

La San Marco CoffeeBreak

LA SAN MARCO WORLD NEWS



INNOVAZIONE E SOSTENIBILITÀ
INNOVATION AND SUSTAINABILITY

TECNOLOGIA LEVA CLASS®
LEVA CLASS® TECHNOLOGY

EVENTI / EVENTS:

- MIB TRIESTE
- IEI
- MASTERCLASS

INTERVISTA A YOUSSEF IBRAHIM
INTERVIEW WITH YOUSSEF IBRAHIM

[lasanmarco.com](https://www.lasanmarco.com)

27.06.24

Editoriale di Roberto Nocera. Roberto Nocera's Editorial.

Cari Lettori,

è con grande entusiasmo che vi do il benvenuto a questo nuovo numero di Coffee Break. Quest'anno il nostro impegno verso l'innovazione e la sostenibilità si rafforza ulteriormente, confermando La San Marco come leader nella produzione di macchine per il caffè di eccellenza.

In primo luogo, mi fa piacere annunciarvi l'importante traguardo raggiunto grazie al nostro dipartimento ricerca e sviluppo. Abbiamo investito molte risorse per ridurre l'uso di energie non rinnovabili nelle nostre macchine. Questo impegno ha portato a risultati straordinari: ben 10 kWh di energia fossile risparmiati ogni giorno per macchina, corrispondenti a 150.000 tonnellate di CO₂ non emesse ogni anno in Italia.

Un altro evento di cui siamo particolarmente orgogliosi è stato "Nu bbèllu ccafé", tenutosi al Maschio Angioino di Napoli. Questa manifestazione ha celebrato il legame storico tra La San Marco e la città partenopea, famosa per la sua passione per la macchina a leva. La sinergia tra tradizione e innovazione è stata il cuore dell'evento, che ha visto la partecipazione di esperti del settore e appassionati di caffè.

Dear Readers,

It is with great enthusiasm that I welcome you to this new issue of Coffee Break. This year our commitment to innovation and sustainability has strengthened further, confirming La San Marco as a leader in the production of excellent coffee machines.

First of all, I am pleased to announce the important milestone achieved thanks to our research and development department. We have invested many resources to reduce the use of non-renewable energy in our machines. This commitment has led to extraordinary results: 10 kWh of fossil energy saved every day per machine, corresponding to 150,000 tonnes of CO₂ not emitted every year in Italy.

Another event of which we are particularly proud was "Nu bbèllu ccafé", held at the Maschio Angioino in Naples. This event celebrated the historical link between La San Marco and the Neapolitan city, famous for its passion for the lever machine. The synergy between tradition and innovation was the heart of the event, which saw the participation of industry experts and coffee enthusiasts.

EDITORIALE • EDITORIAL	03
SOSTENIBILITÀ • SUSTAINABILITY	06
PRODOTTO • PRODUCT: LEVA CLASS	10
APPROFONDIMENTO • INSIGHT	14
POSTER	15
EVENTI • EVENTS:	19
MIB TRIESTE - IEI - NU BBELLU CCAFE	
MASTERCLASS - NOCERA IN SENATO	
INTERVISTA • INTERVISTA: YOUSSEF IBRAHIM	28
PILLOLE DI STORIA • HISTORY FACTS: 900 SERIES	30



La San Marco non è solo macchine belle da vedere, divertenti da utilizzare o da guidare, ma anche rispetto per l'ambiente.

La San Marco is not only machines that are beautiful to look at, fun to use or drive, but also respect for the environment.



Proseguendo su questa linea, siamo felici di annunciare la nostra adesione all'Istituto Espresso Italiano (IEI), un passo fondamentale per promuovere l'eccellenza dell'espresso italiano a livello globale. Questa adesione ci consente di rafforzare ulteriormente i nostri standard di qualità, contribuendo alla diffusione della cultura del caffè.

Inoltre, le MasterClass di Ferrara sono state un altro punto di orgoglio per noi. Queste giornate dedicate alla formazione hanno visto la partecipazione di torrefattori e professionisti del settore, confermando il nostro impegno nella divulgazione e nella condivisione delle conoscenze sul caffè.

Infine, voglio condividere la mia recente partecipazione a un convegno sulla sostenibilità ambientale presso la Sala Capitolare del Senato della Repubblica. Durante l'evento, ho ribadito il nostro impegno nella gestione responsabile dei rifiuti e nel riciclo delle attrezzature professionali, un aspetto cruciale per il futuro del nostro pianeta.

Continuing along this line, we are happy to announce our membership of the Istituto Espresso Italiano (IEI), a fundamental step to promote the excellence of Italian espresso at a global level. This membership allows us to further strengthen our quality standards, contributing to the spread of coffee culture.

Furthermore, the Ferrara MasterClasses were another point of pride for us. These days dedicated to training saw the participation of roasters and professionals in the sector, confirming our commitment to disseminating and sharing knowledge about coffee.

Finally, I want to share my recent participation in a conference on environmental sustainability at the Chapter Room of the Senate of the Republic. During the event, I reiterated our commitment to responsible waste management and recycling of professional equipment, a crucial aspect for the future of our planet.



Concludo questo editoriale ringraziandovi per il vostro continuo supporto e per la vostra fiducia nel nostro marchio. La San Marco continuerà a lavorare instancabilmente per migliorare l'esperienza del caffè, sempre con un occhio attento alla sostenibilità e all'innovazione. Buona lettura e buon caffè a tutti!

I conclude this editorial by thanking you for your continued support and trust in our brand. La San Marco will continue to work tirelessly to improve the coffee experience, always with a careful eye on sustainability and innovation. Happy reading and good coffee everyone!



Roberto Nocera
General Manager La San Marco

Innovazione e sostenibilità

Innovation and sustainability

Isolamento termico delle caldaie delle macchine da caffè La San Marco

La San Marco si distingue per il costante impegno nell'innovazione tecnologica e nella sostenibilità ambientale. Tra le soluzioni più recenti spicca l'isolamento termico delle caldaie, che offre vantaggi economici ed ecologici significativi.

Efficienza energetica e risparmio economico

L'isolamento termico mantiene la temperatura ideale all'interno della caldaia, riducendo le dispersioni di calore e l'energia necessaria per il riscaldamento. Questo si traduce in una riduzione dei costi operativi fino al 30%, offrendo un vantaggio economico concreto per baristi e torrefattori.

Thermal insulation of La San Marco coffee machine boilers

La San Marco stands out for its constant commitment to technological innovation and environmental sustainability. Among the most recent solutions, the thermal insulation of boilers stands out, offering significant economic and ecological advantages.

Energy efficiency and money saving

Thermal insulation maintains the ideal temperature inside the boiler, reducing heat loss and the energy needed for heating. This translates into a reduction in operating costs of up to 30%, offering a concrete economic advantage for baristas and roasters.

Tecnologie evolute al servizio della qualità
e del risparmio energetico.

Advanced technologies at the service of quality and energy saving.



ENVIRONMENTAL INNOVATIONS

Un contributo alla sostenibilità ambientale. A contribution to environmental sustainability.

Less fossil fuel burned
per year (in Italy) on 200.000 machines

-700.000
MWh/year



$9,73 \times 365 \times 200.000 = \sim 700.000 \text{ MWh}$

L'isolamento termico non solo riduce i costi, ma anche le emissioni di CO₂. Con 200.000 macchine in uso in Italia, stimiamo un risparmio di circa 700.000 MWh all'anno, equivalente a una riduzione di circa 150.000 tonnellate di CO₂, paragonabile al risparmio energetico di una centrale termoelettrica da 80 MW operante 24 ore su 24 per un anno intero.

