LA SAN MARCO

CoffeeBreak

WORLD NEWS

L'editoriale di Roberto Nocera / *Editorial by Roberto Nocera*

LA RIPARTENZA, IL FUTURO, I NOSTRI PRIMI 100 ANNI.

THE RELAUNCH, THE FUTURE AND OUR FIRST 100 YEARS.

PAG. 02

100E PROMOTION

**Affidabilità, performance, efficienza.
L'occasione da 100 e lode.**

*Reliability, performance, efficiency.
The offer of the century.*

PAG. 04

THE INTERVIEW

I segreti della macchina a leva La San Marco.

The secrets of the La San Marco lever-driven machine.

PAG. 08/09

LSM PEOPLE

Intervista a Mario Signorini, della ditta Nicola Bianco & C.

Interview with Mario Signorini from Nicola Bianco & C.

PAG. 10/11

LA RIPARTENZA, IL FUTURO, I NOSTRI PRIMI 100 ANNI.
THE RELAUNCH, THE FUTURE AND OUR FIRST 100 YEARS.

photo credit: Alberto Bevilacqua

Cari lettori, benvenuti a questa edizione di maggio 2020 del nostro Coffee Break.
Come ben sapete, nei mesi scorsi ci siamo trovati ad affrontare una pandemia che ha stravolto la vita di tutti noi. Una pandemia che ha modificato le nostre abitudini, le nostre priorità e la percezione della realtà che, vista dalla finestra di una casa e dal monitor del PC, è apparsa a noi sconosciuta.

La nostra azienda ha attuato tutte le misure necessarie affinché fossero garantite le condizioni per poter continuare a lavorare in totale sicurezza conservando la continuità aziendale, l'affidabilità della catena di approvvigionamento e presidiando le relazioni con i clienti.

La voglia di restare uniti e di non arrendersi mai di fronte alle difficoltà non è una narrazione per La San Marco, ma ispirazione quotidiana e impulso per fare il meglio anche nelle situazioni più difficili. Le sfide che attendono il nostro team sono molteplici, ma non ci spaventano. Stiamo guidando il nostro futuro, un futuro fatto di progetti nel breve periodo, ma anche di visione strategica nel lungo termine, che deve perciò vederci agili, flessibili e resilienti.

La San Marco, da un secolo tradizione e innovazione nel panorama industriale delle macchine per caffè, saprà cogliere e vincere le nuove sfide del domani. La storia di un'azienda e di uomini che assieme hanno superato due conflitti mondiali. Una storia fatta anche di numeri: 19 brevetti, 60 prodotti a catalogo, oltre 800 varianti di prodotto, 800.000 macchine prodotte ad oggi, certificazioni internazionali che consentono alle nostre macchine di essere distribuite in 120 nazioni, una presenza nei cinque continenti che inorgoglisce tutti coloro che, direttamente o indirettamente, sono coinvolti nei progetti aziendali. Parafrasando Carlo V si potrebbe dire che sulle nostre macchine, dalla Nuova Zelanda alla costa ovest degli Stati Uniti, non tramonta mai il sole. Un'immagine emozionale che dà una percezione immediata della diffusione delle nostre macchine in tutto il globo. Un'azienda fatta di persone, un capitale umano insostituibile, la cui professionalità viene valorizzata attraverso processi di sviluppo che premiano l'impegno, la costanza, le motivazioni e tutte quelle attitudini che apportano positività all'interno della nostra organizzazione.

Colgo l'occasione per ringraziare tutte le donne e gli uomini che in questi cento anni, indossando la maglia de La San Marco, hanno contribuito a costruire e a mantenere viva la leggenda del nostro marchio in ogni angolo del mondo. Grazie a chi c'è sempre stato e anche a chi è arrivato da poco, come il nostro nuovo Direttore Commerciale e Marketing Dante Monastero, al quale do un caloroso benvenuto a nome di tutto il team La San Marco. Un forte apprezzamento va poi riconosciuto a tutti i clienti, fornitori, collaboratori e stakeholder, la cui professionalità è stata determinante per il nostro successo. Grazie a tutti voi. Consentitemi di concludere con un forte messaggio di fiducia nel futuro e nella razionalità dell'uomo che ci viene da Marie Curie: "Niente nella vita va temuto, dev'essere solamente compreso. Ora è tempo di comprendere di più, così possiamo temere di meno."

