

CoffeeBreak

LA SAN MARCO WORLD NEWS



**E.LUXURY, QUANDO IL CAFFÈ
INCONTRA IL DESIGN**

E.LUXURY, WHEN COFFEE MEETS DESIGN

EFFICIENZA IN EVOLUZIONE

EVOLVING EFFICIENCY

EVENTI EVENTS:

- MEET FORUM • WORLD OF COFFEE
- WORKSHOP • LEVA CONTEST
- GRADISCA UN CAFFÈ...
O UN CAFFÈ A GRADISCA

24.10.24

Editoriale di Roberto Nocera. Roberto Nocera's Editorial.

Cari Lettori,

In questo numero di Coffee Break, La San Marco rinnova il suo impegno nell'innovazione e nella tradizione, due valori che guidano ogni nostra scelta. La nostra azienda si prepara ad affrontare il futuro con soluzioni sempre più sostenibili, grazie alla costante ricerca nel campo della tecnologia delle macchine da caffè. Una delle nostre novità principali è la E.LUXURY, una macchina che rappresenta l'apice del design e della funzionalità, un connubio perfetto tra estetica e prestazioni.

Dear Readers,

In this issue of Coffee Break, La San Marco renews its commitment to innovation and tradition, two values that guide every choice of ours. Our company is preparing to face the future with increasingly sustainable solutions, thanks to constant research in the field of coffee machine technology. One of our main innovations is the E.LUXURY, a machine that represents the pinnacle of design and functionality, a perfect combination of aesthetics and performance.

| | |
|--|-----------|
| EDITORIALE • EDITORIAL | 03 |
| PRODOTTO • PRODUCT: E.LUXURY | 08 |
| PRODOTTO • PRODUCT: TECNOLOGIE • TECHNOLOGIES | 10 |
| NOVITÀ • NEWS | 14 |
| POSTER | 15 |
| EVENTI • EVENTS: | 19 |
| MEET FORUM - WORLD OF COFFEE | |
| WORKSHOP - LEVA CONTEST CHINA | |
| GRADISCA UN CAFFÈ... O UN CAFFÈ A GRADISCA | |
| AROMA DI CASA • TASTE OF HOME | 28 |
| PILLOLE DI STORIA • HISTORY FACTS | 30 |

Il percorso verso l'eccellenza non si ferma qui:
La San Marco continua a introdurre tecnologie
innovative, come Low Effort Leva e Quick Discharge
System, che migliorano l'efficienza e la precisione
durante l'estrazione del caffè.

The path to excellence does not stop here:
La San Marco continues to introduce innovative
technologies, such as Low Effort Leva and Quick
Discharge System, which improve efficiency and
precision during coffee extraction.

Queste soluzioni, unite alla nostra attenzione per la sostenibilità ambientale, ci permettono di rispondere sempre meglio alle esigenze dei baristi e dei professionisti del settore.

La San Marco tiene molto al rapporto con la sua comunità e con i baristi, per questo partecipiamo attivamente a eventi in tutto il mondo e organizziamo workshop, open day e giornate di formazione. Questi momenti non solo ci permettono di condividere le nostre innovazioni, ma anche di diffondere la cultura del vero espresso italiano. Attraverso le nostre iniziative, creiamo occasioni di incontro e confronto, favorendo la crescita professionale e lo scambio di conoscenze tra i protagonisti del settore. Continueremo a impegnarci per essere sempre vicini a chi condivide con noi la passione per il caffè.

These solutions, combined with our focus on environmental sustainability, allow us to increasingly better respond to the needs of baristas and industry professionals.

La San Marco cares deeply about its relationship with its community and baristas, which is why we actively participate in events around the world and organize workshops, open days, and training days. These moments not only allow us to share our innovations, but also to spread the culture of true Italian espresso. Through our initiatives, we create opportunities for meeting and discussion, encouraging professional growth and the exchange of knowledge between industry leaders. We will continue to work hard to always be close to those who share our passion for coffee.



*La San Marco mette a disposizione
il suo know how e la sua tecnologia
per la ricerca del caffè perfetto.
Dal chicco alla tazzina.*

La San Marco makes its know-how and technology
available for the search for the perfect coffee.
From bean to cup.

Roberto Nocera
General Manager La San Marco



E.Luxury, quando il caffè incontra il design

E.Luxury, when coffee meets design

DESIGN

La E.LUXURY di La San Marco rappresenta l'apice del design moderno applicato alle macchine per il caffè espresso. La carrozzeria, realizzata interamente in vetro temperato di 1 cm di spessore, non solo assicura una vista senza pari sulla cura con cui sono realizzati i particolari e gli assemblaggi, ma aggiunge anche un tocco di eleganza e raffinatezza a qualsiasi ambiente. La trasparenza del vetro esalta la meccanica interna, permettendo di apprezzare la precisione artigianale delle componenti, un dettaglio che trasforma la macchina in un vero e proprio oggetto d'arte.

