

CoffeeBreak

LA SAN MARCO WORLD NEWS



LA SAN MARCO SVELA LA SUA ULTIMA CREAZIONE: DELECTA

LA SAN MARCO UNVEILS ITS LATEST CREATION: DELECTA

LA CURVA DI DISTRIBUZIONE DELLA GRANULOMETRIA DEL CAFFÈ TOSTATO E MACINATO

THE GRAIN SIZE DISTRIBUTION CURVE OF ROASTED AND
GROUND COFFEE

EVENTI:

- HOST MILANO 2023
- TRIESTE COFFEE FESTIVAL 2023
- LA SAN MARCO A CHENGDU - CINA

EVENTS:

- HOST MILANO 2023
- TRIESTE COFFEE FESTIVAL 2023
- LA SAN MARCO IN CHENGDU - CHINA

LA SAN MARCO OSPITA GROUPE SEB

LA SAN MARCO HOSTS GROUPE SEB

20.01.24

Editoriale di Roberto Nocera. Roberto Nocera's Editorial.

Cari Lettori,

desidero in questo editoriale condividere con voi alcune riflessioni sulle azioni intraprese da La San Marco per promuovere la conoscenza delle straordinarie caratteristiche delle nostre macchine che da sempre, con le loro innovazioni, hanno segnato lo stato dell’arte del settore. Un tanto non dimenticando le azioni intraprese per accompagnare specifiche richieste provenienti da alcuni mercati in cui la nostra Società opera.

Per quanto riguarda il primo tema ritengo fondamentale la creazione di una comunità di baristi orgogliosi di indossare la nostra maglia ed esperti conoscitori delle caratteristiche tecniche delle macchine de La San Marco; macchine in grado di essere agevolmente “guidate” dai baristi affinché ogni miscela, monorigine o specialty possa esprimere il suo meglio in termini di sapore.

Per questo ci impegniamo sia all’interno dei confini nazionali sia all’estero in attività di formazione tecnica e gare di sensory ed endurance per accompagnare la crescita della consapevolezza dell’affidabilità delle nostre macchine e delle loro straordinarie e innovative caratteristiche tecniche.

Dear Readers,

In this editorial I would like to share with you some thoughts on the activities undertaken by La San Marco to promote knowledge of the extraordinary features of our machines, which have always marked the state of the art in the sector through permanent pursuit for innovation. Moreover, it is worth reminding the actions undertaken to satisfy specific requests from some markets in which our company operates.

For what concerns the first topic, I believe it is fundamental to create a community of baristas who proudly wear our shirt, having deep knowledge of the technical characteristics of La San Marco machines; machines capable of being easily “driven” by baristas so that every blend, single origin or specialty coffee can express their best in terms of flavour.

For this reason we are committed both within national borders and abroad in technical training activities and sensory and endurance competitions, to accompany the growing awareness of the reliability of our machines and of their extraordinary and innovative technical characteristics.



EDITORIALE • EDITORIAL	03
PRODOTTO • PRODUCT: DELECTA	06
APPROFONDIMENTO • INSIGHT	10
EVENTI • EVENTS: HOST MILANO 2023	14
POSTER	15
EVENTI • EVENTS:	19
TRIESTE COFFEE FESTIVAL '23 - LEVA SHOW - CHENGDU CHINA	
LA SAN MARCO & GROUPE SEB - GOCCIA DOPO GOCCIA	
PRODOTTO • PRODUCT: 105 COLLECTION	28
PILLOLE DI STORIA • HISTORY FACTS: 85 SERIES	30

La San Marco ha deciso di dare la possibilità a tutti gli amanti del caffè, in ogni angolo del mondo, di scegliere la tipologia di estrazione preferita.

La San Marco has decided to give all coffee lovers, in every corner of the world, the opportunity to choose their preferred type of extraction.

Per quanto riguarda il nostro continuo impegno ad accompagnare le richieste dei baristi di tutto il mondo, grandi appassionati del nostro brand, voglio qui sottolineare che abbiamo deciso di inserire i gruppi erogatori caffè con filtro da 58mm tra le configurazioni possibili delle nostre macchine, in aggiunta al tradizionale gruppo da 54mm, da sempre elemento caratterizzante l'estrazione delle macchine La San Marco; questi nuovi gruppi saranno disponibili a partire da febbraio 2024.

Con questa innovazione La San Marco ha deciso di dare la possibilità a tutti gli amanti del caffè, in ogni angolo del mondo, di scegliere la tipologia di estrazione preferita.

Le differenze in termini sensoriali, conseguenti all'uso del filtro da 58 o di quello da 54, le troverete nell'articolo di approfondimento del caffesperto Andrej Godina.

With regards to our continuous commitment to satisfying the requests of baristas from all over the world, great fans of our brand, I wish to highlight the fact that we have decided to include coffee brewing groups with 58mm filter diameter among the possible configurations of our machines, in addition to the traditional 54mm one, which has always characterized the extraction of La San Marco machines; these new groups will be available starting from February 2024. With this innovation La San Marco has decided to give all coffee lovers, in every corner of the world, the opportunity to choose their preferred type of extraction.

The differences in sensorial terms, resulting from the use of the 58mm or 54mm filter, can be found in the in-depth article by coffee expert Andrej Godina.



Concludo qui le mie note introduttive a questa edizione del Coffee Break anticipando il lancio, a partire da febbraio 2024, della nuova macchina DELECTA. DELECTA consentirà al barista di utilizzare sia tazzine per espresso sia tazze di altezza maggiore, come, solo a titolo di esempio, quelle per caffè americano. Una macchina che utilizza i ritrovati elettromeccanici più collaudati della nostra azienda e caratterizzata da un'estetica assolutamente nuova, seppur in linea con il family line de La San Marco.

I conclude here my introductory notes to this edition of the Coffee Break by anticipating the launch, starting from February 2024, of the new DELECTA machine.

DELECTA will allow the barista to use both espresso cups and taller ones, e.g. those for "americano" coffee. A machine that uses the most tested electromechanical devices developed by our company and characterized by fully new aesthetics, albeit consistent with the La San Marco family line.

Roberto Nocera
General Manager La San Marco

Delecta

La San Marco svela la sua ultima creazione: DELECTA, una macchina espresso di nuova generazione che sarà presentata in anteprima durante il SIGEP 2024. DELECTA è stata progettata concentrando l'attenzione sulla combinazione tra tecnologia avanzata, design innovativo e prestazioni professionali.

Con una struttura a due gruppi di erogazione di taglia regolare (non compatta), DELECTA offre eccellente praticità d'uso e manutenzione semplificata.