Dear readers, welcome to the May 2020 edition of Coffee Break.
As you know, in recent months we have faced a pandemic that has turned all our lives upside down. A pandemic that has changed our habits, our priorities and our perception of reality, which has become so unfamiliar, viewed through the windows of our homes and through our computer screens.

Our company has put in place all the measures necessary to enable us to carry on working in complete safety, maintaining business continuity, ensuring the dependability of the supply chain and safeguarding relations with our clients.

The desire to stick together and not to allow difficulties to overcome us is not just a narrative for La San Marco, it is our daily inspiration and the impulse to do our best, even in the toughest situations. The challenges awaiting our team are numerous, but we are not daunted. We are driving our own future, a future of short-term plans, but also of long-term strategic vision, which calls upon us to be agile, flexible and resilient.

La San Marco, with over a century of tradition and innovation in the arena of the coffee machine industry, is ready to meet the new challenges in our path. Ours is the story of a company and of the people who together came through two world wars. A story of impressive numbers: 19 patents, 60 products on catalogue, over 800 product versions, 800,000 machines produced to date, international certifications meaning our machines can be distributed to 120 different countries, presence on all five continents, which is a matter of pride for all those involved, directly or indirectly, in the company's work. To paraphrase the expression first used in the time of Charles V, we might say that from New Zealand to the West Coast of the United States, the sun never sets on our machines. This evocative image immediately gives a sense of the diffusion of our machines around the globe. Our company is made of people, our irreplaceable human capital, and their professionalism is encouraged and valued through development processes that reward commitment, perseverance, motivation and all those attitudes that bring positivity into our midst.

I would like to take this opportunity to thank all the women and men who have worn the La San Marco colours over the past century, and have done their bit to build and uphold our legendary brand in every corner of the globe. I thank those who have always been here, and those who have recently arrived, such as our new Sales and Marketing Director Dante Monastero, to whom I offer a warm welcome on behalf of the entire La San Marco team. Our most sincere appreciation also goes to all our clients, suppliers, collaborators and stakeholders, whose professionalism has been a key factor in our success. Thank you, each and every one of you. Allow me to conclude with a strong message of confidence in the future and in human rationality, through the words of Marie Curie: "Nothing in life is to be feared, it is only to be understood. Now is the time to understand more, so that we may fear less."

Roberto Nocera

CEO La San Marco S.p.A.

1920

Novità dal team La San Marco:

DANTE MONASTERO È IL NUOVO DIRETTORE COMMERCIALE E MARKETING.

Matrice veneta, visione internazionale. Una laurea in Ingegneria Elettrotecnica, un Master in Business Administration e oltre 25 anni di esperienza professionale nella vendita di macchine industriali ad alto contenuto tecnologico. Si presenta così Dante Monastero, nuovo membro del team La San Marco che, dallo scorso 4 maggio, ha assunto il ruolo di Direttore Commerciale e Marketing. "Ho accolto con grande entusiasmo l'opportunità di unirmi ad un'azienda di respiro globale che, da ben cento anni, è sinonimo di Made in Italy nel mondo e sono certo della massima collaborazione di tutta la squadra La San Marco verso ambiziosi obbiettivi di sviluppo". Benvenuto Dante!

News from the La San Marco team:

DANTE MONASTERO IS THE NEW SALES AND MARKETING DIRECTOR.

Italian roots, global vision. A degree in electrical engineering, a Master's in Business Administration, and over 25 years of professional experience in the sale of high tech industrial machinery. This is the resumé of Dante Monastero, the new La San Marco team member, who took on the role of Sales and Marketing Director on the 4th of May. "I was very excited at this opportunity to join a company with a global outlook, which has been an icon of Italian production around the world for a whole century, and I am confident in the full support of the entire La San Marco team as we move towards new and ambitious objectives for development."
Welcome Dante!