LED MULTICOLORE

E.LUXURY propone un'esperienza estetica esclusiva grazie alla tecnologia LED multicolore, che permette di illuminare la macchina con una gamma di effetti cromatici personalizzabili, creando un'atmosfera unica e su misura per ogni locale. L'illuminazione a LED convogliata dal vetro come guida d'onda non è solo un elemento estetico, ma contribuisce a valorizzare ulteriormente la presenza scenica della macchina.

CONTROLLO DIGITALE

La gestione della E.LUXURY è completamente digitale, con una tastiera soft touch e un display grafico di ultima generazione che offre un accesso intuitivo a tutte le funzionalità di programmazione. Questa interfaccia avanzata consente ai baristi di regolare con precisione ogni parametro di estrazione, garantendo risultati costanti e di alta qualità nel tempo.

DESIGN

The E.LUXURY by La San Marco represents the pinnacle of modern design applied to espresso machines. The body, made entirely of 1 cm thick tempered glass, not only ensures an unparalleled view of the care used in parts manufacturing and assembly, but also adds a touch of elegance and refinement to any environment. The transparency of the glass enhances the internal mechanics, allowing you to appreciate the artisanal precision of the components, a detail that transforms the machine into a true work of art.

MULTICOLORED LED

E.LUXURY offers an exclusive aesthetic experience thanks to multicolored LED technology, which allows you to illuminate the machine with a range of customizable color effects, creating a unique and tailor-made atmosphere for each location. LED lighting conveyed by glass as a waveguide is not just an aesthetic element, but helps to further enhance the scenic presence of the machine.

DIGITAL CONTROL

The management of the E.LUXURY is completely digital, with a soft touch keyboard and a latest-generation graphic display that offers intuitive access to all programming functions. This advanced interface allows baristas to precisely adjust every extraction parameter, ensuring consistent, high-quality results over time.

E.Luxury

TECNOLOGIA

Sotto il profilo tecnologico, E.LUXURY è equipaggiata con il sistema MBV (Multi Boiler Variant, con profilatura di pressione e temperatura). Questa sofisticata tecnologia permette un controllo preciso delle pressioni e delle curve di temperatura regolabili individualmente per ogni gruppo erogatore. Grazie a questo sistema, è possibile ottenere estrazioni perfette da ogni tipo di caffè, che si tratti di miscele, monorigine o addirittura specialty coffee, valorizzando al massimo le caratteristiche organolettiche di ogni tazza.

La cromatura dei gruppi, la caldaia in acciaio inox lucidato a specchio e la componentistica in ottone e rame lucidati conferiscono alla macchina uno stile inconfondibile. Ogni dettaglio è stato curato per creare non solo una macchina performante, ma anche un elemento di design capace di impreziosire qualsiasi ambiente in cui venga inserita.

TECHNOLOGY

From a technological point of view, E.LUXURY is equipped with the MBV system (Multi Boiler with Pressure and Temperature Profiling). This sophisticated technology allows precise control of pressures and temperature curves, individually adjustable for each brewing group. Thanks to this system, it is possible to obtain perfect extractions from any type of coffee, whether blends, single origin or even specialty coffees, maximizing the organoleptic characteristics of each cup.

The chrome plating of the groups, the mirror-polished stainless steel boiler, and the polished brass and copper components give the machine an unmistakable style. Every detail has been taken care of to create not only a high-performance machine, but also a design element capable of embellishing any location in which it is placed.



Efficienza in evoluzione

Evolving efficiency

La San Marco continua a rivoluzionare il mondo delle macchine a leva, introducendo innovazioni tecnologiche che rendono l'arte dell'espresso ancora più accessibile e precisa. Le nuove soluzioni presentate garantiscono un'esperienza ottimale per il barista, migliorando l'efficienza e l'ergonomia dell'estrazione, mantenendo intatti i valori di tradizione e artigianalità che da sempre caratterizzano il marchio.

La San Marco continues to revolutionize the world of lever machines, introducing technological innovations that make the art of espresso even more accessible and precise. The new solutions presented guarantee an optimal experience for the barista, improving the efficiency and ergonomics of extraction, while maintaining the values of tradition and craftsmanship that have always characterized the brand.

QUICK DISCHARGE SYSTEM (QDS)

Il Quick Discharge System è un'innovazione progettata per perfezionare la fase finale dell'estrazione del caffè. Questo sistema permette di scaricare il residuo di pressione al termine dell'erogazione, riducendo al minimo la coda finale e migliorando la qualità complessiva del risultato. Con un semplice tocco, è possibile interrompere l'estrazione in qualsiasi momento attivando all'istante desiderato lo scarico dell'acqua dalla camera del gruppo e garantendo così un controllo preciso sulla fase finale dell'erogazione.

QUICK DISCHARGE SYSTEM (QDS)

The Quick Discharge System is an innovation designed to perfect the final stage of coffee extraction. This system allows the residual pressure to be discharged at the end of dispensing, minimizing the final tail and improving the overall quality of the result. With a simple touch, it is possible to interrupt the extraction at any time by activating the water discharge from the group chamber at the desired moment and thus ensuring precise control over the final phase of brewing.