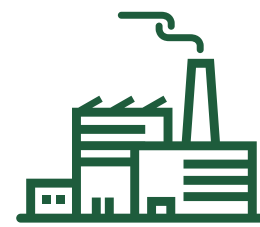
Impegno continuo per un futuro sostenibile

La San Marco continuerà a investire in soluzioni sostenibili, migliorando la qualità dei propri prodotti e riducendo l'impatto ambientale. Invitiamo tutti gli attori del settore a unirsi a noi nel percorso verso un futuro più verde e sostenibile.

Thermal insulation not only reduces costs, but also CO₂ emissions. With 200,000 machines in use in Italy, we estimate savings of approximately 700,000 MWh per year, equivalent to a reduction of approximately 150,000 tons of CO₂, comparable to the energy savings of an 80 MW thermal power plant operating 24 hours a day for a whole year.

Continuous commitment to a sustainable future

La San Marco will continue to invest in sustainable solutions, improving the quality of its products and reducing its environmental impact. We invite all stakeholders in the sector to join us on the path towards a greener and more sustainable future.



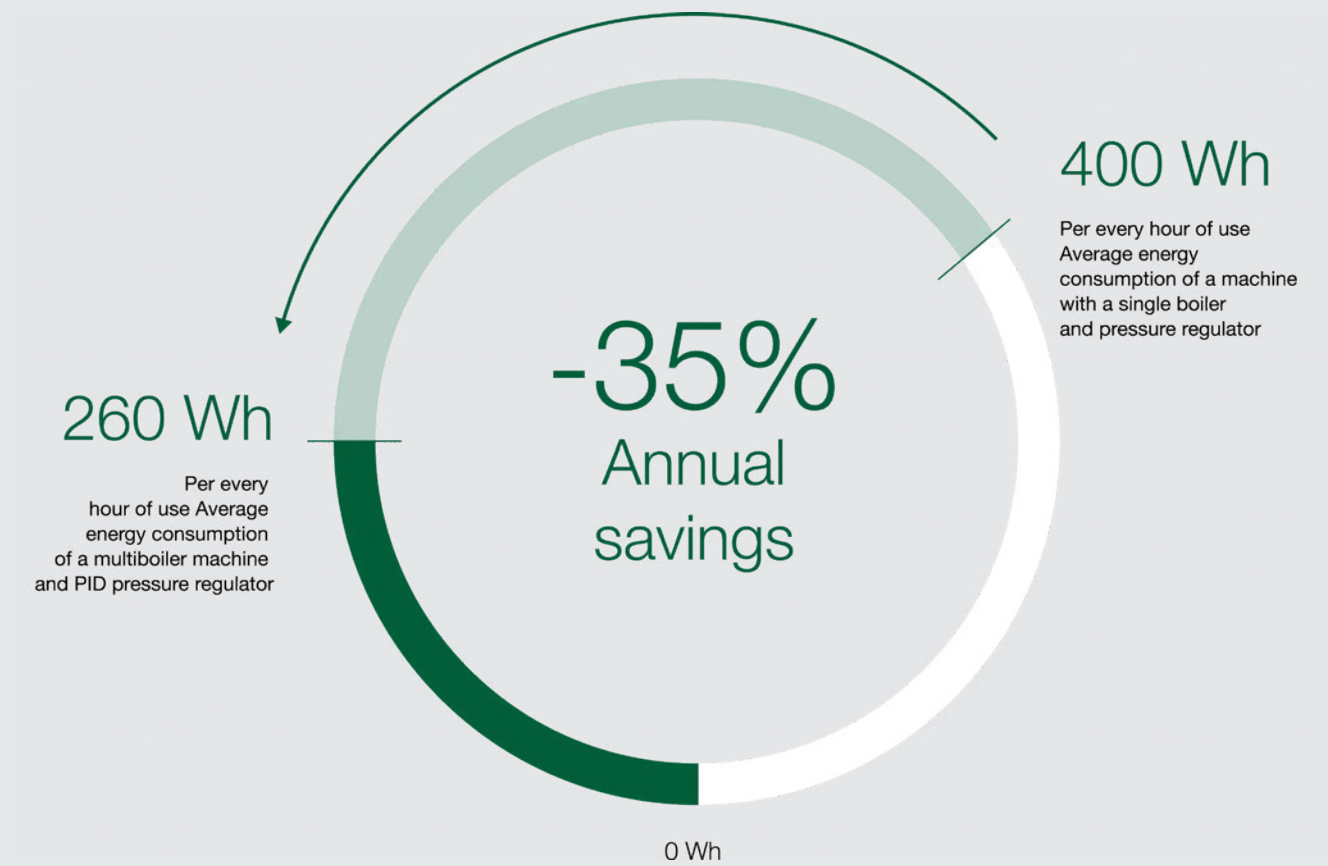
L'energia fossile risparmiata è comparabile a quella di una centrale termoelettrica da 80MW, 24 ore al giorno, 365 giorni all'anno

The fossil energy saved is comparable to that of an 80MW thermal power plant 24 hours a day, 365 days a year

CO₂ reduction
~150.000
Tons
of CO₂ saved



$700.000 \times 0,21^* = \sim 150.000 \text{ tons of CO}_2$
*0.21 is the number of kg of CO₂ emitted for each kWh of fossil fuel burned.



Dati tecnici e impatto ambientale

Per comprendere meglio l'impatto di questa innovazione, consideriamo un ciclo di utilizzo giornaliero di una macchina modello D.MB con due unità di erogazione caffè:

- **Ciclo di lavoro:** 14 ore di operatività con 400 caffè al giorno (2,8 kg di caffè, 7 grammi per dose) e 24 litri di acqua calda in 14 ore.
- **Modalità in stand-by:** 10 ore al giorno.

Senza isolamento termico il consumo energetico è di 16,7 kWh al giorno. Con l'isolamento termico il consumo scende a 12,9 kWh al giorno, con un risparmio energetico del 22,7% (3,8 kWh al giorno).

Su scala annuale e su 200.000 macchine questo risparmio energetico si traduce in:

- **Meno combustibili fossili bruciati:** circa 700.000 MWh all'anno.
- **Riduzione delle emissioni di CO₂:** circa 150.000 tonnellate di CO₂ all'anno (calcolato con un fattore di emissione di 0,21 kg di CO₂ per ogni kWh di combustibile fossile bruciato).

Technical data and environmental impact

To better understand the impact of this innovation, let's consider a daily usage cycle of a D.MB model machine with two coffee dispensing units:

- **Duty cycle:** 14 hours of operation with 400 coffees per day (2.8 kg of coffee, 7 grams per dose) and 24 liters of hot water in 14 hours.
- **Stand-by mode:** 10 hours per day.

Without thermal insulation, energy consumption is 16.7 kWh per day. With thermal insulation, consumption drops to 12.9 kWh per day, with an energy saving of 22.7% (3.8 kWh per day).

On an annual scale and for 200,000 machines, this energy saving translates into:

- **Less fossil fuels burned:** approximately 700,000 MWh per year.
- **Reduction of CO₂ emissions:** approximately 150,000 tonnes of CO₂ per year (calculated with an emission factor of 0.21 kg of CO₂ for each kWh of fossil fuel burned).