PROMOTION 100E
LET'S RE-START TOGETHER
RIPARTIAMO INSIEME

RELIABILITY.
PERFORMANCE.
EFFICIENCY.
UNBEATABLE OPPORTUNITY
FOR THE 100 ANNIVERSARY

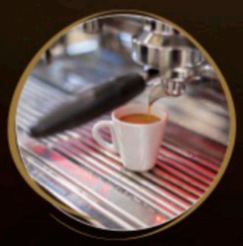
AFFIDABILITÀ.
PERFORMANCE. EFFICIENZA.
L'OCCASIONE DA 100 E LODE.

THE BEST SELLER OF 2019
TO RE-START IN 2020.
THE JEWEL OF ELECTRONIC
LA SAN MARCO MACHINES
OFFERED AT UNREPEATABLE CONDITIONS!

IL BEST SELLER DEL 2019
PER RIPARTIRE NEL 2020.
IL GIOIELLO DELLE MACCHINE
ELETTRONICHE LA SAN MARCO
OFFERTO A CONDIZIONI IRRIPETIBILI!

OFFER VALID
WHILE STOCKS LAST
AND ONLY FOR
MODELS AT STOCK
100E - 2 GROUP 12 LITERS
AND 100E - 3 GROUP
WIDE RANGE OF AVAILABLE COLOURS

OFFERTA VALIDA
FINO AD ESAURIMENTO SCORTE
E SOLO PER I MODELLI
100E 2 GRUPPI 12 LITRI E 100E 3 GRUPPI
IN PRONTA CONSEGNA. *AMPIA GAMMA DI COLORI*



IGTS
INDIVIDUAL GROUP TEMPERATURE SETTING
REGOLATORE DI TEMPERATURA PER SINGOLO GRUPPO

The La San Marco technology that – through calibrated orifice flow rate adjustment devices – allows the bartender to let every coffee blend express its best by setting group temperatures individually.

La tecnologia de La San Marco che, tramite regolatori di portata a fori calibrati, consente al barista di far esprimere al meglio ogni miscela impostando le temperature dei gruppi singolarmente.

SOFT TOUCH KEYBOARD
WITH 6 PROGRAMMABLE DOSINGS + ON/OFF BUTTON
TASTIERA "SOFT TOUCH" CON 6 DOSI PROGRAMMABILI + TASTO ON/OFF

Keyboard with new steel group cover and control board with 6 programmable dosings, through quick response soft touch buttons, for reactive and ergonomic operation.

Tastiera con nuovo coprigruppo ergonomico in acciaio e pulsantiera a 6 dosi programmabili con tasti a reazione rapida e ammortizzazione progressiva, per un azionamento dei comandi reattivo ed ergonomico.

AVANT-GARDE DESIGN
DESIGN ALL'AVANGUARDIA

Aggressive look, wide range of available colours, chrome finish: these are the aesthetic features of model 100E that underline its original silhouette and unique design and make it a highly appreciated machine worldwide.

Look aggressivo, ampia gamma di colori disponibili, finiture cromate: sono queste le caratteristiche estetiche del modello 100E che esaltano l'originalità della linea e l'unicità del design di una macchina molto apprezzata nel mondo.

20/20 COLLECTION.

Elegante semplicità. *Graceful simplicity.*

20/20 collection

È la nuova collezione di macchine da caffè espresso La San Marco, che si caratterizza per la completezza della gamma e da un'estetica accattivante. Quattro i modelli che compongono la Collezione 20/20: tre elettronici e uno a leva, disponibili in diverse versioni. Le sue linee decise che si ispirano alle geometrie automobilistiche raccontano di un design dalla forte personalità. I volumi fluidi e allo stesso tempo scolpiti ne esaltano la semplicità e rendono questa macchina bella da vedere. Nell'ambiente bar cui è destinata esprime tecnologia professionale ed eleganza.

The new collection of La San Marco espresso machines combines breadth of range with a sleek aesthetic. There are four models in the 20/20 Collection: three electronic and one lever-driven, available in various versions. Its bold geometries draw inspiration from the automotive world, giving a strong, characterful design. The flowing yet sculpted forms enhance its simplicity, making this machine a true beauty to behold. Within its natural environment, the bar, it expresses both professional technology and elegance.

20/20 TOP

20/20 CLASSIC

20/20 LEVA

20/20 PLUG&PLAY

HIGHLIGHTS

Display grafico del modello elettronico 20/20 TOP.

Graphic display of the electronic model 20/20 TOP.