LOW EFFORT LEVA (LEL)

La tecnologia Low Effort Leva rappresenta una svolta nella maneggevolezza delle macchine a leva. Grazie a questo sistema la forza necessaria per azionare la leva è ridotta di circa il 30%, senza compromettere la pressione durante l'erogazione. Questo permette una maggiore facilità d'uso, rendendo l'estrazione più accessibile anche a chi potrebbe avere difficoltà con i modelli a leva realizzati fino ad ora, senza sacrificare la qualità del caffè.

LOW EFFORT LEVA (LEL)

Low Effort Leva technology represents a breakthrough in the handling of lever machines. Thanks to this system, the force required to operate the lever is reduced by approximately 30%, without compromising the pressure during dispensing. This allows for greater ease of use, making extraction more accessible even to those who may have difficulties with lever models produced so far, without sacrificing the quality of the coffee.



I nostri brevetti

Our patents

La San Marco è un'azienda che ha sempre posto l'innovazione al centro della sua missione, distinguendosi nel panorama delle macchine da caffè professionali per la continua ricerca di soluzioni tecnologiche avanzate. I brevetti sviluppati dall'azienda sono il risultato di un impegno costante per migliorare l'esperienza del barista, garantendo al contempo sicurezza, precisione e qualità in ogni tazza di caffè.

La San Marco is a company that has always placed innovation at the center of its mission, distinguishing itself in the panorama of professional coffee machines for the continuous research of advanced technological solutions. The patents developed by the company are the result of a constant commitment to improve the barista's experience, while ensuring safety, precision and quality in every cup of coffee.



Uno degli esempi più significativi è il brevetto **Leva CLASS® (Controlled Lever Antishock System)**, una tecnologia che ha rivoluzionato il mondo del caffè a leva, migliorando la sicurezza e la facilità d'uso. Questo sistema servoassistito riduce la velocità di ritorno della leva, prevenendo infortuni e facilitando il lavoro quotidiano del barista.

One of the most significant examples is the **Leva CLASS® patent (Controlled Lever Antishock System)**, a technology that has revolutionized the world of lever coffee, improving safety and ease of use. This servo-assisted system reduces the return speed of the lever, preventing injuries and facilitating the barista's daily work.



Un altro brevetto innovativo è la **ghiera con regolazione di precisione manuale** continua analogica, applicata ai macinacaffè. Questo sistema consente di adattare la granulometria del caffè macinato con estrema precisione, garantendo un profilo aromatico eccellente e un controllo totale durante la macinatura.

Another innovative patent is the **ring with stepless manual analog precision adjustment**, applied to coffee grinders. This system allows you to adapt the grain size of the ground coffee with extreme precision, ensuring an excellent aromatic profile and total control during grinding.

Il sistema FTL – Fine Tuning Lever rappresenta invece una svolta nel controllo dell'erogazione del vapore, offrendo una regolazione precisa e pratica per la schiumatura del latte. Grazie a un meccanismo riprogettato per funzionamento combinato a levetta e a rotazione, i baristi possono controllare l'intensità del getto di vapore con un'unica mano, migliorando la qualità delle bevande a base di latte.

The **FTL – Fine Tuning Lever system** represents a turning point in the control of steam delivery, offering precise and practical adjustment for milk foaming. Thanks to a redesigned mechanism for combined twist and toggle control, baristas can control the intensity of the steam jet with a single hand, improving the quality of milk-based drinks.

Questi brevetti sono esempi concreti dell'impegno di La San Marco a creare prodotti che rispondano alle esigenze dei professionisti, mantenendo alti gli standard di qualità e innovazione.

These patents are concrete examples of La San Marco's commitment to creating products that meet the needs of professionals, maintaining high standards of quality and innovation.

FTL – Fine Tuning Lever



Il Team si allarga

The Team is expanding



Marzia Pinto
Responsabile
Marketing e
Comunicazione
La San Marco
Marzia Pinto
Marketing Manager
and Communication
at La San Marco