LEVA CLASS®



La tecnologia LEVA CLASS® (Controlled Lever Anti-Shock System) è un brevetto esclusivo di La San Marco, progettato per aumentare la sicurezza e l'efficacia nell'uso della leva per l'estrazione del caffè espresso. Grazie a un dispositivo servoassistito frenante, questo sistema riduce la velocità di ritorno della leva, rendendo il lavoro del barista più semplice e sicuro. Questa innovazione consente di preparare numerosi caffè espresso senza sforzo e in totale sicurezza, in conformità con gli standard internazionali.

Impegno per l'ambiente e risparmio energetico

La San Marco si distingue per l'innovazione tecnologica e l'impegno ambientale. Utilizziamo materiali altamente riciclabili e monitoriamo attentamente il processo di smaltimento dei nostri scarti e vecchi modelli. Abbiamo intensificato la ricerca e l'adozione di tecnologie a basso consumo energetico. Il rispetto ambientale e il risparmio energetico sono valori fondamentali per La San Marco, e ogni nostra macchina per il caffè riflette una storia di tradizione, innovazione e sostenibilità.



LEVA CLASS® (Controlled Lever Anti-Shock System) technology is an exclusive patent by La San Marco, designed to increase safety and effectiveness in the use of the lever for espresso extraction. Thanks to a servo-assisted braking device, this system reduces the return speed of the lever, making the barista's job easier and safer. This innovation allows you to prepare numerous espressos effortlessly and in complete safety, in compliance with international standards.

Commitment to the environment and energy saving

La San Marco stands out for its technological innovation and environmental commitment. We use highly recyclable materials and carefully monitor the disposal process of our waste and old models. We have intensified research and the adoption of low-energy technologies. Environmental respect and energy saving are fundamental values for La San Marco, and each of our coffee machines reflects a history of tradition, innovation and sustainability.

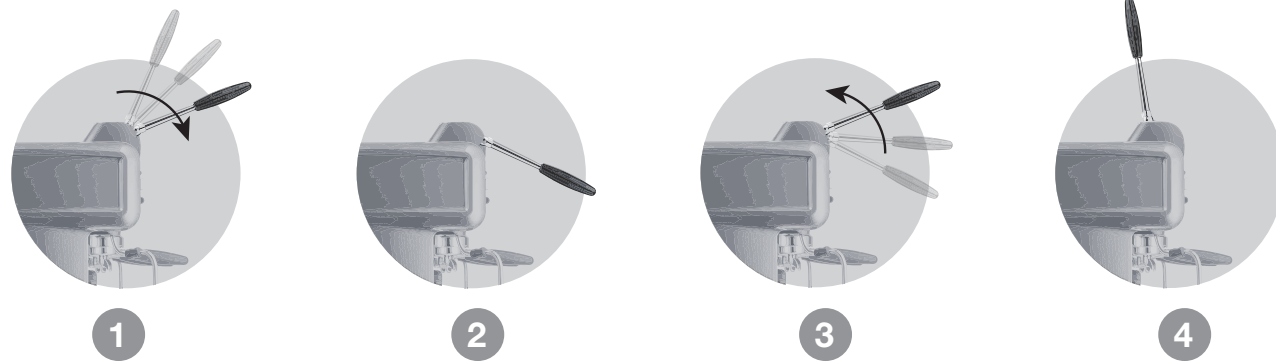


Tecnologia LEVA CLASS®:
sicurezza brevettata e garantita
LEVA CLASS®
technology: patented and guaranteed safety

Estrazione a regola d'arte

L'estrazione del caffè con la tecnologia LEVA CLASS® si articola in quattro fasi fondamentali:

1. Attacco: l'acqua calda entra nel gruppo e inizia a percolare attraverso il pannello di caffè.
2. Pre-infusione: si completa la percolazione delle polveri di caffè, con il barista che determina la durata di questa fase.
3. Erogazione: il caffè viene erogato mentre la leva torna lentamente in posizione.
4. Allungo: la parte migliore del caffè è in tazza, mentre le ultime gocce esauste vengono controllate dall'esperto barista.



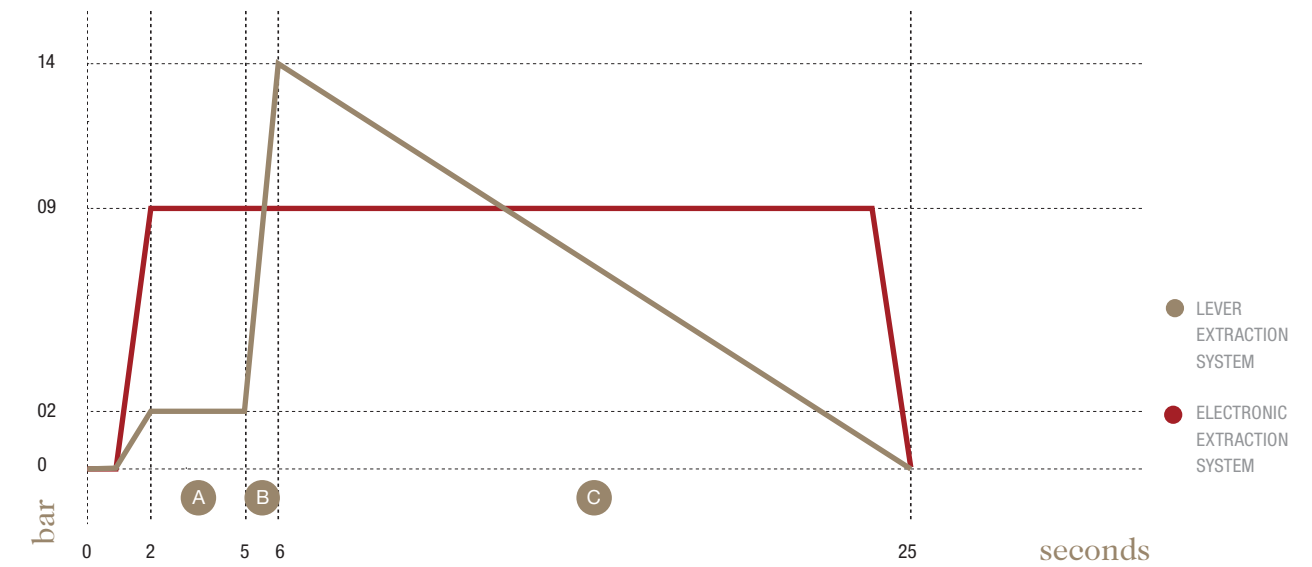
Masterful extraction

Coffee extraction with LEVA CLASS® technology is divided into four fundamental phases:

1. Attachment: hot water enters the group and begins to percolate through the coffee panel.
2. Pre-infusion: the percolation of the coffee powders is completed, with the barista determining the duration of this phase.
3. Delivery: the coffee is dispensed while the lever slowly returns to its position.
4. Longitude: the best part of the coffee is in the cup, while the last exhausted drops are checked by the expert barista.

La tecnologia LEVA CLASS® (Controlled Lever Anti-Shock System) è un brevetto esclusivo di La San Marco

LEVA CLASS® (Controlled Lever Anti-Shock System) technology is an exclusive patent by La San Marco



Curve di pressione a confronto

A differenza dei sistemi di estrazione elettronici, la pressione nel sistema a leva varia durante il processo:

- A. Pre-infusione: pressione iniziale delicata.
- B. Erogazione: picco di 12-14 bar, che scende progressivamente fino a 6 bar.
- C. Conclusione: da 6 a 0 bar in pochi secondi.