Nuovo display progettato da La San Marco per dare all'operatore un reale controllo delle prestazioni e dei parametri di funzionamento della macchina, tutto a disposizione sulla punta delle dita del barista, la programmazione delle dosi, della temperatura in caldaia gestita dal controllore PID, dei cicli di depurazione, l'attivazione della modalità di risparmio energetico e, per finire, il controllo dei parametri di funzionamento del macinadosatore.

The new display designed by La San Marco gives baristas real control over the machine's performance and working parameters, right at their fingertips. They can programme dosages, boiler temperature, controlled using a PID system, cleaning cycles, energy saving mode activation, and finally, the settings for the grinder.

Nuova V-LEVA La San Marco.

New La San Marco V-LEVER.

Innovativa ed elegante, una leva dall'estetica accattivante che coniuga bellezza ed ergonomia. Un elemento che sicuramente non può passare inosservato, progettato allo scopo di migliorare la soddisfazione dell'utente e l'insieme delle prestazioni del sistema.

This innovative and elegant lever features a sleek look that combines aesthetics with ergonomics. A device that will not go unnoticed, designed to improve user satisfaction as well as overall system performance.

Nuova tastiera con tasti soft touch.

New soft-touch keypad.

Nuova tastiera a cinque tasti retroilluminati a reazione rapida; la dimensione dei tasti e la grafica intuitiva offrono un assoluto ed agevole controllo delle funzioni della macchina. Quattro dosi programmabili più il tasto start/stop disponibili per ogni gruppo. I LED integrati nella tastiera forniscono poi utili informazioni all'operatore sullo stato della macchina e dell'erogazione.

New keypad with five back-lit rapid response keys; the size of the keys and the intuitive graphics offer complete, easy control over all the machine's functions. Four pre-settable dosages, plus a start/stop key for each group. The LEDs incorporated into the keypad also provide useful information to the barista regarding the status of the machine and of the coffee being dispensed.

I DETTAGLI TECNICI CHE VALORIZZANO LE NOSTRE MACCHINE.

THE TECHNICAL DETAILS THAT MAKE OUR MACHINES SPECIAL.

NEW 2020
NOVITA'

Lancia vapore fredda.
Cool-touch steam wand.

Disponibile da gennaio 2020 su tutti i modelli La San Marco -di serie o come accessorio- la nuova lancia vapore in acciaio inox "fredda" rappresenta uno dei componenti più apprezzati dagli operatori. La tecnologia di nuova generazione e l'insuperabile terminale in PEEK utilizzato garantiscono l'isolamento termico dell'intera superficie della lancia vapore, evitando qualsiasi rischio di scottatura per il barista, sia durante la montatura del latte sia durante le fasi di pulizia.
La lancia fredda è intercambiabile con il modello di lancia standard e può essere utilizzata sia con il classico azionamento del vapore a levetta sia con il nuovo sistema di azionamento FTL.

Available since January 2020 on all La San Marco models, either as standard or as an accessory, the new cool-touch stainless steel steam wand is one of the components baristas appreciate the most. The new-generation technology is combined with the unbeatable PEEK nozzle to guarantee thermal insulation along the entire length of the wand, preventing any risk of burns for the barista, both when frothing milk and during cleaning. The cool-touch steam wand is interchangeable with the standard model and can be used both with the classic lever steam control and with the new FTL system.

FTL
Fine tuning lever
Il nuovo sistema di controllo per l'erogazione del vapore.
The new steam delivery control system.

Fine Tuning Lever (FTL) è l'innovazione brevettata per il controllo misto dell'erogazione del vapore. Costituito da una leva di controllo dal design rivisitato che offre notevoli possibilità di regolazione del flusso di vapore, FTL comprende in un unico meccanismo entrambi i sistemi per l'erogazione del vapore già presenti sulle macchine La San Marco: con rotazione dell'impugnatura, e a leva, con movimento verticale e orizzontale. Il nuovo dispositivo consente al barista di controllare, in modo estremamente accurato, la portata di vapore durante la preparazione dei prodotti a base latte. L'estrema precisione nella regolazione della portata è stata resa possibile grazie all'utilizzo di un dispositivo a camme che ha sostituito la semplice regolazione tramite vite-madrevite.