Le tastiere retroilluminate consentono un utilizzo intuitivo, che comprende un'agevole gestione volumetrica delle dosi.

Le quattro dosi caffè programmabili per gruppo (singolo normale e lungo, doppio normale e lungo) e le due dosi programmabili per la lancia dell'acqua calda offrono un controllo preciso sulla preparazione delle bevande.

L'elegante design di DELECTA si esprime anche attraverso i due rialzi in acciaio inossidabile, che permettono la collocazione di tazze di diverse altezze, da quelle per espresso alle tazze più alte per bevande lunghe, ad es. per asporto.

La presenza di una lancia acqua centrale e due lance vapore laterali contribuisce a fare di DELECTA una macchina espresso completa, perfetta per soddisfare le esigenze di baristi professionisti e appassionati del caffè.

L'ampia base portatazzine superiore funge anche da piano scaldatasse, assicurando sempre una temperatura ottimale per la preparazione del caffè.

La San Marco unveils its latest creation: DELECTA, a new generation espresso machine that will be previewed during SIGEP 2024. DELECTA was designed with a focus on combining advanced technology, innovative design and professional performance.

With a full sized two-group structure (not compact), DELECTA offers excellent ease of use and simplified maintenance. The backlit keyboards allow for intuitive use and a simple volumetric management of the doses.

The four coffee doses programmable on each group (single short and regular, double short and regular) and the two programmable doses for the hot water wand offer precise control over the preparation of drinks.

The elegant design of DELECTA is also expressed through the two stainless steel risers, which allow for the placement of cups of different heights, from espresso cups to taller ones for beverages needing higher capacity e.g. coffee-to-go.

The presence of a central water wand and two lateral steam wands make DELECTA a complete espresso machine, perfect for meeting the needs of professional baristas and coffee lovers.

The broad upper cup holder base also acts as a cup warming surface, always ensuring an optimal temperature for preparing coffee.



Delecta



DELECTA è dotata di un autolivello elettronico con segnalazione mancanza acqua, assicurando un funzionamento affidabile e efficiente. La pompa volumetrica in acciaio inox garantisce una distribuzione precisa dell'acqua, mentre la caldaia da 10 litri in acciaio inossidabile offre una capacità ottimale per rispondere alle esigenze di produzione.

Le caratteristiche tecniche includono una tastiera programmabile con cicli di estrazione per gruppo, tastiere per dosi sulla lancia acqua calda, e due lance vapore ad azionamento manuale. DELECTA offre inoltre la flessibilità di utilizzare portafiltro cialde e portafiltro capsule FAP, garantendo la massima versatilità nella preparazione delle bevande.

Con DELECTA, La San Marco continua la sua tradizione di offrire macchine espresso all'avanguardia che coniugano tecnologia avanzata, design elegante e prestazioni impeccabili. Siamo pronti a immergerci nel futuro dell'espresso italiano con DELECTA, un autentico capolavoro di pragmatismo che sarà protagonista al SIGEP 2024.

DELECTA is equipped with an electronic auto-level with water shortage warning, ensuring reliable and efficient operation. The stainless steel volumetric pump ensures precise water distribution, while the 10-litre stainless steel boiler offers optimal capacity to meet production requirements.

Technical features include a programmable keyboard with brewing cycles per group, dose keypads on the hot water wand, and two manually operated steam wands. DELECTA also offers the flexibility of using FAP pod and capsule portafilters, ensuring maximum versatility in beverage preparation.

With DELECTA, La San Marco continues its tradition of offering state-of-the-art espresso machines that combine advanced technology, elegant design and impeccable performance. We are ready to plunge into the future of Italian espresso with DELECTA, an authentic masterpiece of pragmatism that will be the star of SIGEP 2024.



La curva di distribuzione della granulometria del caffè tostato e macinato

The grain size distribution curve of roasted and ground coffee



ANDREJ GODINA

Esperto di caffè con una vasta conoscenza scientifica e tecnologica del settore. Ha conseguito un dottorato presso l'Università di Trieste e attualmente è trainer autorizzato dalla Specialty Coffee Association. La sua esperienza nel campo del caffè lo rende una figura di spicco nell'industria e una risorsa preziosa per chiunque desideri approfondire la propria conoscenza del caffè di alta qualità.

Coffee expert with extensive scientific and technological knowledge of the sector. He holds a doctorate from the University of Trieste and is currently an authorized trainer by the Specialty Coffee Association. His experience in the coffee field makes him a leading figure in the industry and a valuable resource for anyone wishing to deepen their knowledge of high-quality coffee.

Come è universalmente divulgato, la curva di distribuzione di frequenza del caffè macinato utilizzato per l'estrazione in espresso è di tipo bimodale. Una curva bimodale è caratterizzata dalla presenza, nella dose di caffè, di microparticelle piccolissime dette “fines” che sono di fondamentale importanza per creare un'adeguata resistenza idraulica al passaggio dell'acqua attraverso il panetto di caffè nel portafiltro della macchina espresso. Con una percentuale bassa di particelle fini nel macinato la pressione dell'acqua di 9 bar fornita dalla macchina espresso automatica o la pressione variabile nell'intervallo 13-2 bar nelle macchine a leva non riceverebbe una sufficiente resistenza al suo passaggio nel filtro, con la conseguenza che l'estrazione risulterebbe troppo veloce, ovvero l'espresso sarebbe sottoestratto. È quindi semplice capire che, per una buona estrazione in espresso,

As universally known, the frequency distribution curve of the ground coffee used for espresso extraction is bimodal. A bimodal curve is characterized by the presence, in the dose of coffee, of very small microparticles called “fines” which are of fundamental importance for creating adequate hydraulic resistance to the passage of water through the coffee puck in the portafilter of the espresso machine.