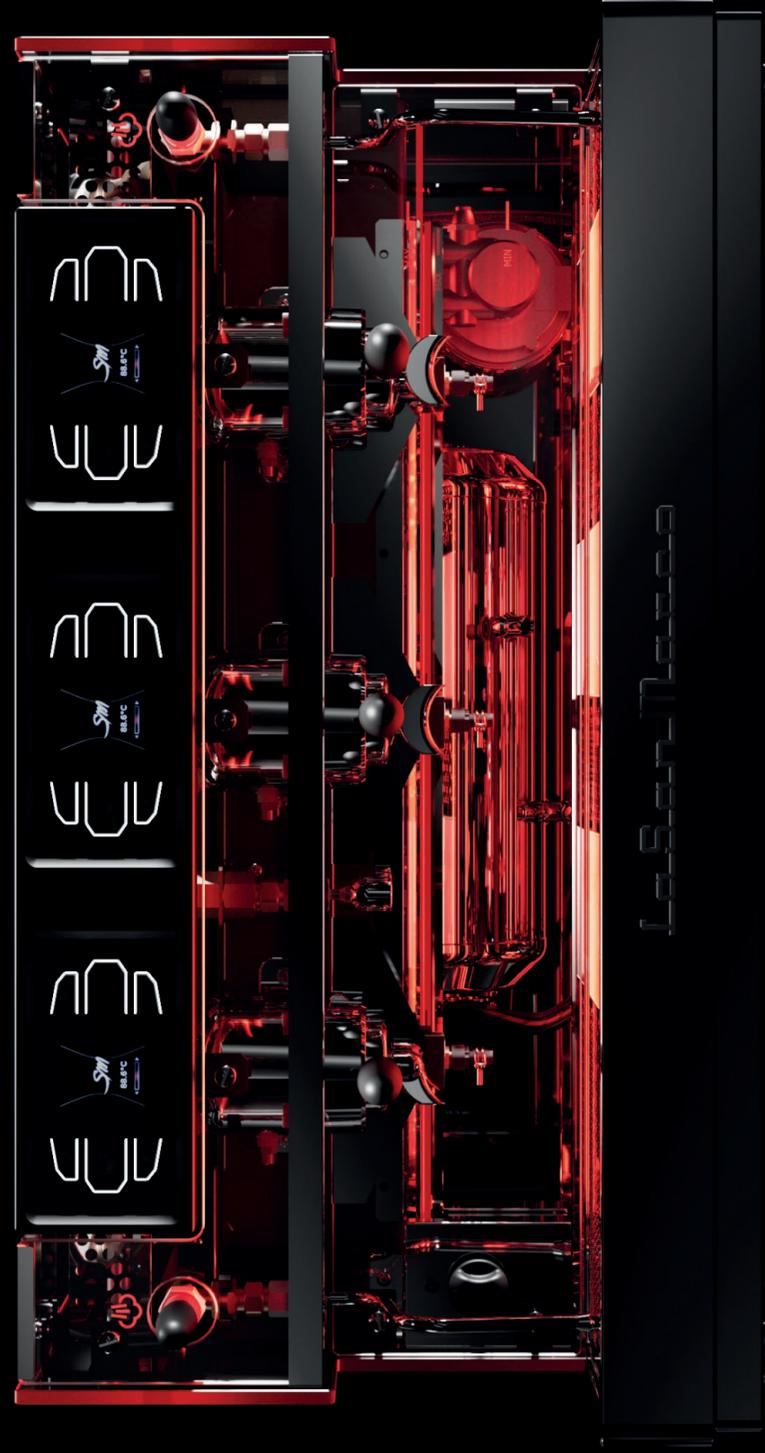
Nel contesto del rinnovamento di La San Marco, seguito all'ingresso in Groupe SEB, Marzia Pinto assume il ruolo di Responsabile Marketing e Comunicazione, portando con sé un bagaglio di esperienze maturato tra Milano e Udine. Cresciuta professionalmente nel capoluogo lombardo, Marzia ha sviluppato un metodo di lavoro basato su rigore e rispetto delle professionalità, unendo a questi una visione creativa e innovativa. "Il cambiamento è un'opportunità" afferma, sottolineando la sua capacità di affrontare le sfide con coraggio e determinazione. Focalizzata sulla coesione del team e sul rinnovamento dei ruoli, Marzia è pronta a contribuire attivamente alla crescita del brand, consolidando il successo di La San Marco nel mercato globale.

In the context of the renewal of La San Marco, following its entry into Groupe SEB, Marzia Pinto takes on the role of Marketing and Communications Manager, bringing with her a wealth of experience gained between Milan and Udine. Having grown professionally in the Lombard capital, Marzia has developed a working method based on rigor and respect for professionalism, combining these with a creative and innovative vision. "Change is an opportunity," she says, underlining her ability to face challenges with courage and determination. Focused on team cohesion and the renewal of roles, Marzia is ready to actively contribute to the growth of the brand, consolidating the success of La San Marco in the global market.



SM
La San Marco

primastudio.it



E·LUXURY

Quando il caffè incontra il design

f @ in ▶

LaSanMarco.com





EVENTI • EVENTS

Meet Forum



Il 4 giugno 2024 Roberto Nocera, Direttore Generale di La San Marco, ha preso parte al MEET Forum a Gorizia, presso l'Auditorium della Cultura Friulana. Questo evento ha rappresentato un momento cruciale per discutere di sostenibilità e innovazione nel settore del caffè e del turismo.

La San Marco si distingue per il suo impegno verso la sostenibilità, un valore che guida l'azienda da anni. Attraverso l'uso di materiali riciclabili e lo sviluppo di tecnologie a basso consumo energetico, l'azienda sta rivoluzionando il mondo delle macchine per caffè espresso. Le soluzioni implementate nei modelli più avanzati hanno ridotto significativamente i consumi energetici, portando benefici concreti sia all'ambiente che ai clienti.

