giubbolini inventò il Lievito Colombo e dette vita a una storia di successo

Colle di Val d'Elsa. Prende il via “**Colle Città del Saper Fare**”, il percorso culturale promosso dal Comune di Colle di Val d'Elsa per raccontare e valorizzare le storie imprenditoriali nate sul territorio, riconoscendo il lavoro, la capacità produttiva e l'ingegno come parte integrante dell'identità della città. Il primo capitolo di questo racconto inizia con “**Dal laboratorio al futuro**”, una serie di iniziative dedicate alla storia del Lievito Colombo, un marchio nato proprio a Colle e diventato nel tempo esempio significativo di come il saper fare locale possa generare valore economico, sociale e culturale.

Il lievito Colombo e il legame con Colle di Val d'Elsa. La vicenda affonda le sue radici a Colle di Val d'Elsa nel 1953, quando il signor **Alberto Giubbolini**, titolare di un ingrosso di drogheria avviò, nel laboratorio annesso alla propria attività, in Via delle Casette, la produzione di un lievito per dolci e salati. Il prodotto, nato dalla competenza e dallo spirito imprenditoriale, veniva confezionato a mano con l'aiuto della figlia Anna e distribuito, in fase di lancio, nei negozi della provincia di Siena, dando avvio a una storia imprenditoriale destinata a crescere nel tempo a livello nazionale.

Il primo capitolo di Colle Città del Saper Fare. “Con *Colle Città del Saper Fare* – spiega **Carlotta Lettieri**, assessore al turismo e commercio - vogliamo raccontare una parte importante dell'identità della nostra città: le storie di lavoro, ingegno e impresa che nel tempo hanno contribuito a costruire la comunità colligiana. È anche attraverso questi percorsi che Colle di Val d'Elsa sta costruendo il proprio cammino verso la candidatura a Capitale Italiana della Cultura 2028. Dalla storia del colligiano Giubbolini e del Lievito Colombo prende avvio il nostro progetto per valorizzare le radici imprenditoriali della città e trasformarle in un racconto culturale contemporaneo. Il Comune di Colle riconosce ‘il saper fare’ e le imprese storiche della città come espressioni di cultura, pratica di conoscenza, strumento di coesione sociale e motore di sviluppo. L'obiettivo è valorizzare i luoghi del lavoro come spazi di memoria, raccontando Colle attraverso le storie produttive. Ogni nuova storia contribuirà ad arricchire un racconto unitario della città”.

Le iniziative promosse dal Comune per valorizzare Lievito Colombo: una targa e un premio. “Tra le prime azioni portate avanti dal Comune – spiega ancora Carlotta Lettieri – ci sarà l'apposizione della targa commemorativa nel luogo in cui il signor Giubbolini ideò e produsse il primo lievito Colombo. La targa rappresenterà il primo segno fisico del percorso “Colle Città del Saper Fare” che con il tempo si arricchirà di altre storie produttive. Un altro elemento centrale dell'iniziativa sarà l'istituzione del Premio “Lievito Colombo – Idee che diventano impresa”, in sinergia con l'azienda La Dolciaria, un concorso aperto a idee imprenditoriali ispirate al gesto originario di Giubbolini: trasformare un'intuizione in un prodotto concreto capace di generare lavoro e valore nel tempo. Il riconoscimento sarà rivolto in particolare ad aspiranti imprenditori under 35, start-up e microimprese o progetti in fase di avvio”.



UFFICIO STAMPA COMUNE DI COLLE DI VAL D'ELSA

Robespierre, Via dei Termini 6 - 53100 Siena

tel. 0577 42984 - E-mail: info@robspierreonline.it

Per contatti: **Lisa Cresti** cell. 334 6103560



“La nostra azienda – afferma **Leonardo Mariotti**, amministratore delegato de La Dolciaria - siamo onorati di partecipare a un progetto di così grande valore. Colle Val d'Elsa ha dato i natali al marchio Colombo e siamo lieti di poter raccontare le origini di un prodotto che ancora oggi entra nelle case di tante famiglie. Tutto è iniziato grazie al sig. Giubbolini, che in una semplice stanza ideò il primo lievito e confezionò a mano la sua busta di zucchero a velo. Oggi quella stanza è diventata un'azienda strutturata, certificata ai più alti livelli e capace di una produzione ampia e diversificata, anche per marchi terzi. Nonostante la crescita, la nostra essenza non è cambiata: continuiamo a portare sulle tavole un prodotto fedele allo spirito originario, quello che Giubbolini aveva immaginato fin dall'inizio”.



UFFICIO STAMPA COMUNE DI COLLE DI VAL D'ELSA

Robespierre, Via dei Termini 6 - 53100 Siena

tel. 0577 42984 - E-mail: info@robespierreonline.it

Per contatti: **Lisa Cresti** cell. 334 6103560