I vantaggi della tecnologia FTL:

- Praticità e rapidità in caso di erogazioni di vapore ad impulso e on/off.
- Possibilità di regolare con estrema precisione la portata e la velocità del getto di vapore per schiumare correttamente il latte.
- La velocità del getto di vapore può essere mantenuta al valore desiderato lasciando libere entrambe le mani del barista.

The new steam delivery control system.
Fine Tuning Lever (FTL) is the patented innovation for the unified control of the steam delivery system. FTL presents as a lever with a revamped design, but it offers remarkable possibilities for steam flow regulation, with a single mechanism driving both steam delivery systems already found on La San Marco machines: either by rotating the handgrip, or using the lever, which works with both vertical and horizontal movement.
The new device offers the barista extremely precise control over the amount of steam delivered during the preparation of milk-based products. Ultra-high precision steam delivery is achieved using a cam device, which replaces the classic male-female screw regulation system.

The advantages of FTL technology:

- *Quick and practical for both pulse and on/off steam delivery.*
- *Extremely precise regulation of the amount and speed of steam for perfect milk frothing.*
- *Steam delivery can be maintained at desired setting, leaving the barista to work hands-free.*

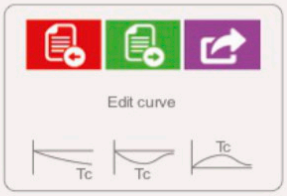
ACT
Advanced Concepts in Technology.
Advanced Concepts in Technology.

Il controllo in tempo reale della curva di temperatura di estrazione del caffè.

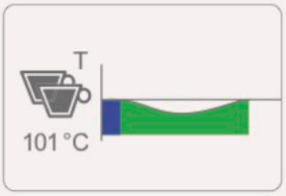
L'avanzato sistema di gestione per le macchine elettroniche multiboiler che permette il controllo in tempo reale della curva di temperatura di estrazione del caffè. Grazie alla moderna tecnologia che La San Marco ha reso disponibile su questo modello Multiboiler il barista, attraverso un moderno display, può programmare e regolare la macchina con semplici ed intuitivi comandi. Tutte le funzioni disponibili da display sono inoltre remotabili, via Bluetooth, utilizzando un qualsiasi dispositivo mobile Android. Ogni curva permette al barista di personalizzare la singola dose e di ottenere l'estrazione più adatta alle diverse miscele di caffè. L'estrazione del caffè diventa un dialogo in tempo reale tra barista e macchina, un concetto nuovo di interazione uomo-macchina.

The real-time control of the coffee extraction temperature curve.

The advanced management system for electronic multi-boiler machines that introduces a real-time control of the coffee extraction temperature curve. The modern technology installed by La San Marco on this Multiboiler model includes a display with simple, intuitive controls that enable the barista to programme and fine-tune the machine. All the functions available on the display are also accessible remotely via Bluetooth from any Android device. All the functions available on the display are also remotely via Bluetooth using any Android mobile device. Each curve enables the barista to offer a personalised single dose with the most appropriate extraction for the various blends and sensations that the coffee can provide. Extraction of the coffee becomes a real-time dialogue between barista and machine, a new concept in man-machine interaction.



Selezione del profilo di temperatura
Temperature profile selection



Erogazione del profilo selezionato
Delivery of selected profile

I SEGRETI DELLA MACCHINA A LEVA LA SAN MARCO.

THE SECRETS OF THE LA SAN MARCO LEVER-DRIVEN MACHINE.

Intervista ai nostri amici torrefattori. ***Interview with our coffee-roasting friends.***

KIMBO®

Caffè Kimbo
Gregory Calabretta
Kimbo Coffee Specialist.

Vai alla video intervista
Go to the video interview

Leva CLASS® ha reso il sistema a leva più sicuro.

Sicuramente con la Leva CLASS® mi sento molto più sicuro a lavorare piuttosto che con la macchina a leva tradizionale. Leva CLASS® ha eliminato l'elemento pericolosità della leva e garantisce un movimento molto più ergonomico, così riesco a lavorare molto meglio.
La San Marco con Leva CLASS® ha riportato l'intero compartimento delle macchine a leva nel mondo della caffetteria.

Leva CLASS® has made the lever system much safer.