Il MEET Forum ha offerto un'importante piattaforma per il confronto e la condivisione delle migliori pratiche in materia di sostenibilità. Nocera ha sottolineato come il turismo, per essere davvero sostenibile, debba rispettare l'ambiente e le comunità locali, promuovendo un futuro responsabile.

On June 4th 2024 Roberto Nocera, General Manager of La San Marco, took part in the MEET Forum in Gorizia, at the Auditorium della Cultura Friulana. This event represented a crucial moment to discuss sustainability and innovation in the coffee and tourism sector.

La San Marco stands out for its commitment to sustainability, a value that has been guiding the company for years. Through use of recyclable materials and the development of low-energy technologies, the company is revolutionizing the world of espresso machines. The solutions implemented in the most advanced models have significantly reduced energy consumption, bringing concrete benefits to both environment and customers.

The MEET Forum offered an important platform for comparing and sharing best practices in sustainability. Nocera emphasized that tourism, to be truly sustainable, must respect the environment and local communities, promoting a responsible future.

World of Coffee 2024 Copenhagen

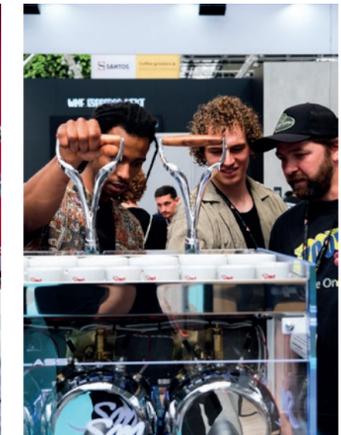


La San Marco dimostra il suo impegno continuo nell'innovazione e nella promozione della cultura dell'espresso di alta qualità.

La San Marco demonstrates its ongoing commitment to innovation and promotion of high-quality espresso culture.

Dal 27 al 29 giugno 2024 Copenhagen ha ospitato il World of Coffee, uno degli eventi più prestigiosi del settore, dove professionisti e appassionati di caffè si sono riuniti per condividere le ultime innovazioni e tendenze. La San Marco ha partecipato con grande successo, presentando le sue tecnologie all'avanguardia e confermando la sua posizione di primo piano nel mercato globale. La presenza dell'azienda ha suscitato notevole interesse, grazie anche a un programma di workshop che ha coinvolto esperti di fama internazionale. Il World of Coffee si è dimostrato ancora una volta un punto di riferimento per l'intera comunità del caffè, un'occasione in cui La San Marco ha potuto dimostrare il suo impegno continuo nell'innovazione e nella promozione della cultura dell'espresso di alta qualità.

From June 27th through 29th 2024, Copenhagen hosted the World of Coffee, one of the most prestigious events in the industry, where professionals and coffee enthusiasts gathered to share the latest innovations and trends. La San Marco participated with great success, presenting its cutting-edge technologies and confirming its leading position in the global market. The company's presence aroused considerable interest, thanks also to a program of workshops involving internationally renowned experts. The World of Coffee proved once again to be a point of reference for the entire coffee community, an occasion in which La San Marco was able to demonstrate its continuous commitment to innovation and promotion of high-quality espresso culture.





I Workshop firmati La San Marco

The Workshops by La San Marco

Durante il World of Coffee 2024 a Copenaghen, La San Marco ha organizzato una serie di workshop di grande interesse, condotti da tre professionisti di spicco: Paolo Scimone, Stefano Cevenini e Fatima Macias.

Questi esperti hanno offerto ai partecipanti un'immersione nel mondo dell'espresso, esplorando sia aspetti tecnici che artistici. Paolo Scimone, rinomato torrefattore e fondatore di His Majesty the Coffee, ha inaugurato il programma con un workshop che ha sfatato i miti legati all'espresso in Leva. Stefano Cevenini, campione Mondiale dell'Espresso Italiano Champion 2019, ha guidato due sessioni dedicate alla Latte Art e alla digitalizzazione delle macchine a leva. Infine, Fatima Macias, Trainer Autorizzata SCA, ha chiuso il ciclo di workshop con presentazioni sulla digitalizzazione delle macchine e sulla perfezione della Latte Art. Questi incontri hanno messo in luce i brevetti avanzati di La San Marco, come il sistema FTL, il Leva CLASS® e la regolazione di precisione della macinatura, dimostrando come l'azienda continui a innovare per migliorare l'esperienza del caffè espresso per i baristi di tutto il mondo.

During World of Coffee 2024 in Copenhagen, La San Marco organized a series of highly interesting workshops, led by three leading professionals: Paolo Scimone, Stefano Cevenini and Fatima Macias.

These experts offered participants an immersion into the world of espresso, exploring both technical and artistic aspects. Paolo Scimone, renowned roaster and founder of His Majesty the Coffee, opened the program with a workshop that debunked the myths surrounding Leva espresso. Stefano Cevenini, world champion of Espresso Italiano Champion 2019, led two sessions dedicated to Latte Art and the digitization of lever machines. Finally, Fatima Macias, SCA Authorized Trainer, closed the workshop cycle with presentations on the digitalization of machines and the perfection of Latte Art. These meetings highlighted La San Marco's advanced patents, such as the FTL system, the Leva CLASS® and the precision grinding adjustment, demonstrating how the company continues to innovate to improve the espresso experience for baristas around the world.