With a low percentage of fine particles in the ground coffee, the water pressure of 9 bar supplied by the automatic espresso machine or the variable pressure in the range of 13-2 bar in lever machines would not receive sufficient resistance to its passage through the filter, with the consequence that the extraction would be too fast, i.e. the espresso would be underextracted.

la presenza di particelle finissime è importantissima, così come la forma del panetto del caffè macinato contenuto nel filtro. Un altro parametro da tenere in considerazione per ottenere un'ottima estrazione dell'espresso è la forma del filtro in metallo, il numero, la forma e la posizione dei fori presenti nella parete inferiore che permettono la fuoriuscita della bevanda. Nell'espresso non solamente la fase di percolazione dell'acqua incide sul risultato in tazza, ma altrettanto la fase di preinfusione. La preinfusione è definita come quel lasso di tempo che intercorre tra l'arrivo delle prime gocce di acqua sul panetto di caffè macinato (ancora asciutto) e l'uscita delle prime gocce di bevanda dal fondo del filtro. Nella fase di preinfusione è necessario evitare il cosiddetto “channelling”, cioè quel fenomeno che permette all'acqua sotto pressione di creare vie preferenziali all'interno del panetto di caffè nel filtro o tra il caffè macinato e la parete verticale del filtro. La forma geometrica del panetto di caffè nel filtro ha un'influenza sulla percolazione

dell'acqua, infatti più alto sarà lo spessore del caffè nel filtro e maggiore sarà l'effetto di resistenza idraulica causato dalla presenza delle particelle fini che, durante l'estrazione, migreranno verso la parte inferiore del filtro creandocuna vantaggiosa “contropressione” al passaggio dell'acqua. Giova qui anche ricordare che la forma cilindrica del filtro doppio, rispetto alla forma tronco-conica del filtro singolo, aiuta l'acqua a fluire in maniera più regolare attraverso il caffè: per questo motivo l'espresso erogato con il filtro doppio è di migliore qualità rispetto a quello con filtro singolo tradizionale. Il filtro singolo tende a favorire il fenomeno del channelling.

La presenza di particelle fini nel macinato dipende non solamente dalle caratteristiche del macinacaffè, ma anche dalla struttura chimico-fisica del chicco tostato. Al diminuire della densità del chicco e quindi all'aumentare del grado di tostatura si otterrà una maggiore quantità di particelle fini. Una tostatura chiara, per contro, produce un minore incremento di volume del chicco e una minore riduzione dell'umidità al suo interno, tutti fattori che determinano sul macinato una presenza minore di particelle fini. Nel medesimo modo caffè coltivati ad elevate altitudini producono dei chicchi più densi che, a parità di colore di tostatura, produrranno meno particelle fini rispetto a chicchi di caffè coltivati ad altitudini inferiori, che saranno meno densi.

It is therefore simple to understand that, for good extraction in espresso, the presence of very fine particles is very important, as is the shape of the ground coffee puck contained in the filter. Another parameter to take into consideration to obtain excellent espresso extraction is the shape of the metal filter, the number, shape and position of the holes in the lower wall which allow the drink to flow out. In the espresso not only does the water percolation phase affect the result in the cup, but equally the pre-infusion phase. Pre-infusion is defined as the period of time between the arrival of the first drops of water on the puck of ground coffee (still dry) and the exit of the first drops of drink from the bottom of the filter. In the pre-infusion phase it is necessary to avoid the so-called “channelling”, i.e. the phenomenon which allows the water under pressure to create preferential paths inside the coffee puck in the filter or between the ground coffee and the vertical wall of the filter. The geometric shape of the coffee puck in the filter has an influence on the percolation of the water, in fact the higher the thickness of the coffee in the filter, the greater the hydraulic resistance effect caused

by the presence of fine particles which, during extraction, will migrate towards the lower part of the filter, creating an advantageous “counterpressure” as the water passes.

Here it is also useful to remember that the cylindrical shape of the double filter, compared to the truncated conical shape of the single filter, helps the water flow more regularly through the coffee: for this reason the espresso dispensed with the double filter is of better quality than with the traditional single filter. The single filter tends to favour the channelling phenomenon.

The presence of fine particles in the ground coffee depends not only on the characteristics of the coffee grinder, but also on the chemical-physical structure of the roasted beans. As the density of the beans decreases and therefore as the degree of roasting increases, a greater quantity of fine particles will be obtained. A light roast, on the other hand, produces a smaller increase in the volume of the bean and a smaller reduction in the humidity inside it, all factors which determine a lower presence of fine particles in the ground coffee. In the same way, coffees grown at high altitudes produce denser beans which, given the same roasting colour, will produce fewer fine particles compared to coffee beans grown at lower altitudes which will be less dense.





Diametro e altezza del filtro

Dopo aver chiarito la relazione tra grado di tostatura ed estrazione, appare ora più facile comprendere perché un diametro del filtro maggiore costringe il barista a utilizzare una dose maggiore di caffè per ottenere lo stesso risultato qualitativo in tazza, rispetto a un diametro minore, così come un caffè con tostatura chiara rispetto allo stesso caffè tostato più scuro.

Infatti, per avere meno particelle fini nel macinato, a parità di macinacaffè e grado di macinatura, è necessario tostare il caffè verde con una curva di tostatura lunga e un colore finale chiaro, tutti parametri che influiscono sulla densità finale del chicco, che sarà più elevata. Un chicco tostato più denso significa minore presenza di particelle fini nel macinato.

La pratica di ottenere una tostatura molto chiara, anche se con tempi di tostatura brevi, è utilizzata dai micro-tostatori Specialty cosiddetti della “third wave” per costringere il barista a usare più grammi di caffè nel filtro al fine di ottenere un espresso che abbia sufficiente crema e corpo. Il barista deve quindi aumentare la dose, arrivando anche a raggiungere i 20-21 g per una estrazione con filtro doppio che è servita in tazza singola. In questo caso se si utilizzassero meno grammi la bevanda risulterebbe troppo acida, poco dolce, con un corpo acquoso e la crema in superficie poco spessa, di colore giallo/biancastro e poco persistente.

Filter diameter and height

After having clarified the relationship between the degree of roasting and extraction, it now appears easier to understand why a larger filter diameter forces the barista to use a bigger dose of coffee to obtain the same qualitative result in the cup, compared to a smaller diameter, as well as a light roasted coffee compared to the same coffee, darker roasted.

As a matter of fact, to have fewer fine particles in the Ground coffee, with the same coffee grinder and grinding degree, it is necessary to roast the green coffee with a long roasting curve and a light final colour, all parameters that influence the final density of the bean, which will be higher. A denser roasted bean means less fine particles in the ground coffee.

The practice of obtaining a very light roast, even with short roasting times, is used by the so-called “third wave” Specialty micro-roasters to force the barista to use more grams of coffee in the filter, in order to obtain an espresso that has enough crema and body. The barista must therefore increase the dose, even reaching 20-21 g for an extraction with a double filter, which is served in a single cup. In this case, if fewer grams were used, the drink would be too acidic, not very sweet with a watery body and the crema on the surface not very thick, yellow/ whitish in colour and not very persistent. This effect increases as the diameter of the filter increases.