Pressure curves comparison

Unlike electronic extraction systems, the pressure in the lever system varies during the process:

- D. Pre-infusion: gentle initial pressure.
- E. Delivery: peak of 12-14 bar, which gradually drops to 6 bar.
- F. Conclusion: from 6 to 0 bar in a few seconds.

I vantaggi del caffè estratto a leva

Il caffè estratto con il sistema a leva si distingue per diverse qualità:

- Cremoso: l'alta temperatura e la pressione elevata creano una crema perfetta.
- Corposo: maggiore concentrazione di particelle di caffè disciolte nell'acqua.
- Aromatico: la crema a maglie strette trattiene più a lungo l'aroma.
- Delicato: il calo di pressione finale evita le note amare, lasciando solo il vero nettare del caffè.

The advantages of lever-extracted coffee

Coffee extracted with the lever system is distinguished by several qualities:

- Creamy: the high temperature and high pressure create a perfect cream.
- Full-bodied: greater concentration of coffee particles dissolved in the water.
- Aromatic: the tight-meshed cream retains the aroma for longer.
- Delicate: the final pressure drop avoids bitter notes, leaving only the true nectar of the coffee.

Alcuni nostri prodotti con tecnologia LEVA CLASS®

Some of our products with LEVA CLASS® technology



V6



20/20 LEVA



LEVA LUXURY MULTIBOILER

PERSONALIZZAZIONE PRODOTTI

PRODUCT CUSTOMIZATION

La San Marco offre un servizio di personalizzazione cromatica dei suoi modelli, consentendo di integrare perfettamente le macchine da caffè in qualsiasi ambiente, sia esso un bar moderno o un caffè tradizionale. Ogni macchina da caffè della gamma La San Marco dispone di una serie di colori standard e di colori opzionali, pensati per venire incontro a tutte le richieste e preferenze dei clienti. È inoltre possibile personalizzare ulteriori dettagli, come le maniglie in legno, che aggiungono un tocco di eleganza e naturalezza.

La personalizzazione non si limita solo alle macchine da caffè. Anche i macinadosatori, indispensabili per una perfetta preparazione del caffè, possono essere adattati per essere in totale armonia con la macchina, creando così un set coordinato e di grande impatto visivo.

Con La San Marco ogni dettaglio è pensato per offrire non solo la massima funzionalità ma anche un'estetica raffinata e personalizzata. Le macchine possono essere configurate per adattarsi a vari stili, da quelli più eleganti a quelli più opulenti, fino alle soluzioni più estrose, permettendo di adeguarsi perfettamente allo stile del locale di destinazione.



Inquadrate il QR code per vedere un esempio di configurazione. Questo video animato in 3D mostra una breve sequenza di configurazione del prodotto, offrendo un esempio di possibilità di personalizzazione.

La San Marco offers a color customization service for its models, allowing the coffee machines to be perfectly integrated into any environment, whether it is a modern bar or a traditional café. Each coffee machine in the La San Marco range has a series of standard colors and optional colors, designed to meet all customer requests and preferences.

It is also possible to customize additional details, such as wooden handles, which add a touch of elegance and naturalness.

Customization is not limited to coffee machines. Even the grinders, essential for perfect coffee preparation, can be adapted to be in total harmony with the machine, thus creating a coordinated set with great visual impact. With La San Marco, every detail is designed to offer not only maximum functionality but also refined and personalized aesthetics. The machines can be configured to adapt to various styles, from the most elegant to the most opulent, up to the most imaginative solutions, allowing them to adapt perfectly to the style of the destination venue.

Scan the QR code to see an example of a configuration. This 3D animated video shows a short sequence of product configuration, offering an example of the customization possibilities.



La San Marco

La San Marco



Sostenibilità e Risparmio

Scopri le macchine da caffè espresso La San Marco: tecnologia all'avanguardia che garantisce una riduzione dei consumi energetici fino al **35%**. Risparmia energia, proteggi l'ambiente e migliora la tua attività con le nostre soluzioni innovative





MIB TRIESTE

Un ponte tra accademia e industria A bridge between academy and industry



Il 21 febbraio, una delegazione di studenti e docenti della MIB Trieste School of Management e del Rollins College di Orlando, Florida, ha visitato La San Marco, creando un'importante occasione di incontro tra il mondo accademico e quello industriale.

La giornata è iniziata con un coffee break seguito da una visita allo showroom, dove gli ospiti hanno potuto apprezzare i prodotti de La San Marco e comprendere meglio la cultura aziendale. Successivamente gli studenti hanno visitato la fabbrica osservando da vicino il processo produttivo delle macchine per caffè.

Il tour si è concluso nella sala Academy, che ha permesso agli studenti di esplorare le innovazioni de La San Marco. Questo incontro ha rappresentato un momento di grande ispirazione e scoperta, permettendo agli studenti di discutere con il team aziendale le sfide e le opportunità del settore.

La San Marco è orgogliosa di aver condiviso la propria esperienza con giovani talenti e docenti, sottolineando l'importanza di costruire ponti tra accademia e industria per promuovere una cultura di eccellenza e innovazione.



On February 21st, a delegation of students and teachers from MIB Trieste School of Management and Rollins College in Orlando, Florida, visited La San Marco, creating an important meeting opportunity between the academic and industrial worlds.

The day began with a coffee break followed by a visit to the showroom, where guests were able to appreciate La San Marco products and better understand the company culture. Afterwards, the students visited the factory, observing the production process of coffee machines up close. The tour ended in the Academy room, which allowed students to explore La San Marco's innovations. This meeting was a moment of great inspiration and discovery, allowing students to discuss the challenges and opportunities of the sector with the company team.

La San Marco is proud to have shared its experience with young talents and teachers, highlighting the importance of building bridges between academy and industry to promote a culture of excellence and innovation.

IEI Istituto Espresso Italiano

La San Marco aderisce all'Istituto Espresso Italiano: un impegno per l'eccellenza dell'espresso

La San Marco joins the Italian Espresso Institute: a commitment to espresso excellence



La San Marco ha recentemente consolidato il suo impegno verso l'autenticità e l'eccellenza dell'espresso italiano aderendo all'Istituto Espresso Italiano (IEI). Questo significativo passo dimostra la dedizione dell'azienda nel mantenere elevati standard di qualità del caffè e nel promuovere la cultura dell'espresso italiano a livello globale. Roberto Nocera, direttore generale de La San Marco, ha definito questa adesione come un "passo fondamentale" per l'azienda. "Questo impegno mira a valorizzare e preservare il patrimonio culturale dell'espresso italiano," ha dichiarato Nocera. Grazie a questa adesione, La San Marco parteciperà attivamente alla diffusione della conoscenza e dell'amore per l'espresso, contribuendo con la propria esperienza e innovazione.

Certificazioni e riconoscimenti

Nel corso del 21 e 22 marzo 2024, La San Marco ha ottenuto la certificazione IEI per le sue macchine della collezione D., le macchine a Leva e i macinacaffè top di gamma. Un panel composto da dieci certificatori esterni e sei interni ha esaminato e confermato che i prodotti rispettano gli elevati standard richiesti per l'Espresso Italiano Certificato, riconoscendo così l'alta qualità e la precisione delle tecnologie La San Marco.

La San Marco recently consolidated its commitment to the authenticity and excellence of Italian espresso by joining the Istituto Espresso Italiano (IEI). This significant step demonstrates the company's dedication to maintaining high standards of coffee quality and promoting the culture of Italian espresso globally.