Thanks to Leva CLASS®, I feel safer operating a lever machine. The design of this new system has eliminated hazards and the movement is much more ergonomic, so I can work more efficiently. This device has brought the lever machine sector back into espresso bars.

Il sistema di estrazione a leva esalta il ruolo del vero barista.

Sicuramento il brevetto Leva CLASS® è qualcosa di innovativo, che rende il lavoro del barista più affidabile e più sicuro. Passalacqua sceglie le macchine a leva perché, in un certo senso, fanno parte della componente legata alla tradizione dell'estrazione del caffè napoletano. La macchina a leva anima il bar; il barista è al centro della scena ed è il reale protagonista nel momento dell'estrazione del caffè.

The lever extraction system elevates the role of the true bartender.

The Leva CLASS® patent, with its innovative assisted lever system enables the barista to work faster but also increases reliability and safety. Passalacqua chooses the lever machine because it is part of the Neapolitan tradition of the coffee extraction. In addition, the lever machine adds life to an espresso bar: it allows the barista to take center stage at the moment of coffee extraction.

caffè S. Passalacqua s.p.a.

Caffè Passalacqua
Francesco Lo Vasto
CFO and sales Director

Vai alla video intervista
Go to the video interview

Caffè
MORENO

Caffè Moreno
Claudio Percuoco
CEO

Vai alla video intervista
Go to the video interview

Con la leva il caffè è più dolce e cremoso.

La macchina a leva dà la possibilità di utilizzare caffè più pregiati che di norma sono un po' più leggeri dei caffè "robusta" e che con una grammatura più elevata, con una macinatura un po' più ristretta e quindi con la forza in più che dà la macchina a leva, ci permette di avere quello che noi vogliamo: un caffè dolce e cremoso che possa essere persistente nel gusto al palato.

With the lever the coffee is sweeter and creamier.

First, it is compatible with the finest coffees, which are usually lighter than the "robusta" coffees. By increasing the grammage, grinding the coffee slightly more finely and taking advantage of the extra strength conferred by the lever machine, it is possible to achieve the desired result: sweet, creamy coffee with a lingering aftertaste.

Con Leva CLASS® la leva è alla portata di tutti.

Io credo che con questa svolta La San Marco abbia apportato una notevole miglioria a quello che era il proprio prodotto, nel momento che la macchina a leva fino a qualche tempo fa era rimasta un prodotto ancorato a quello che era il barista del sud, in quanto è nato e cresciuto con quello che era il concetto della macchina a leva. Ora la Leva CLASS® ha apportato delle notevoli migliorie, nonché ha aumentato la sicurezza del lavoratore con la macchina che in questo modo ha portato anche il lavoratore non abituato a quella che era la macchina a leva, a poterci lavorare con tutta tranquillità.

With Leva CLASS® the lever it is within everyone's reach.

Today, I note a turning point. La San Marco has significantly improved its lever machine. It used to be a product geared to the baristas of southern Italy, born and raised with the concept. Now La San Marco has introduced Leva CLASS®, offering improvements and enhanced safety. It allows even baristas unaccustomed to working with lever machines to operate them with confidence.

Caffè Santa Cruz

Caffè Santa Cruz
Domenico Sileo
Sales Manager

Vai alla video intervista
Go to the video interview

UN SODALIZIO LUNGO OLTRE 60 ANNI.
AN ALLIANCE OVER 60 YEARS LONG.

Intervista a Mario Signorini della ditta Nicola Bianco & C., di Napoli, storica concessionaria La San Marco.

Interview with Mario Signorini from Nicola Bianco & C., Naples, a historic La San Marco dealer.

Nicola Bianco & C. e La San Marco: un sodalizio lungo più di 60 anni. Ci racconti come è nato.
Tutto è nato nel 1958, quando Nicola Bianco, qualificato Agente delle Società Carpigiani e Fiorenzato, venne contattato per la prima volta dal direttore commerciale de La San Marco (allora Officine Romanut) per assumere l'incarico di vendita delle macchine La San Marco in Sud Italia. Con l'aiuto del suo tecnico Romolo, a bordo di una mitica Fiat 500 Giardinetta piena di attrezzature e ricambi, Bianco iniziò ad operare con impegno e costanza nella vasta area meridionale, fino ad allora presidiata da marchi storici come Vittoria-Arduino, Gaggia, Faema. Quella di Bianco fu una figura di stimolo essenziale nella diffusione delle macchine La San Marco in tutta l'area meridionale. Ma non solo. Si può dire infatti che egli contribuì localmente allo sviluppo dell'intero settore delle macchine a leva in un periodo durante il quale, non solo al Sud ma anche nel resto d'Italia, il mercato prediligeva quasi esclusivamente macchine a erogazione continua, in quanto più economiche dal punto di vista industriale e utilizzabili anche da un operatore non professionale.