Leva Contest

Kunming - China



Dal 9 all'11 agosto 2024, Kunming ha ospitato il LEVA Contest, un evento di grande rilevanza nel panorama caffeeolico cinese, organizzato con il supporto di La San Marco e dell'Associazione dei Maestri del Caffè Napoletano. Questa competizione ha visto protagonisti alcuni dei migliori baristi cinesi, impegnati in diverse discipline come speed, latte art e sensoriale, culminando in una finale che ha decretato i vincitori. Il contest ha attirato un ampio numero di partecipanti e ha seguito una struttura organizzativa ben definita. La prima giornata è stata dedicata a prove e dimostrazioni dell'estrazione con macchine a leva, mentre le due giornate successive hanno visto lo svolgersi della competizione ufficiale. I primi tre classificati hanno avuto l'opportunità di accedere alla finale cinese, prevista a Pechino.

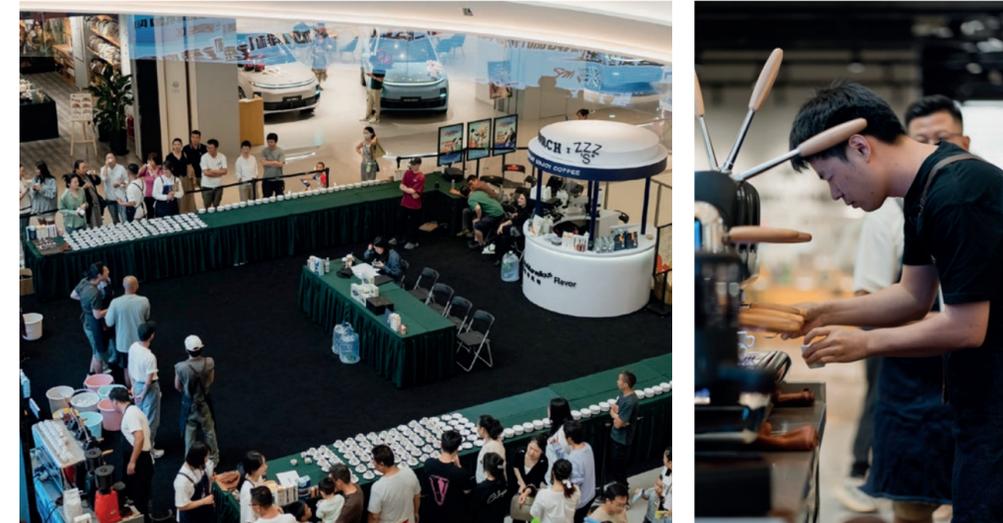
Classifica dei Vincitori:

- 1° posto: Chen Zi Ni, Zhou Xing Rou, Amosilin team – 156 punti totali (101 validi)
- 2° posto: Zhang Yang Yang, Zhu Wen Jiang, Fei Cui team – 119 punti totali (95 validi)
- 3° posto: Li Jin, Quan Ding Qin, Weakness team – 118 punti totali (91 validi)
- 4° posto: Liu Yang, Ni Yu Qi, Shou Na Ba Qia team – 156 punti totali (84 validi)

From August 9th through 11th, Kunming hosted the LEVA Contest, a highly significant event in the Chinese coffee scene, organized with the support of La San Marco and the "Associazione dei Maestri del Caffè Napoletano". This competition featured some of the best Chinese baristas, competing in various disciplines such as speed, latte art and sensorial, culminating in a final that decreed the winners. The contest attracted a large number of participants and followed a well-defined organizational structure. The first day was dedicated to tests and demonstrations of the lever machines, while the following two days saw the official competition. The top three had the opportunity to access the Chinese final, scheduled in Beijing.

Winners Ranking:

- 1st place: Chen Zi Ni, Zhou Xing Rou, Amosilin team – 156 total points (101 valid)
- 2nd place: Zhang Yang Yang, Zhu Wen Jiang, Fei Cui team – 119 total points (95 valid)
- 3rd place: Li Jin, Quan Ding Qin, Weakness team – 118 total points (91 valid)
- 4th place: Liu Yang, Ni Yu Qi, Shou Na Ba Qia team – 156 total points (84 valid)



La San Marco ha svolto un ruolo fondamentale nell'evento, fornendo le celebri macchine a leva utilizzate dai concorrenti e contribuendo alla formazione e certificazione dei giudici. La preparazione, realizzata in collaborazione con il maestro Francesco Costanzo dell'Associazione dei Maestri del Caffè Napoletano, ha assicurato l'imparzialità e la professionalità del panel di esperti che ha valutato le performance. Il LEVA Contest si propone di diventare uno degli appuntamenti chiave per il settore del caffè in Cina, promuovendo la tradizione del caffè napoletano e l'innovazione tecnologica.