Roberto Nocera, General Manager of La San Marco, described this membership as a "fundamental step" for the company. "This commitment aims to enhance and preserve the cultural heritage of Italian espresso," said Nocera. Thanks to this membership, La San Marco will actively participate in spreading the knowledge and love for espresso, contributing with its experience and innovation.

Certifications and Awards

On March 21st and 22nd, 2024, La San Marco obtained the IEI certification for its D. collection machines, Leva machines and top-of-the-line grinders. A panel of ten external and six internal certifiers examined and confirmed that the products meet the high standards required for Certified Italian Espresso, thus recognizing the high quality and precision of La San Marco technologies.



Antonio Tamburrino vincitore delle selezioni regionali
Antonio Tamburrino winner of the regional selections



La San Marco e l'Espresso Italiano Champion

Il 16 maggio, l'Espresso Italiano Champion, il campionato italiano baristi dell'Istituto Espresso Italiano (IEI), ha fatto tappa a Gradisca d'Isonzo presso la sede de La San Marco. Antonio Tamburrino di Napoli ha vinto le selezioni regionali, mentre Sabrina Turoldo del Friuli si è classificata seconda. Entrambi si sono assicurati un posto alle finali del contest nazionale che si terrà a Como il 18 giugno. Sette partecipanti selezionati per questa tappa si sono sfidati sotto lo sguardo attento della giuria tecnica e sensoriale, dimostrando la loro maestria nella preparazione di espressi e cappuccini.

Roberto Nocera ha dichiarato: "È stata una giornata importante per il settore dell'espresso nella nostra regione. La nostra azienda è sempre stata impegnata nello sviluppo e nella promozione della cultura dell'espresso. È stato un onore avere come ospite l'assessore alla cultura del comune di Gorizia, Fabrizio Oreti."

Gian Paolo Braceschi, direttore generale IEI, tecnologo di Piacenza, esperto di caffè e docente, ha espresso entusiasmo per la giornata e il livello di preparazione dei candidati.

La San Marco and the Espresso Italiano Champion

On May 16th, the Espresso Italiano Champion, the Italian barista championship of the Istituto Espresso Italiano (IEI), arrived in Gradisca d'Isonzo at the headquarters of La San Marco. Antonio Tamburrino from Naples won the regional selections, whereas Sabrina Turoldo from Friuli ranked second. Both have secured a place in the finals of the national contest to be held in Como on June 18th. Seven participants selected for this stage competed under the watchful eye of the technical and sensory jury, demonstrating their mastery in the preparation of espressos and cappuccinos.

Roberto Nocera said: "It was an important day for the espresso sector in our region. Our company has always been committed to the development and promotion of the espresso culture. It was an honor to have Fabrizio Oreti, the Councilor for Culture of the Municipality of Gorizia, as our guest."

Gian Paolo Braceschi, IEI general director, technologist from Piacenza, coffee expert and teacher, expressed enthusiasm for the day and the level of preparation of the candidates.

La San Marco a Napoli per “Nu bbèllu ccafé”

La San Marco in Naples for “Nu bbèllu ccafé”



Il 7 e 8 maggio, il suggestivo Maschio Angioino di Napoli ha ospitato con grande successo l'evento “Nu bbèllu ccafé, le giornate cittadine del caffè napoletano”, patrocinato dal comune di Napoli. La San Marco ha avuto l'onore di essere lo sponsor ufficiale della manifestazione. L'azienda ha allestito le postazioni con i suoi modelli di punta: 20/20 Plug&Play, V6, Leva Luxury Multiboiler Aumentata, e i macinacaffè Premium 84 F-S-V e 68 C-D. Questa partecipazione ha sottolineato ancora una volta l'importanza della sinergia tra tradizione e innovazione nel mondo del caffè.

On May 7th and 8th, the evocative Maschio Angioino in Naples hosted with great success the event “Nu bbèllu ccafé, le giornate cittadine del caffè napoletano”, sponsored by the municipality of Naples. La San Marco had the honor of being the official sponsor of the event.

The company set up the stations with its flagship models: 20/20 Plug&Play, V6, Leva Luxury Multiboiler Aumentata, and the Premium grinders 84 F-S-V and 68 C-D. This participation once again underlined the importance of the synergy between tradition and innovation in the world of coffee.

Events and competitions: the heart of the event

The event saw a series of meetings in the fascinating rooms of the Maschio Angioino with the presence of industry experts such as Andrej Godina, Mauro Illiano and Alberto Polojac. Among the highlights was the “Leva Face to Face” competition curated by ambassador Francesco Costanzo, which offered enthusiasts and visitors the opportunity to try their hand at preparing coffee with lever machines, guided by professional baristas.

Eventi e competizioni: il cuore della manifestazione

La manifestazione ha visto una serie di incontri nelle affascinanti sale del Maschio Angioino con la presenza di esperti del settore come Andrej Godina, Mauro Illiano e Alberto Polojac. Tra i momenti clou la competizione “Leva Face to Face” curata dall'ambassador Francesco Costanzo ha offerto agli appassionati e ai visitatori l'opportunità di cimentarsi nella preparazione del caffè con macchine a leva, guidati da baristi professionisti.



Roberto Nocera: “La San Marco and Naples, a historic bond”

Roberto Nocera, general manager of La San Marco, expressed great enthusiasm for the collaboration: “La San Marco is historically linked to the vibrant city of Naples, famous for its passion for the lever machine. The name chosen for this event dedicated to espresso evokes the ancestral meanings that we all associate with this drink: sharing, culture and aggregation.” Nocera also underlined the goal of the event: “Thanks to the presence of a renowned team of coffee experts, the event aims to spread the culture of Neapolitan coffee and protect the cultural identity of Naples, recognized throughout the world.”



Roberto Nocera: “La San Marco e Napoli, un legame storico”

Roberto Nocera, direttore generale di La San Marco, ha espresso grande entusiasmo per la collaborazione: “La San Marco è storicamente legata alla vibrante città di Napoli, celebre per la sua passione per la macchina a leva. Il nome scelto per questa manifestazione dedicata all'espresso evoca i significati ancestrali che tutti noi associamo a questa bevanda: condivisione, cultura e aggregazione.” Nocera ha inoltre sottolineato l'obiettivo dell'evento: “Grazie alla presenza di un team rinomato di esperti del caffè, la manifestazione si propone di diffondere la cultura del caffè napoletano e di tutelare l'identità culturale di Napoli, riconosciuta in tutto il mondo.”

An identity value for Naples

Flavia Sorrentino, vice president of the City Council of Naples, highlighted the cultural importance of the event: “Nu bbèllu ccafé is an event of extraordinary identity value, which intends to pay homage to the culture of coffee, which in our city is a true social ritual. With this event we also want to promote the production and professional chain that revolves around the sector, representing a growth driver for the local economy.”

Un valore identitario per Napoli

Flavia Sorrentino, vicepresidente del Consiglio Comunale di Napoli, ha evidenziato l'importanza culturale dell'evento: “Nu bbèllu ccafé è un evento di straordinario valore identitario, che intende omaggiare la cultura del caffè, che nella nostra città è un vero e proprio rito sociale. Con questa manifestazione si vuole anche promuovere la filiera produttiva e professionale che ruota intorno al settore, rappresentando un volano di crescita per l'economia locale.”