Nicola Bianco & C. and La San Marco: an alliance over 60 years long. Tell us how it all began.
It all began in 1958, when Nicola Bianco, a qualified agent of the Carpigiani and Fiorenzato companies, was contacted for the first time by the sales manager at La San Marco (known back then as Officine Romanut) and offered the dealership for La San Marco in the south of Italy. With the help of his technician Romolo, on board a legendary Fiat 500 Giardinetta full of equipment and spare parts, Bianco began working with steadfast commitment throughout the Mezzogiorno, previously the fiercely-guarded territory of historic brands such as Vittoria-Arduino, Gaggia and Faema. Bianco was key to the distribution of La San Marco machines throughout the south. And that's not all. We can safely say that he contributed locally to the development of the entire sector of lever-driven machines at a time when the market in both the north and the south of Italy almost exclusively favoured continuous dispensing machines, which were more economical from an industrial point of view, and could be operated by non-professionals.

Negli anni '80, poi, il vostro approdo in azienda...
Esatto. Era il 1980 e io e Claudio, mio fratello, eravamo appena rientrati in Italia, reduci da una lunga e fruttuosa esperienza industriale in Brasile. Una volta a Napoli, entrammo in contatto con Nicola Bianco e decidemmo di acquistare l'azienda. Fu così che nacque la Nicola Bianco & C. Il motore della nostra attività si rivelò fin da subito essere la passione per le macchine a leva La San Marco. La qualità del progetto del gruppo erogatore e l'accurata realizzazione artigianale garantivano la facilità di manutenzione e lo sfruttamento integrale ed omogeneo della miscela contenuta nel filtro. Caratteristiche che le rendevano estremamente affidabili e produttive. Macchine capaci di estrarre dalla miscela di caffè tutto il suo aroma, ma che allo stesso tempo richiedevano una limitatissima manutenzione. Perfette quindi per la vita del bar napoletano, che basa la quasi totalità del suo fatturato su "a tazzulella 'e cafè".

Then in the eighties, you joined the company...
Right. It was 1980, and my brother Claudio and I had just returned to Italy after a long and fruitful experience with the industry in Brazil. Once we got back to Naples, we got in touch with Nicola Bianco, and we decided to take over the company. So that was the beginning of Nicola Bianco & C. The driving force for our business from the word go was our passion for La San Marco's lever-driven machines. The design quality of the brew head and precise artisanal production guaranteed easy maintenance and a full, even yield from the blend in the filter. These characteristics made them extremely reliable and productive. Machines that could draw all the aroma out of a blend of coffee, and they were really low-maintenance too. So they were perfect for Neapolitan bars, where sales are comprised almost entirely of coffee.

C'è qualche aneddoto o ricordo particolare del vostro passato legato alle macchine LSM?
Ricordo un giorno del 1983, quando si presentarono da noi dei ragazzi etiopi. Erano alla ricerca di macchine da caffè che potessero funzionare nei loro altipiani, dove l'energia elettrica non è sempre disponibile. La macchina a leva de La San Marco rispondeva perfettamente alle loro esigenze in quanto, inserendo sotto la macchina un braciere pieno di braci ardenti, riuscivano riscaldare l'acqua e portarla in temperatura. Per il rifornimento dell'acqua, poi, sarebbe bastato ogni mattina smontare la valvola di sicurezza e riempire la caldaia. Un procedimento sufficiente a garantire il servizio giornaliero. La descrizione di questi sistemi ci colpì molto e riportò la nostra memoria nel passato, a quando ancora si utilizzavano le macchine verticali a carbonella, di cui oggi si è persa completamente ogni memoria.