La San Marco played a key role in the event, providing the famous lever machines used by the competitors and contributing to the training and certification of the judges. The preparation, carried out in collaboration with master barista Francesco Costanzo of the "Associazione dei Maestri del Caffè Napoletano", ensured the impartiality and professionalism of the panel of experts who evaluated the performances. The LEVA Contest aims to become one of the key events for the coffee sector in China, promoting the tradition of Neapolitan coffee and technological innovation.

Gradisca un caffè... o un caffè a Gradisca

La San Marco apre le porte della sua azienda per celebrare la giornata internazionale del caffè, offrendo ai partecipanti un espresso e un tour esclusivo degli stabilimenti.

La San Marco opens the doors of its company to celebrate International Coffee Day, offering participants an espresso and an exclusive tour of the facilities.

In occasione della Giornata Internazionale del Caffè, celebrata a livello mondiale il 1° ottobre, La San Marco ha ospitato l'evento "Gradisca un caffè... o un caffè a Gradisca?" il 5 ottobre 2024 presso il suo stabilimento storico a Gradisca d'Isonzo.

I partecipanti sono stati accolti con un caffè sospeso e una deliziosa colazione, offerta in collaborazione con Etica del Gusto, per iniziare la giornata con gusto e convivialità. L'evento ha incluso un esclusivo tour guidato dello stabilimento, durante il quale i visitatori hanno potuto scoprire i segreti della produzione delle macchine per caffè espresso, frutto di oltre un secolo di innovazione e artigianato.

L'evento ha sottolineato il messaggio della Giornata Internazionale del Caffè 2024, che invita il settore a una collaborazione globale per promuovere uno sviluppo sostenibile. Una mattinata dedicata non solo al gusto, ma anche alla condivisione di un viaggio comune nel mondo del caffè, dove tradizione e innovazione si incontrano.

On the occasion of International Coffee Day, celebrated worldwide on October 1st, La San Marco hosted the event "Gradisca un caffè... o un caffè a Gradisca?" on October 5th 2024 at its facilities in Gradisca d'Isonzo.

Participants were welcomed with a so-called "caffè sospeso" ("suspended coffee" according to the Neapolitan tradition of leaving a cup of coffee prepaid for a needy person) and a delicious breakfast, offered in collaboration with Etica del Gusto, to start the day with taste and conviviality. The event included an exclusive guided tour of the plant, during which visitors were able to discover the secrets of the production of espresso machines, the result of over a century of innovation and craftsmanship.

The event underlined the message of International Coffee Day 2024, which calls on the sector to collaborate globally to promote sustainable development. A morning dedicated not only to taste, but also to sharing a common journey into the world of coffee, where tradition and innovation meet.



Le Fucine

Caffè & Bistrot



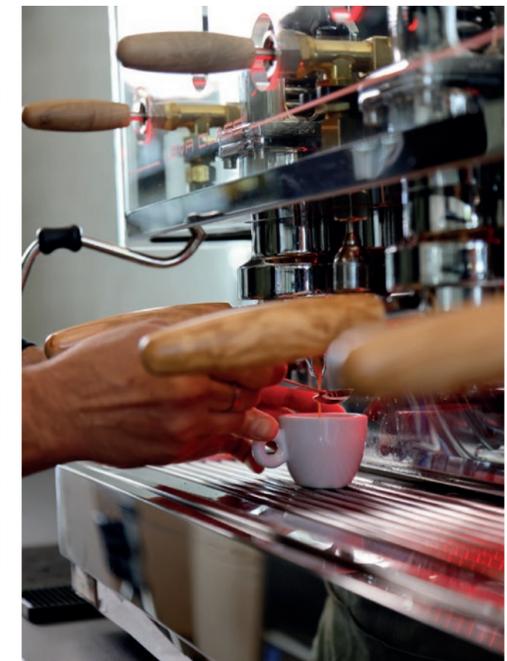
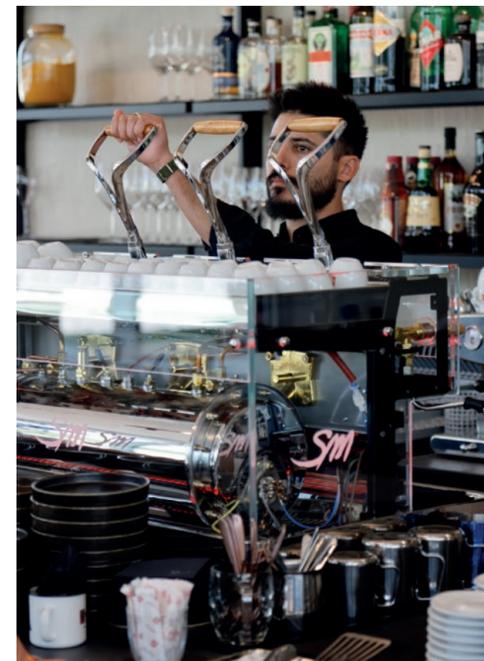
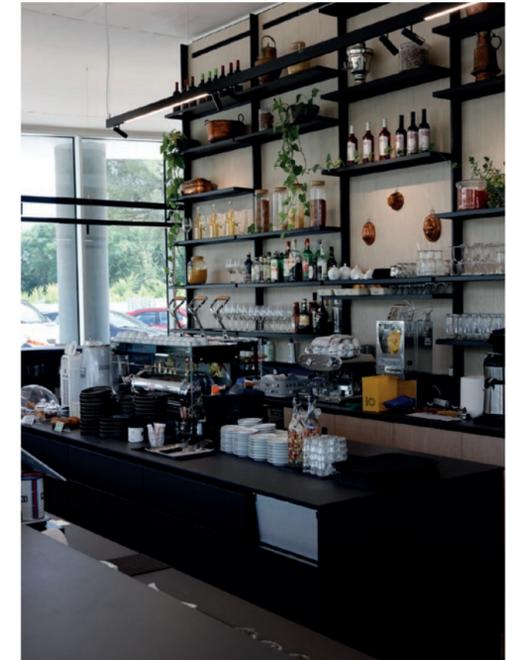
Nella moderna cornice della Corte delle Fucine a Buttrio, sorge il Caffè Bistrot Le Fucine, un luogo dove tradizione e innovazione si incontrano, offrendo un'esperienza enogastronomica di alta qualità. Situato in una struttura restaurata degli anni Sessanta, progettata dall'architetto D'Olivo, Le Fucine si distingue per l'eccellenza delle sue proposte culinarie e per l'accurata selezione di vini locali e internazionali.