Ferrara 2024 D.SCOVERY MasterClass



La San Marco e le MasterClass a Ferrara: un impegno per la formazione La San Marco and the MasterClasses in Ferrara: a commitment to training

Il 9 e 10 aprile, presso l'IMA Coffee Hub di Ferrara, azienda specializzata nella progettazione di impianti completi per torrefazioni, si sono svolte due giornate di MasterClass organizzate da La San Marco. Questo evento ha visto la partecipazione dei migliori torrefattori italiani, riuniti nella storica città estense. "Promuoviamo la conoscenza come chiave per un'esperienza consapevole del caffè," ha affermato Roberto Nocera, direttore generale di La San Marco. Le giornate sono state arricchite da interventi di caffesperti, professionisti del settore e appassionati, con un focus sulle tendenze dell'espresso in Italia, le tecnologie di estrazione e la personalizzazione dei gusti.

On 9 and 10 April, two days of MasterClass organized by La San Marco took place at the IMA Coffee Hub in Ferrara, a company specialized in the design of complete systems for roasting. This event saw the participation of the best Italian roasters, gathered in the historic city. "We promote knowledge as the key to a conscious coffee experience," said Roberto Nocera, general manager of La San Marco. The days were enriched by speeches from coffee experts, industry professionals and enthusiasts, with a focus on espresso trends in Italy, extraction technologies and the personalization of flavours.



Esperti di rilievo per una formazione di eccellenza

Tra i docenti delle MasterClass vi erano figure di spicco nel settore del caffè:

Mauro Illiano, giornalista enogastronomico e redattore per l'Associazione Italiana Sommelier di Napoli.

Andrej Godina, rinomato caffesperto con un PhD in scienza, tecnologia ed economia del caffè dall'Università di Trieste.

Francesco Costanzo, Brand Ambassador per La San Marco e detentore del record mondiale per il maggior numero di caffè espressi estratti in un'ora nel 2019.

Maurizio Barbi, esperto nella valutazione del caffè verde e nell'uso delle attrezzature specialistiche, formatore e giudice tecnico nel settore.

Prominent experts for excellent training

Among the teachers of the MasterClasses there were prominent figures in the coffee sector:

Mauro Illiano, food and wine journalist and editor for the Italian Sommelier Association of Naples.

Andrej Godina, renowned coffee expert with a PhD in coffee science, technology and economics from the University of Trieste.

Francesco Costanzo, Brand Ambassador for La San Marco and world record holder for the highest number of espresso coffees extracted in one hour in 2019.

Maurizio Barbi, expert in the evaluation of green coffee and in the use of specialist equipment, trainer and technical judge in the sector.

Un approfondimento tecnico e sensoriale

Le sessioni si sono concentrate sulla regolazione dei profili di temperatura e pressione nelle macchine de La San Marco, evidenziando come queste tecnologie avanzate possano personalizzare il risultato in tazzina per ogni miscela. Questo approfondimento tecnico ha mostrato l'impatto diretto delle tecnologie sull'esperienza sensoriale del caffè. Le MasterClass di Ferrara hanno dimostrato l'impegno di La San Marco nella promozione della cultura del caffè, offrendo a torrefattori e professionisti gli strumenti per creare un'esperienza unica e di alta qualità attraverso formazione e innovazione tecnologica.

A technical and sensorial study

The sessions focused on the regulation of temperature and pressure profiles in La San Marco machines, highlighting how these advanced technologies can customize the result in the cup for each blend. This technical insight showed the direct impact of technologies on the sensorial experience of coffee.

The Ferrara MasterClasses demonstrated La San Marco's commitment to promoting coffee culture, offering roasters and professionals the tools to create a unique and high-quality experience through training and technological innovation.

Roberto Nocera interviene sulla sostenibilità alla Sala Capitolare del Senato. Roberto Nocera speaks on sustainability in the Senate Chapter Room.



Roberto Nocera
General Manager La San Marco

Il 7 febbraio 2024, nella prestigiosa Sala Capitolare del Senato della Repubblica, si è tenuto un importante convegno dedicato alla sostenibilità ambientale. Organizzato dalla Fondazione Farefuturo e guidato dal Ministro delle Imprese e del Made in Italy Adolfo Urso, l'evento ha visto la partecipazione di figure di spicco del settore, tra cui l'ing. Roberto Nocera, direttore generale de La San Marco e presidente di UCIMAC.

Durante il convegno, sono stati trattati vari aspetti fondamentali della sostenibilità ambientale, come il riciclo delle plastiche provenienti dai RAEE e dei gas refrigeranti, con un particolare focus sulla tracciabilità dei rifiuti. È stata anche discussa la creazione di un report ESG che rifletta l'effettiva sostenibilità aziendale, sottolineando il ruolo cruciale della trasparenza e della responsabilità sociale d'impresa. L'evento ha visto la partecipazione, oltre che del ministro Urso, di rappresentanti di Ecoped, Ridomus e di altri Consorzi del Sistema Safe. La loro presenza ha enfatizzato l'importanza e l'urgenza di questi temi nel contesto attuale, mettendo in evidenza la necessità di un impegno collettivo per affrontare le sfide ambientali.

On 7th February 2024, an important conference dedicated to environmental sustainability was held in the prestigious Chapter House of the Senate of the Republic. Organized by the Farefuturo Foundation and led by the Minister of Business and Made in Italy Adolfo Urso, the event saw the participation of leading figures in the sector, including Roberto Nocera, general director of La San Marco and president of UCIMAC.

During the conference, various fundamental aspects of environmental sustainability were discussed, such as the recycling of plastics from WEEE and refrigerant gases, with a particular focus on waste traceability. The creation of an ESG report that reflects actual corporate sustainability was also discussed, underlining the crucial role of transparency and corporate social responsibility.

The event saw the participation, in addition to Minister Urso, of representatives of Ecoped, Ridomus and other Safe System Consortia. Their presence emphasized the importance and urgency of these issues in the current context, highlighting the need for collective commitment to address environmental challenges.

La San Marco promotes sustainability and corporate social responsibility.



*La San Marco promuove
la sostenibilità e la
responsabilità sociale d'impresa.*

L'intervento di Roberto Nocera

“Partecipare a un incontro così autorevole è stato un privilegio,” ha commentato Roberto Nocera. “Il dibattito è stato estremamente stimolante e ha inaugurato una collaborazione produttiva per lo sviluppo di nuove risorse utili ai consorzi e ai loro membri”. Nocera ha colto l'occasione per riaffermare l'impegno costante di La San Marco nel trattamento e riciclo delle attrezzature professionali a fine vita, successi ottenuti anche grazie al supporto fondamentale di ECOPEL.

Impegno di La San Marco per la sostenibilità

Il convegno sulla sostenibilità ambientale nella Sala Capitolare del Senato ha rappresentato un momento significativo di confronto e dibattito su temi cruciali per il futuro. La partecipazione di Roberto Nocera ha evidenziato il ruolo proattivo di La San Marco nella promozione della sostenibilità e della responsabilità sociale d'impresa. L'evento ha inaugurato nuove opportunità di collaborazione e sviluppo, riaffermando l'impegno di tutti i partecipanti nella costruzione di un futuro più sostenibile.

Roberto Nocera's speech

“Participating in such an authoritative meeting was a privilege,” commented Roberto Nocera. “The debate was extremely stimulating and inaugurated a productive collaboration for the development of new resources useful to the consortia and their members”. Nocera took the opportunity to reaffirm La San Marco's constant commitment to the treatment and recycling of end-of-life professional equipment, successes also achieved thanks to the fundamental support of ECOPEL.