Questo effetto aumenta con l'aumentare del diametro del filtro. La stessa dose di caffè in grammi inserita in due filtri di diametro diverso, per esempio 54mm e 58mm, produrrà un'altezza del panetto di caffè macinato differente: ovviamente nel diametro 54 mm l'altezza del panetto sarà superiore rispetto a quella del filtro 58mm. Il panetto di caffè di altezza maggiore (filtro 54 mm) produrrà, in fase di estrazione, maggiore resistenza idraulica grazie al maggiore accumulo di particelle fini nel panetto, spinte verso il basso dalla forza dell'acqua, con un espresso più cremoso, corposo e aromatico. Infine, va rilevato che in fase di estrazione del caffè a 9 bar il panetto di caffè nel filtro da 58 mm subisce una spinta di circa 30 kg superiore alla spinta che agisce sul panetto da 54 mm; di conseguenza l'acqua calda, anche per questo motivo, attraverserà il panetto di caffè con una velocità maggiore: il risultato sarà una bevanda in tazza con un corpo più leggero. Tale particolare forma di estrazione in espresso, possibile con il filtro da 58mm, può mettere maggiormente in risalto gli aromi floreali e fruttati di taluni caffè e in particolare degli Specialty. È per questo motivo che La San Marco ha deciso di dare la possibilità, agli utilizzatori delle proprie macchine, di installare anche i portafiltri da 58mm coprendo, in questo modo, l'intero spettro delle possibili estrazioni praticate in ogni angolo del mondo.

This effect increases as the diameter of the filter increases. The same dose of coffee in grams inserted into two filters of different diameters, for example 54mm and 58mm, will produce a different height of the ground coffee puck: obviously in the 54mm diameter the height of the puck will be higher than that of the 58mm filter. The higher height coffee puck (54 mm filter) will produce, during the extraction phase, greater hydraulic resistance thanks to the greater accumulation of fine particles in the pad, pushed downwards by the force of the water, with a creamier, fuller-bodied and more aromatic result. Finally, it should be noted that during the coffee extraction phase at 9 bar, the coffee puck in the 58mm filter undergoes a thrust of approximately 30kg higher than the thrust acting on the 54mm puck; consequently the hot water, also for this reason, will pass through the “coffee puck” at higher speed: the result will be a drink in the cup with a lighter body.

This particular form of extraction in espresso, possible with the 58mm filter, can better highlight the floral and fruity aromas of some coffees and in particular the Specialty. It is for this reason that La San Marco has decided to give users of its machines the possibility of also installing 58mm portafilters, thus covering the entire spectrum of possible extractions practiced in every corner of the world.



Host Milano 2023



Host Milano è una fiera di risonanza internazionale dedicata alla ristorazione e all'accoglienza. Questo evento offre opportunità uniche per mettere in contatto i professionisti del settore, esplorare le tendenze e offrire spunti interessanti per la loro valutazione. Nell'edizione 2023, un momento di particolare rilevanza sono state le due imperdibili Masterclass de La San Marco, che hanno catturato l'attenzione del pubblico presente:

Masterclass 1 – Leva Experience

In questa sessione, i partecipanti hanno avuto l'opportunità unica di scoprire il mondo della leva. Esperti come Andrej Godina, Mauro Illiano e Francesco Costanzo hanno condiviso le loro conoscenze sulla tecnologia ed evoluzione dell'estrazione a leva, le sue peculiarità e l'arte dell'estrazione a leva. La Masterclass, della durata di circa 45 minuti, ha incluso anche degustazioni guidate da esperti come Costanzo, Cernecca e Sai Crescente.

Masterclass 2 – D.Sensory Experience

La seconda Masterclass è stata un'immersione nella tecnologia delle macchine "D." con un focus sui parametri regolabili dal barista. Sono stati affrontati argomenti come la gestione della temperatura e della pressione, il loro impatto sul sapore del caffè e l'uso esperto delle macchine D. Anche questa sessione, della durata di circa 45 minuti, è stata arricchita da degustazioni. Host Milano 2023 è stata un'esperienza senza precedenti, con visitatori provenienti da tutto il mondo che hanno condiviso la passione per il caffè e scoperto le ultime innovazioni de La San Marco. Questo successo è stato reso possibile grazie all'impegno instancabile delle persone che hanno lavorato dietro le quinte e alla partecipazione appassionata di tutti i visitatori.

Host Milano is an international trade fair dedicated to the catering and hospitality industry.

This event offers unique opportunities to bring together industry professionals, explore trends and offer interesting insights.

In the 2023 edition, a highlight were the two unmissable Masterclasses by La San Marco that captured the attention of the audience:

Masterclass 1 - Leverage Experience

In this session, participants had the unique opportunity to discover the world of "leva".

Experts such as Andrej Godina, Mauro Illiano and Francesco Costanzo shared their knowledge on the technology and evolution of leva extraction, its peculiarities and the art of leva extraction.

The Masterclass, lasting about 45 minutes, also included tastings led by experts Costanzo, Cernecca and Sai Crescente.