A pochi minuti dalle principali attrazioni turistiche del Friuli Venezia Giulia, Le Fucine è una tappa obbligata per chi desidera scoprire i sapori autentici della regione. La macchina per caffè espresso Leva Luxury Multiboiler di La San Marco, con il suo design raffinato, si fonde armoniosamente con l'arredamento del locale, esaltandone l'eleganza e contribuendo a creare un ambiente sofisticato. Ogni caffè servito è un connubio perfetto di arte e tecnologia, garantendo agli ospiti un aroma inconfondibile che li accompagnerà per tutta la giornata. Dal brunch alle colazioni, fino agli aperitivi serali, il Caffè Bistrot Le Fucine offre un rifugio accogliente e raffinato, dove ogni dettaglio è curato per esaltare il piacere della convivialità.

In the modern setting of the Corte delle Fucine in Buttrio, the Caffè Bistrot Le Fucine stands as a place where tradition and innovation meet, offering a high-quality gastronomic experience. Housed in a restored 1960s building designed by architect D'Olivo, Le Fucine stands out for the excellence of its culinary offerings and its meticulous selection of both local and international wines.

Just minutes away from the main tourist attractions of Friuli Venezia Giulia, Le Fucine is a must-visit destination for those seeking to discover the authentic flavors of the region. The Leva Luxury Multiboiler espresso machine by La San Marco, with its refined design, blends harmoniously with the venue's interior, enhancing its elegance and contributing to a sophisticated ambiance. Every coffee served is a perfect fusion of art and technology, delivering an unmistakable aroma that will stay with guests throughout the day.

From brunch to breakfast, and all the way through to evening aperitifs, Caffè Bistrot Le Fucine offers a welcoming and refined retreat, where every detail is thoughtfully crafted to enhance the joy of conviviality.





1920

Macchina a colonna 2 gruppi - 15 litri

Column machine 2 groups - 15 litres

Macchina per caffè espresso con funzionamento a vapore
Espresso coffee machine with combined water/steam operation

Nei primi anni '20, Giovanni Battista e Francesco Romanut danno il via alla produzione di macchine per il caffè con il proprio marchio, La San Marco, presso il laboratorio situato in Viale S. Daniele 12B, a Udine. Uno dei primi modelli, datato 1920, è una macchina per caffè espresso innovativa per l'epoca, caratterizzata da un funzionamento combinato ad acqua/vapore e una duplice modalità di alimentazione per il riscaldamento: elettrica e a benzogas. La carrozzeria cilindrica, impreziosita da dettagli di alta qualità, presenta all'estremità superiore e sul corpo centrale decorazioni raffiguranti il leone di San Marco, simbolo iconico della città di Venezia, che conferiscono alla macchina un'estetica distintiva e una forte identità legata al territorio. Questo modello rappresenta uno dei primi esempi dell'eccellenza artigianale e tecnologica che avrebbe reso La San Marco un marchio di riferimento nel mondo delle macchine per caffè.

In the early 1920s, Giovanni Battista and Francesco Romanut began producing coffee machines under their own brand, La San Marco, at the workshop located in Viale S. Daniele 12B, Udine. One of the first models, dating back to 1920, is an espresso machine that was innovative for its time, featuring combined water/steam operation and a dual heating power source: electric and benzogas. The cylindrical body, embellished with high-quality details, features decorations at the top and on the body depicting the lion of San Marco, an iconic symbol of the city of Venice, which give the machine a distinctive aesthetic and a strong identity linked to the territory. This model represents one of the first examples of the artisanal and technological excellence that would make La San Marco a reference brand in the world of coffee machines.



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.