La San Marco's commitment to sustainability

The conference on environmental sustainability in the Senate Chapter Room represented a significant moment of discussion and debate on crucial issues for the future. Roberto Nocera's participation highlighted La San Marco's proactive role in promoting sustainability and corporate social responsibility. The event inaugurated new opportunities for collaboration and development, reaffirming the commitment of all participants in building a more sustainable future.



YOUSSEF IBRAHIM

Fondatore di Jo Spirit Factory
Founder and CEO Jo Spirit Factory

D. Ci racconti un po' di te e del tuo percorso nel mondo del beverage? Cosa ti ha ispirato a fondare Jo Spirit Factory e quali sono stati i momenti più significativi del tuo percorso.

R. Il mio viaggio nel mondo delle bevande è iniziato con una passione profonda per la creazione di drink unici e straordinari. Negli anni, ho perfezionato le mie competenze esplorando diverse tecniche e sapori. L'ispirazione per fondare Jo Spirit Factory è nata dal desiderio di creare un marchio che rappresentasse innovazione, qualità e creatività nel settore delle bevande. Ci sono stati molti momenti significativi che hanno plasmato Jo Spirit Factory, dallo sviluppo delle nostre ricette esclusive all'espansione della nostra rete di distribuzione. Ogni traguardo ha rafforzato il nostro impegno per l'eccellenza e alimentato la nostra ambizione di espandere i confini del settore delle bevande.

D. Come hai conosciuto La San Marco e cosa ti ha colpito maggiormente delle nostre macchine per il caffè rispetto ad altri brand presenti sul mercato?

R. Ho scoperto La San Marco attraverso un'approfondita ricerca dei migliori marchi di macchine da caffè sul mercato. Ciò che mi ha colpito maggiormente delle macchine La San Marco è stata la loro lavorazione impeccabile, la tecnologia avanzata e la capacità di produrre costantemente un espresso di alta qualità. Rispetto ad altri brand, La San Marco si distingue per il suo impegno verso l'innovazione e la tradizione, offrendo un connubio perfetto tra caratteristiche all'avanguardia e la tradizionale artigianalità italiana.

D. Come pensi che le macchine per il caffè La San Marco possano fare la differenza per i tuoi clienti in Medio Oriente?

R. In Medio Oriente, le macchine da caffè La San Marco possono fare una differenza significativa offrendo esperienze di caffè senza precedenti. Grazie alla loro ingegneria di precisione e al design intuitivo, le macchine La San Marco permettono ai baristi di esprimere al meglio

Q. Can you tell us something about yourself and your journey in the world of beverages? What inspired you to found Jo Spirit Factory and what were the most significant moments of your journey.

A. My journey into the world of beverages began with a deep passion for creating unique and extraordinary drinks. Over the years, I have perfected my skills by exploring different techniques and flavors. The inspiration to found Jo Spirit Factory came from the desire to create a brand that represented innovation, quality and creativity in the beverage industry. There have been many significant moments that have shaped Jo Spirit Factory, from the development of our signature recipes to the expansion of our distribution network. Each milestone has strengthened our commitment to excellence and fueled our ambition to push the boundaries of the beverage industry.

Q. How did you discover La San Marco and what struck you most about our coffee machines compared to other brands on the market?

A. I discovered La San Marco through in-depth research into the best coffee machine brands on the market. What impressed me most about the La San Marco machines was their impeccable workmanship, advanced technology and ability to consistently produce high-quality espresso. Compared to other brands, La San Marco stands out for its commitment to innovation and tradition, offering a perfect combination of cutting-edge features and traditional Italian craftsmanship.

Q. How do you think La San Marco coffee machines can make a difference to your customers in the Middle East?

A. In the Middle East, La San Marco coffee machines can make a significant difference by offering unprecedented coffee experiences. Thanks to their precision engineering and intuitive design, La San Marco machines allow baristas to best express their creativity and expertise, resulting in coffee with rich

la loro creatività e competenza, ottenendo un caffè con sapori ricchi e profili aromatici distinti. Questo livello di qualità e coerenza è essenziale per soddisfare i palati esigenti dei clienti del Medio Oriente, dove la cultura del caffè è profondamente radicata.

D. Puoi parlarci di qualche iniziativa o evento particolare che hai in mente per il futuro e per promuovere La San Marco?

R. Siamo progettando diverse iniziative per promuovere La San Marco e migliorare l'esperienza del caffè per i nostri clienti. Un evento particolare che abbiamo in mente è una serie di laboratori di degustazione di caffè e dimostrazioni delle macchine La San Marco. Questi eventi non solo educeranno i consumatori sull'arte della preparazione del caffè, ma metteranno anche in risalto le caratteristiche e i vantaggi unici delle macchine La San Marco.

D. Quali sono le tue aspettative future per la partnership con La San Marco e come vedi l'evoluzione del brand nel mercato del Medio Oriente nei prossimi anni?

R. La nostra partnership con La San Marco è molto promettente e abbiamo grandi aspettative per la sua evoluzione nel mercato del Medio Oriente. Con la crescente domanda di esperienze di caffè premium nella regione, prevediamo che La San Marco continuerà a guadagnare popolarità sia tra gli appassionati di caffè che tra i professionisti. Combinando le nostre competenze e risorse, miriamo ad espandere la presenza di La San Marco nei mercati chiave, affermandola come la scelta preferita per gli intenditori di caffè più esigenti.

D. Quali consigli daresti ad altri influencer o imprenditori che stanno considerando di entrare nel mondo del caffè e delle macchine per il caffè?

R. Agli aspiranti influencer o imprenditori che desiderano entrare nel mondo del caffè e delle macchine da caffè, il mio consiglio è di immergersi completamente nella cultura e nell'artigianato del caffè. Dedicare tempo a conoscere i diversi metodi di preparazione del caffè, i profili aromatici e le tendenze del settore. Costruire relazioni con fornitori, baristi e altri appassionati per ottenere preziose informazioni e supporto. E, soprattutto, non scendere mai a compromessi sulla qualità o sull'autenticità. Che si stia creando contenuti o avviando un'attività, lasciare che la passione per il caffè emerga chiaramente e sforzarsi di offrire esperienze eccezionali al pubblico o ai clienti.

D. C'è qualcosa che vorresti aggiungere o condividere con i lettori del magazine di La San Marco?

R. Vorrei esprimere la mia gratitudine ai lettori del magazine La San Marco per il loro continuo supporto e entusiasmo per il mondo del caffè. Mentre proseguiamo questo viaggio insieme, vi invito a unirvi a noi nell'esplorazione di nuovi sapori, tecniche e innovazioni che eleveranno la vostra esperienza con il caffè a nuovi livelli. Insieme, celebriamo il ricco patrimonio e la tradizione senza tempo della cultura italiana del caffè con La San Marco.

flavors and distinct aromatic profiles. This level of quality and consistency is essential to satisfy the demanding palates of customers in the Middle East, where coffee culture is deeply rooted.

Q. Can you tell us about any particular initiative or event you have in mind for the future and to promote La San Marco?

A. We are planning various initiatives to promote La San Marco and improve the coffee experience for our customers. A particular event we have in mind is a series of coffee tasting workshops and demonstrations of La San Marco machines. These events will not only educate consumers on the art of coffee making, but will also highlight the unique features and benefits of La San Marco machines.

Q. What are your future expectations for the partnership with La San Marco and how do you see the brand evolving in the Middle East market in the coming years?