Masterclass 2 - D.Sensory Experience

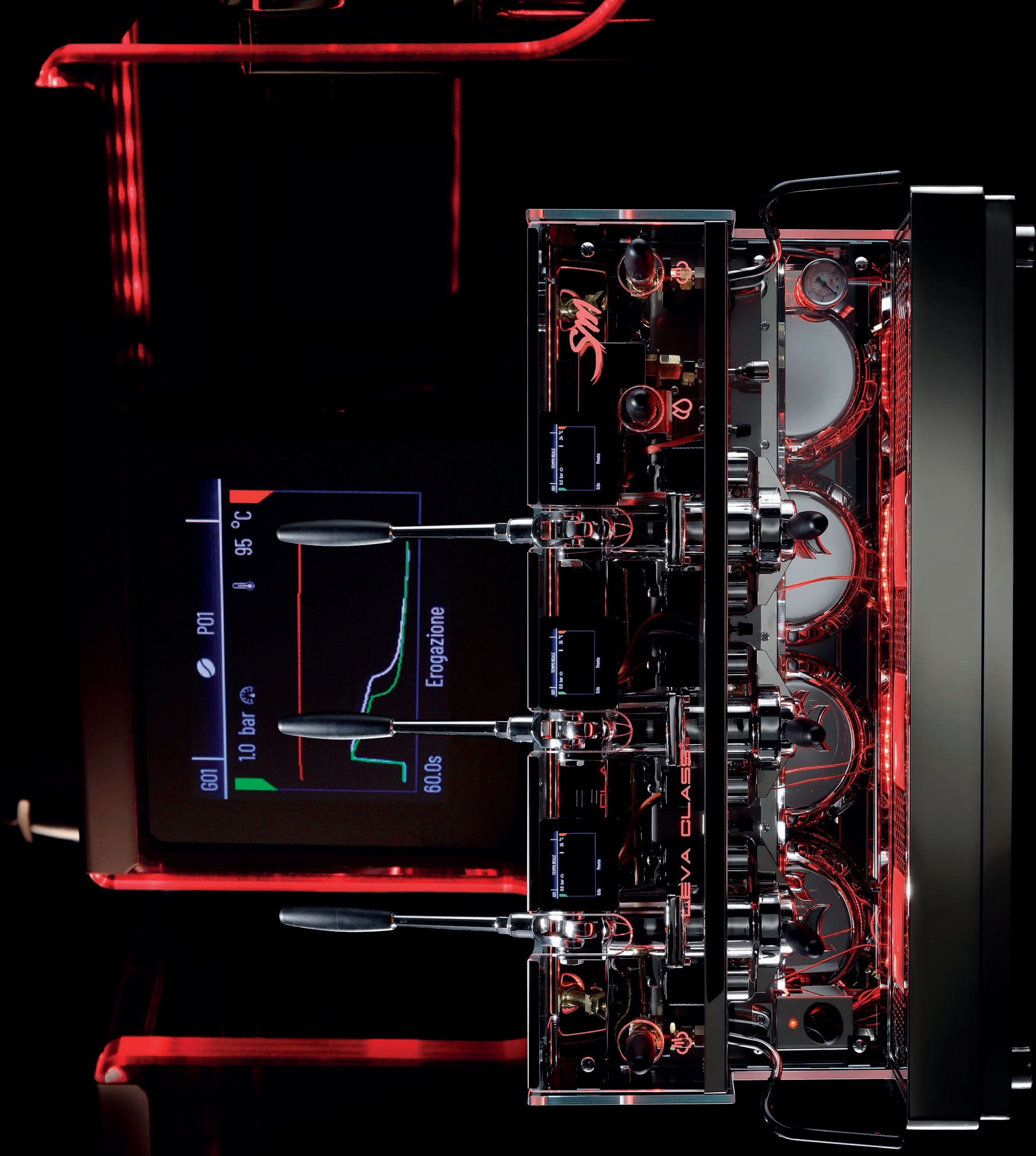
The second Masterclass was an immersion in the technology of "D." machines with a focus on the parameters adjustable by the barista. Topics such as temperature and pressure management, their impact on coffee flavour and the expert use of D. machines were addressed. This session, lasting about 45 minutes, was also enriched by tastings. Host Milano 2023 was an unprecedented experience, with visitors from all over the world sharing their passion for coffee and discovering La San Marco's latest innovations. This success was made possible thanks to the tireless commitment of the people working behind the scenes and the passionate participation of all visitors.



CoffeeBreak



Innovazione, in ogni dettaglio.



Passione e ricerca dell'eccellenza
per creare il caffè perfetto.

Leva CLASS Aumentata
Ancora più controllo nell'estrazione del caffè



lasanmarco.com



SM
La San Marco



Trieste Coffee Festival 2023

La San Marco è stata Sponsor Tecnico Principale al Trieste Coffee Festival, un evento che ha affascinato gli amanti del caffè e celebrato la sua ottava edizione dal 29 ottobre al 5 novembre nella suggestiva cornice di Trieste.

Il cuore pulsante di questa esperienza è stato il Coffee Village in Piazza della Borsa, un luogo immerso nell'atmosfera avvolgente dell'aroma del caffè. Qui le macchine da caffè La San Marco hanno rubato la scena, diventando protagoniste di due eventi indimenticabili: il "Capo in B" Championship e il Leva Show.

Il "Capo in B" Championship è stata una gara che ha messo alla prova abilità e passione dei baristi nel preparare la bevanda a base di il caffè chiamata localmente "Capo in B". L'evento è stato reso ancora più speciale dall'opportunità, per il vincitore, di visitare la nostra sede a Gradisca d'Isonzo e di portare a casa una macchina professionale per espresso La San Marco "20/20 Plug&Play". Una promessa di esperienze memorabili e di caffè pregiato.

Il 13 ottobre è stato un giorno dedicato interamente a Trieste e al suo legame intramontabile con il caffè. Questa città, impregnata di storia e caratterizzata da un porto che ha visto transiti di grande rilevanza, si è guadagnata fama anche per le sue eccezionali qualità di caffè e per quei locali storici che, resistendo al fluire del tempo, conservano intatta la loro autenticità.

Il Villaggio del Caffè in Piazza della Borsa è stato il centro di tutte le attività, offrendo un'esperienza sensoriale completa. Tra laboratori, meeting, conferenze e gare, il festival ha offerto un viaggio completo attraverso il mondo del caffè.

La San Marco was the Main Technical Sponsor at the Trieste Coffee Festival, an event that fascinated coffee lovers and celebrated its eighth edition from 29th October to 5th November in the picturesque setting of Trieste.

The beating heart of this experience was the Coffee Village in Piazza della Borsa, a place immersed in the enveloping atmosphere of the coffee aroma. Here, La San Marco coffee machines stole the show, becoming the stars of two unforgettable events: the 'Capo in B' Championship and the Leva Show.

The 'Capo in B' Championship was a competition that tested the skill and passion of baristas in preparing 'Capo in B' beverages. The event was made even more special with the opportunity for the winner to visit our headquarters in Gradisca d'Isonzo and take home a La San Marco '20/20 Plug&Play' professional espresso machine. A promise of memorable experiences and fine coffee.

13th October was a day entirely dedicated to Trieste and its timeless connection with coffee. This city, steeped in history and characterised by a harbour that has witnessed transits of great importance, has also gained fame for its exceptional coffee and for those historic venues that, having resisted the passage of time, retain their authenticity intact.

The Coffee Village in Piazza della Borsa was the centre of all activities, offering a complete sensory experience. Through workshops, meetings, conferences and competitions, the festival offered a complete journey in the world of coffee.

Leva Show



L'Associazione dei Maestri dell'Espresso Napoletano ha ideato e organizzato due prestigiose competizioni nell'ambito del mondo del caffè: il "Leva Contest" e il "Leva Contest Sensory". Il "Leva Contest" mette alla prova le abilità tecnico-espressive dei baristi, sfidandoli nella preparazione del massimo numero di espressi erogati con macchina a leva in un'ora. Nel "Leva Contest Sensory", la competizione si sposta sul terreno della sensorialità, dove i baristi sono chiamati a realizzare tre coppie di espressi della più alta qualità possibile, valutati in base a parametri specifici, tra cui aspetto, aroma e gusto. Durante il Trieste Coffee Festival, si è aggiunto il "Leva Show" con il format "Face to face", un'aggiunta entusiasmante. Questa nuova competizione è una gara di 15 minuti con macchina modello V6, e coinvolge due concorrenti sfidanti. Per accedere alla gara è necessario aver partecipato al Leva Contest (Speed). I concorrenti possono lanciare la sfida ad uno dei partecipanti presenti nella classifica ufficiale tramite l'Associazione, oppure scegliere l'opzione casuale. Le entusiasmi sfide come il "Leva Contest" e il "Leva Contest Sensory" con l'ultima aggiunta del "Leva Show - Face to face" dimostra l'impegno costante nell'innovazione delle esperienze legate al caffè. Queste competizioni non solo celebrano la maestria tecnica e sensoriale dei partecipanti, ma contribuiscono anche a creare un'atmosfera unica durante gli eventi firmati La San Marco, in cui appassionati ed esperti possono condividere la loro dedizione per la cultura del caffè di alta qualità.