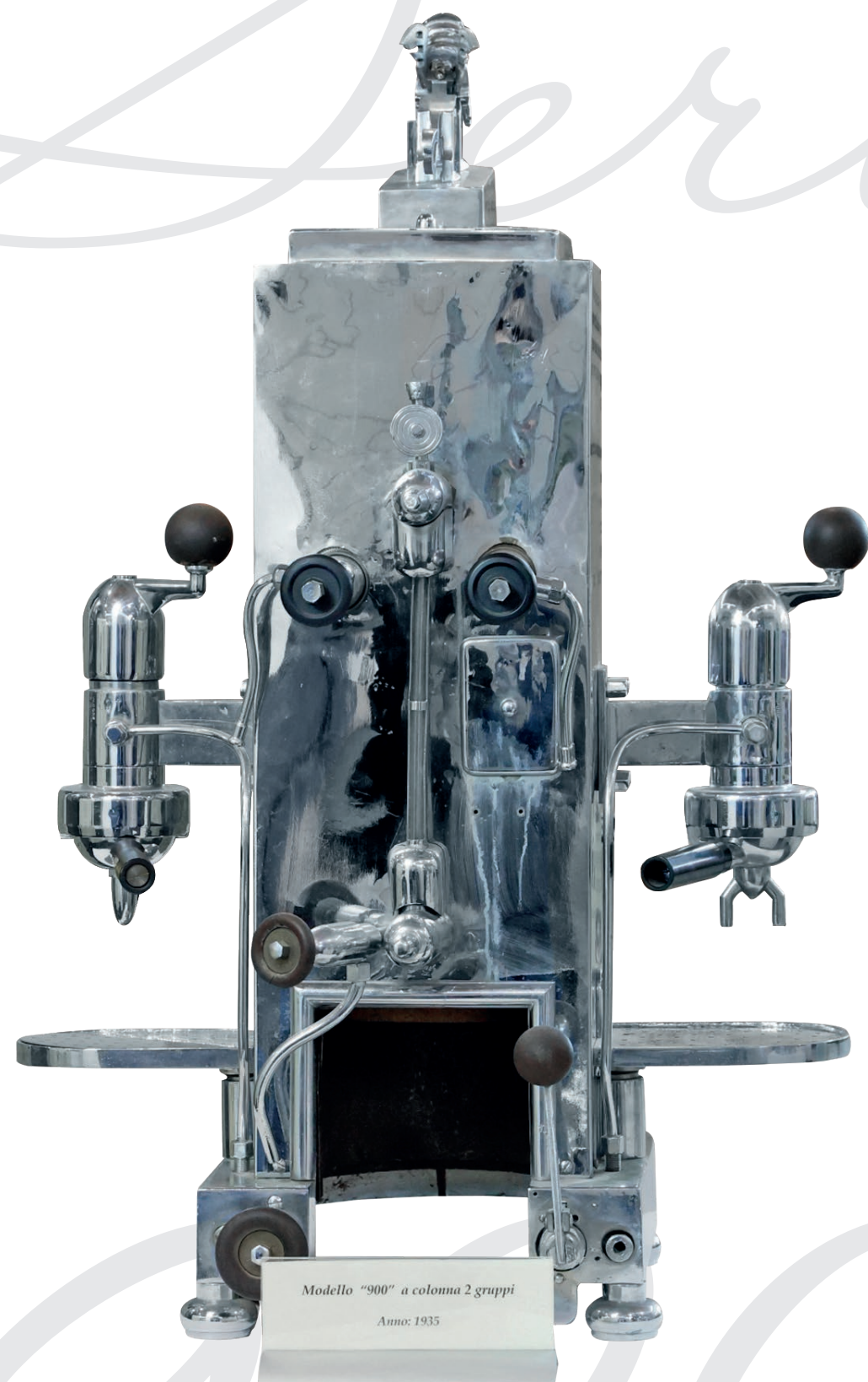
A. Our partnership with La San Marco is very promising and we have high expectations for its evolution in the Middle East market. With the growing demand for premium coffee experiences in the region, we predict that La San Marco will continue to gain popularity among coffee enthusiasts and professionals alike. By combining our expertise and resources, we aim to expand La San Marco's presence in key markets, establishing it as the preferred choice for the most discerning coffee connoisseurs.

Q. What advice would you give to other influencers or entrepreneurs who are considering entering the world of coffee and coffee machines?

A. To aspiring influencers or entrepreneurs who wish to enter the world of coffee and coffee machines, my advice is to completely immerse yourself in the culture and craftsmanship of coffee. Spend time learning about different coffee brewing methods, flavor profiles and industry trends. Build relationships with vendors, bartenders and other enthusiasts to gain valuable insights and support. And, above all, never compromise on quality or authenticity. Whether you're creating content or starting a business, let your passion for coffee shine through and strive to deliver exceptional experiences to your audience or customers.

Q. Is there anything you would like to add or share with the readers of La San Marco magazine?

A. I would like to express my gratitude to the readers of La San Marco magazine for their continuous support and enthusiasm for the world of coffee. As we continue this journey together, I invite you to join us in exploring new flavors, techniques and innovations that will elevate your coffee experience to new levels. Together, we celebrate the rich heritage and timeless tradition of Italian coffee culture with La San Marco.



Serie 900

900 Series

**Serie 900:
La ditta più
antica, le
macchine più
moderne**
**900 Series:
The oldest
company, the
most modern
machines**

Nel lontano 1935, La San Marco lanciava il suo innovativo Modello 900 2 Gruppi. Oggi, quasi un secolo dopo, l'azienda continua a incarnare questa filosofia, rimanendo fedele nel suo impegno di soddisfare le esigenze dei clienti e affrontando le sfide del mercato con tecnologie all'avanguardia pronte a rivoluzionare il settore.

Il Modello 900 è stato progettato con un'attenzione meticolosa per arrivare alla perfezione. Dotato di congegni estremamente robusti per l'epoca, il modello garantiva una maneggevolezza eccezionale, combinata a linee sobrie ed eleganti. Una delle caratteristiche distintive del Modello 900 era il sistema di riscaldamento combinato, che permetteva di scegliere tra l'elettricità e il gas, offrendo così flessibilità e efficienza.

L'estetica del Modello 900 rispecchiava lo stile Art Déco, conosciuto in Italia come razionalista, che combinava funzionalità e bellezza in un design senza tempo. Questa attenzione ai dettagli e l'impegno per l'eccellenza hanno fatto del Modello 900 una macchina iconica, rappresentativa dei valori che La San Marco continua a perseguire.

Oggi, La San Marco non solo onora la sua lunga tradizione, ma guarda al futuro con innovazioni tecnologiche che continuano a soddisfare le esigenze dei suoi clienti.

Back in 1935, La San Marco launched its innovative Model 900 2 Groups. Today, almost a century later, the company continues to embody this philosophy, remaining loyal in its commitment of satisfying the customer needs and addressing market challenges with cutting-edge technologies ready to revolutionize the sector.

The Model 900 was designed with meticulous attention to perfection. Equipped with extremely robust mechanisms for the time, this model guaranteed exceptional handling, combined with sober and elegant lines. One of the distinctive features of the Model 900 was the combined heating system, which allowed the choice between electricity and gas, thus offering flexibility and efficiency.

The aesthetics of Model 900 reflected the Art Deco style, known in Italy as rationalist, which combined functionality and beauty in a timeless design. This attention to detail and commitment to excellence have made Model 900 an iconic machine, representative of the values that La San Marco continues to pursue.

Today, La San Marco not only honors its long tradition, but looks to the future with technological innovations that continue to meet the needs of its customers.

La San Marco

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.