The "Associazione dei Maestri dell'Espresso Napoletano" has devised and organised two prestigious competitions in the world of coffee: the 'Leva Contest' and the 'Leva Contest Sensory'. The 'Leva Contest' tests the technical-expressive skills of baristas, challenging them to prepare the maximum number of espressos brewed with a lever machine in one hour. In the 'Leva Contest Sensory', the competition moves onto the terrain of sensoriality, where the baristas are called upon to brew three pairs of espressos of the highest possible quality, assessed according to specific parameters, including appearance, aroma and taste. During the Trieste Coffee Festival, the new 'Leva Show' with the 'Face to Face' format was an exciting addition. This new competition lasts 15 minutes and is held with a V6 machine, involving two challenging competitors. To enter the competition, one must have participated in the Leva Contest (Speed). Contestants can either challenge one of the participants in the official leaderboard via the association, or choose the random option. Exciting challenges such as the 'Leva Contest' and the 'Leva Contest Sensory' with the latest addition of the 'Face to Face Leva Show' demonstrate the ongoing commitment to innovation in coffee experiences. These competitions not only celebrate the technical and sensory mastery of the participants, but also contribute to creating a unique atmosphere at La San Marco events, where enthusiasts and experts can share their dedication to high-quality coffee culture.



La San Marco a Chengdu - Cina

La San Marco in Chengdu - China

Grande successo per La San Marco a Chengdu, in Cina, con il Leva Contest e la Masterclass sulle macchine da caffè a leva. Questo evento rappresenta il culmine di una serie di tappe internazionali, dimostrando l'impatto globale della nostra innovazione.

La Masterclass, svolta nei primi due giorni, ha fornito un'approfondita immersione nelle caratteristiche distintive delle nostre macchine da caffè a leva. I partecipanti hanno potuto vivere in prima persona la preparazione del caffè e scoprire la storia affascinante di queste perle di tecnologia.

La formazione ha abbracciato teorie meccaniche, tecniche di estrazione, valutazione del sapore e correzione di eventuali criticità, offrendo agli operatori del settore cinese una conoscenza approfondita delle nostre macchine a leva. Questo rafforza ulteriormente la nostra posizione come ambasciatori dell'eccellenza italiana nel panorama globale.

Il 16 e 17 dicembre sono stati segnati dall'attesissimo Leva Contest, una competizione che ha messo alla prova le abilità dei baristi nella corretta estrazione del caffè in un preciso lasso di tempo. Con modalità Speed e Sensory, abbiamo evidenziato la versatilità delle nostre macchine, sottolineando il loro ruolo fondamentale nella creazione di un autentico espresso italiano.

Le due giornate sono state impreziosite dalla presenza del vicecampione del mondo di latte art Lu Dao Qiang, che ha saputo intrattenere il pubblico con le sue grandi capacità.

Great success for La San Marco in Chengdu, China, with the Leva Contest and the Masterclass on lever coffee machines. This event is the culmination of a series of international milestones, demonstrating the global impact of our innovation.

The Masterclass, held over the first two days, provided an in-depth immersion into the distinctive features of our lever coffee machines. Participants were able to experience coffee preparation first-hand and discover the fascinating history of these pearls of technology.

The training encompassed mechanical theories, extraction techniques, flavour evaluation and correction of any issues, giving the Chinese industry professionals an in-depth knowledge of our lever machines. This further strengthens our position as ambassadors of Italian excellence on the global stage.

16th and 17th December were marked by the highly awaited Leva Contest, a competition that tested baristas' skills in correctly extracting coffee within a precise time frame. With Speed and Sensory modes, we highlighted the versatility of our machines, underlining their fundamental role in the creation of an authentic Italian espresso.

The two days were enhanced by the presence of the vice world champion of latte art Lu Dao Qiang, who entertained the audience with his great skills.



Il Direttore Generale, Roberto Nocera, ha espresso entusiasmo per l'evento cinese, dichiarando: "La San Marco è orgogliosa di essere stata scelta per rappresentare in Cina le macchine da caffè professionali a leva, una delle maggiori eccellenze del Made in Italy."

Il programma è stato attentamente strutturato per offrire una combinazione di teoria e pratica, dalle sessioni storiche alla gestione del locale di caffetteria, fino alle intense competizioni del Leva Contest. Questo evento ha contribuito a diffondere la conoscenza approfondita dell'espresso italiano, un patrimonio spesso sottovalutato all'estero.

Il successo dell'evento cinese testimonia la capacità di condividere il know-how dell'azienda nel mondo. Con i preparativi già in corso per la prossima tappa del Leva Contest al SIGEP di Rimini, La San Marco continua a consolidare la sua posizione di leader nel settore delle macchine per caffè a leva.

General Manager Roberto Nocera expressed enthusiasm for the Chinese event, declaring:

"La San Marco is proud to have been chosen to represent in China professional lever coffee machines, one of the greatest excellences of the Made in Italy."

The programme was carefully structured to offer a combination of theory and practice, from historical sessions to coffee shop management and the intense Leva Contest competitions.

This event helped to spread in-depth knowledge of Italian espresso, a heritage that is often undervalued abroad.

The success of the Chinese event testifies to the company's ability to share its know-how around the world. With preparations already underway for the next stage of the Leva Contest at the SIGEP in Rimini, La San Marco continues to consolidate its position as a leader in the sector of lever coffee machines.

La San Marco ospita Groupe SEB

La San Marco hosts Groupe SEB



Con grande orgoglio, La San Marco ha ospitato il presidente di Groupe SEB, Thierry de La Tour D'Artaise, e una prestigiosa delegazione di giornalisti francesi in una visita inaugurale che ha suscitato entusiasmo e ammirazione.

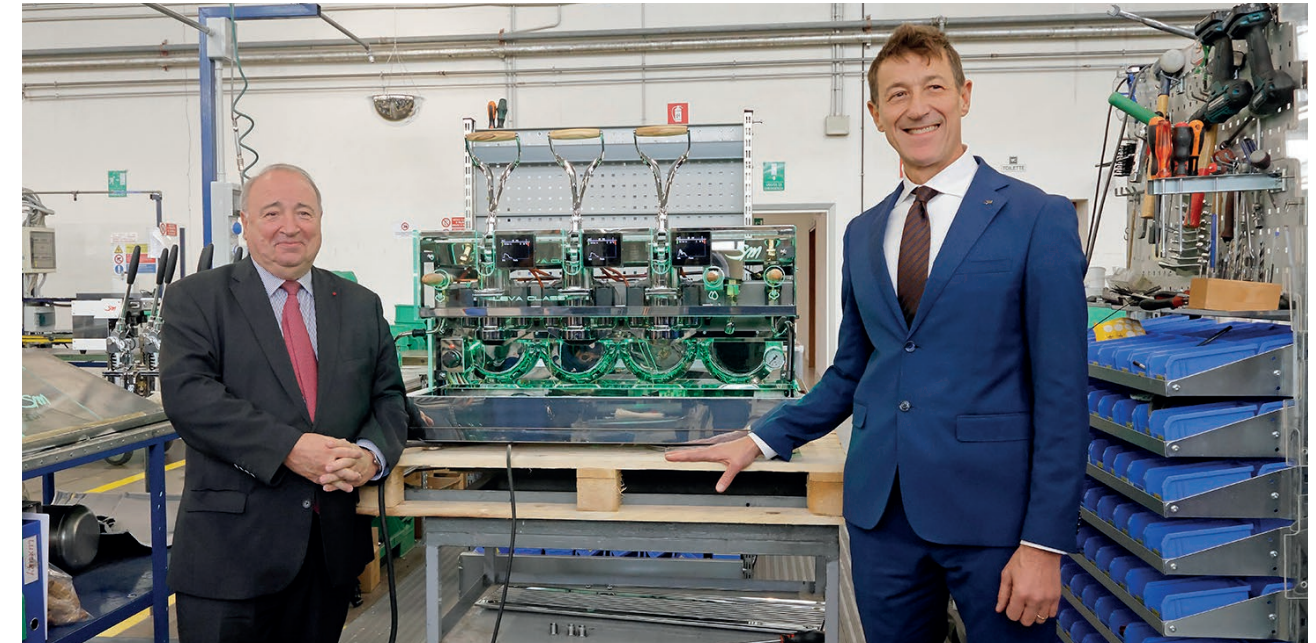
Il Direttore Generale, Roberto Nocera, ha guidato gli ospiti attraverso le fasi produttive, evidenziando il ruolo cruciale delle risorse umane e l'utilizzo di tecnologie all'avanguardia che conferiscono alle macchine La San Marco caratteristiche di unicità ed esclusività nel loro settore.

Il momento topico della visita è stato il discorso coinvolgente rivolto a tutti i dipendenti, sottolineando l'importanza di affrontare le sfide del mercato globale. Il presidente ha elogiato l'impegno di ogni membro del team, esprimendo fiducia nel futuro radioso dell'azienda.

With great pride, La San Marco hosted the president of Groupe SEB, Thierry de La Tour D'Artaise, and a prestigious delegation of French journalists in an inaugural visit that aroused enthusiasm and admiration.

The General Manager, Roberto Nocera, guided the guests through the production stages, highlighting the crucial role of human resources and the use of cutting-edge technologies that give La San Marco machines unique and exclusive characteristics in their sector.

The highlight of the visit was an engaging speech addressed to all employees, emphasising the importance of facing the challenges of the global market. The president praised the commitment of each team member, expressing confidence in the company's bright future.



Questo incontro è stata un'opportunità straordinaria per presentare le innovazioni tecniche pronte per la commercializzazione. La convinzione è che tali innovazioni non solo accresceranno la reputazione del marchio, ma contribuiranno anche a consolidare ulteriormente la posizione di eccellenza nel settore. L'acquisizione da parte di Groupe SEB sottolinea l'importanza strategica de La San Marco a livello internazionale. In questo momento emozionante per l'azienda, si guarda con entusiasmo al futuro, pronto a continuare a scrivere la storia di successo in cui tradizione e innovazione si fondono armoniosamente. L'obiettivo è affrontare con determinazione ogni sfida e costruire un percorso ancor più luminoso nel panorama globale dell'arte del caffè.



This meeting was an extraordinary opportunity to present technical innovations ready for commercialisation. The belief is that these innovations will not only enhance the reputation of the brand, but also help to further consolidate its position of excellence in the industry. The acquisition by Groupe SEB underlines the strategic importance of La San Marco on an international level. At this exciting time for the company, it is looking enthusiastically to the future, ready to continue writing the success story in which tradition and innovation blend harmoniously. The aim is to face every challenge with determination and to build an even brighter path in the global panorama of the art of coffee.

Goccia dopo goccia... una lunga storia di macchine per il caffè

A long history of coffee machines



Il primo ottobre ha segnato una giornata speciale per La San Marco, che ha aperto le porte della sua sede per celebrare la Giornata Internazionale del Caffè e i 40 anni di presenza nell'incantevole località di Gradisca d'Isonzo. L'evento, esclusivo e tuttavia aperto a tutti gli amanti del caffè, ha attirato l'attenzione di appassionati, curiosi e figure di spicco del settore.

Tra gli illustri partecipanti erano presenti rappresentanti delle istituzioni locali, come l'assessore alle attività produttive Sergio Emidio Bini e i sindaci di Gradisca d'Isonzo, Linda Tomasinsig, e di Gorizia, Rodolfo Ziberna. Un riconoscimento speciale è stato tributato al presidente del Gruppo Italiano Torrefattori Caffè,

Omar Zidarich, che ha condiviso con La San Marco questo significativo traguardo. L'evento, intitolato "Goccia dopo goccia... una lunga storia di macchine per il caffè", ha offerto un'occasione unica per oltre 200 visitatori di immergersi nel cuore dell'azienda, leader mondiale del settore da oltre 100 anni.

October 1st marked a special day for La San Marco, which opened the doors of their headquarters to celebrate the International Coffee Day and 40 years of presence in the enchanting town of Gradisca d'Isonzo. The event, exclusive and nevertheless open to all coffee lovers, attracted the attention of enthusiasts, curious and prominent figures in the sector.

Among the eminent participants were representatives of local institutions, such as the councillor for production activities Sergio Emidio Bini and the mayors of Gradisca d'Isonzo, Linda Tomasinsig, and of Gorizia, Rodolfo Ziberna. Special recognition was given to Omar Zidarich, president of the Italian Coffee Roasters Group, who shared this significant milestone with La San Marco.

The event, called 'Goccia dopo goccia... una lunga storia di macchine per il caffè' ('Drop after drop... a long history of coffee machines'), offered a unique opportunity for over 200 visitors to delve into the heart of the company, world leader in the sector for over 100 years.



Dopo i discorsi istituzionali, i partecipanti hanno avuto l'opportunità di esplorare i complessi processi di produzione durante la visita guidata allo stabilimento. L'entusiasmo dei visitatori è stato palpabile mentre venivano accompagnati da figure chiave come il direttore generale de La San Marco, Roberto Nocera.

La giornata ha raggiunto il suo culmine con un'esperienza pratica guidata dagli esperti di caffè italiani Mauro Illiano, Andrej Godina e Francesco Costanzo. I partecipanti hanno avuto l'opportunità di preparare la loro tazzina di caffè, sperimentando in prima persona l'arte e la scienza dietro ogni singola goccia di questa bevanda amata in tutto il mondo.

In chiusura, i visitatori hanno ricevuto un cadeau speciale, una miscela di caffè creata appositamente per l'evento, come ricordo tangibile di una giornata indimenticabile. Nocera ha espresso la sua soddisfazione per il successo dell'evento, sottolineando l'importanza del lavoro di squadra dei collaboratori La San Marco nell'organizzazione e nell'esecuzione di una celebrazione così significativa.

Questa commemorazione dei 40 anni a Gradisca d'Isonzo è stata non solo un omaggio alla storia de La San Marco, ma anche una celebrazione della passione e della dedizione che permeano ogni fase della produzione di macchine per il caffè, confermando il ruolo centrale dell'azienda nel mondo del caffè di alta qualità.



After the institutional speeches, participants had the opportunity to explore the complex production processes during a guided tour of the factory. The visitors' enthusiasm was palpable as they were accompanied by key figures such as La San Marco's managing director Roberto Nocera.

The day culminated with a hands-on experience led by Italian coffee experts Mauro Illiano, Andrej Godina and Francesco Costanzo. Participants had the opportunity to prepare their own cup of coffee, experiencing first-hand the art and science behind every single drop of this world-loved beverage.

In closing, visitors received a special gift, a coffee blend created especially for the event, as a tangible reminder of an unforgettable day. Nocera expressed his satisfaction with the success of the event, emphasising the importance of the teamwork of La San Marco employees in organising and executing such a significant celebration.

This 40th anniversary commemoration in Gradisca d'Isonzo was not only a tribute to La San Marco's history but also a celebration of the Passion and dedication that permeates every stage of coffee machine production, confirming the company's central role in the world of high quality coffee.

Serie 105: eccellenza nel design e nel risultato in tazza 105 Series: excellence in design and in the cup



La serie 105 dispone di 3 modelli: MultiBoiler, Touch ed Elettronico, ognuno disponibile in 6 versioni combinando le varianti a 2 e 3 gruppi con le 3 altezze diverse (standard, intermedia e alta).

La serie di macchine per espresso, nata dalla prestigiosa 105 disegnata dal celebre Studio Sottsass Associati, è aggiornata con gli ultimi accorgimenti tecnologici e con l'introduzione di colori metallizzati e finiture lucide. L'avanzata tecnologia, l'eleganza del design, l'affidabilità dei componenti, la solidità dei materiali della serie 105 garantiscono prestazioni di alto livello e la migliore qualità di caffè estratto.

Le finiture estetiche dell'intera gamma sono impreziosite dall'uso di acciaio inox anti-impronta e pannelli lucidi, che conferiscono all'insieme un effetto di finitura a specchio.

La perfetta illuminazione del piano di lavoro in opzione crea un effetto scenico che si adatta armoniosamente ad ogni situazione d'arredo.

The 105 series features 3 models: MultiBoiler, Touch, and Electronic, each available in 6 versions by combining the 2 and 3 groups options with 3 different heights (standard, intermediate and tall).

The coffee machine series inspired by the prestigious 105, designed by the renowned Studio Sottsass Associati, is updated with the latest technological features and with metallic colours and glossy finishes. The advanced technology, elegant design, reliable components and sturdy materials of the 105 series all guarantee high-level performance and the best quality of the extracted coffee.

All finishes in the range are enhanced by the use of anti-fingerprint stainless steel and shiny panels, which generate a mirror-finish effect.

The optional perfectly illuminated work surface creates a scenic effect that harmoniously blends in with all types of interior décor.



Serie 85

85 Series

Serie 85:
uno dei più
grandi successi
nella storia de
La San Marco
Series 85: one
of the greatest
successes in the
history of La San
Marco

Nel 2023 abbiamo celebrato il quarantesimo anniversario de La San Marco presso la sede di Gradisca d'Isonzo. In onore di questo importante traguardo desideriamo presentarvi il primissimo modello prodotto esclusivamente in questo stabilimento: la Serie 85. Si tratta di una collezione storica di macchine professionali per caffè espresso, che rappresenta uno dei più grandi successi nella storia de La San Marco. Realizzata integralmente nello stabilimento di Gradisca d'Isonzo, la Serie 85 si distingue per la sua linea inconfondibile e un'estetica accattivante, completamente rivestita da superfici in fusione metallica e acciaio inox anti-impronta. Dall'introduzione sul mercato, questa macchina è diventata subito una delle preferite tra baristi e appassionati di caffè in tutto il mondo, grazie alla sua straordinaria robustezza e affidabilità. La Serie 85 costituisce un'importante tappa nell'impegno continuo de La San Marco verso l'eccellenza.

In 2023, we celebrated the 40th anniversary of La San Marco at the Gradisca d'Isonzo site. In honour of this important milestone, we would like to present to you the very first model produced exclusively in this plant: the 85 Series.

This is a historic collection of professional espresso coffee machines, representing one of the greatest successes in La San Marco's history. Made entirely in the factory located in Gradisca d'Isonzo, Italy, the 85 Series is distinguished by its unmistakable design and attractive aesthetics, with body completely in cast metal and stainless steel anti-fingerprint surfaces.

Since its launch in the market, this machine has quickly become a favourite among baristas and coffee enthusiasts the world over, thanks to its extraordinary robustness and reliability. The 85 Series represents an important milestone in La San Marco's ongoing commitment to excellence.





La San Marco spa - GRADISCA D'ISONZO (GO) - ITALY
Ph. (+39) 0481 967111 - info@lasanmarco.com



L'etichetta FSC® su questo prodotto garantisce un uso responsabile delle risorse forestali del mondo.
The FSC® label on this product ensures responsible use of the world's forest resources.