Are there any anecdotes or special memories from your past relating to LSM machines?
I remember one day in 1983, a group of young Ethiopians came to see us. They were looking for coffee machines that would work in the Highlands there, where electricity is not always available. La San Marco's lever machine perfectly matched their requirements, because they could heat the water by putting a brazier of hot coals under the machine. For the water supply, they just had to take off the safety valve each morning and fill the boiler. This procedure was enough to ensure they could serve coffee for the day. We found the description of this system quite touching. It took us back to a time in the past, when people still used the vertical charcoal-heated machines, which today have been completely forgotten.

Ripercorrendo gli ultimi 60 anni di storia della ditta Nicola Bianco & C., come è cambiato il mercato italiano dell'Ho.Re.Ca., e in particolare quello napoletano?
Dalla metà degli anni novanta, specialmente nel napoletano, la trasformazione è stata sostanziale. Siamo passati da un mercato dove l'acquisto veniva fondamentalmente fatto dal cliente finale ad un mercato dove i torrefattori, emuli delle due grandi aziende del Nord (Illy e Lavazza), hanno iniziato a finanziare i propri clienti, soprattutto nell'acquisto delle macchine da caffè. Dobbiamo molto al lavoro svolto nei nostri primi anni di attività, durante i quali, a livello di marketing, ci siamo concentrati soprattutto nell'evidenziare le qualità della macchina a leva, divenute poi sinonimo di qualità nell'erogazione, affidabilità, economicità e semplicità sia di gestione che di acquisto, e da ultimo di durata.

Cos'è che rende così speciali i modelli a leva La San Marco?
Queste macchine sono un condensato di tecnologia e affidabilità. La precisione delle lavorazioni, l'eccellente qualità dei materiali utilizzati e la conformità alle più severe normative internazionali fanno sì che ai modelli a leva de La San Marco sia riconosciuto, da sempre, a livello internazionale, il primato mondiale del settore, nonostante i numerosi tentativi di imitazione. Inoltre, grazie all'introduzione sul mercato del nuovo sistema LEVA CLASS®, i modelli a leva de La San Marco detengono il primato anche dal punto di vista della sicurezza.

Cosa rappresenta il caffè a Napoli?
Il caffè, in particolare a Napoli, è la "pausa", il "tonico", il "sostituto della merenda" che si è consolidato in tradizione, in momento di vita individuale o sociale. Le operazioni che compie il macchinista nella preparazione dei caffè possono in un certo senso rientrare in una piccola sceneggiata che si attua sul palcoscenico del bar. Quel suo alzare le braccia e abbassare la leva per fare il "purge", così come si chiama oggi, prendere le tazzine bollenti dalla vaschetta con acqua che le mantiene ad alta temperatura, il bicchiere di acqua (gassata) per sciacquarsi la bocca ed assaporare in pieno la qualità che i nostri caffè sanno esprimere... L'usanza del "caffè sospeso", poi, è uno degli indicatori della mentalità disordinata, folcloristica, ma al contempo generosa dei napoletani. Chi può lascia pagato uno o più caffè in favore di chi da solo non potrebbe permettersi questo momento di ristoro. Chi offre non sa chi berrà quel caffè e chi lo beve non sa chi è stato ad offrirglielo; ma chi distribuisce (il bar) serve entrambi!

Come si immagina la pausa caffè del futuro?
La pausa caffè, a Napoli, non subirà cambiamenti sostanziali. Andremo certo in contro a modifiche circa la logistica dei locali attivi e la progettazione d'interni per i nuovi. A cambiare saranno forse anche stoviglie e contenitori. E anche se oggi, con il giusto utilizzo delle lavastoviglie, si ottiene una sanificazione più che adeguata, nel medio-lungo termine la stessa "tazzulella 'e cafè" sarà forse immagine storica di costume, sostituita da alternative usa e getta.

La "Nicola Bianco & C. srl – Napoli" è un'impresa di fornitura, manutenzione, progettazione e realizzazione di arredamenti per gelaterie, pasticcerie e bar. Concessionaria esclusiva di macchine da caffè La San Marco da oltre 60 anni su Napoli, Caserta e relative province, l'azienda garantisce una costante assistenza tecnica ai suoi clienti grazie ad un team di tecnici professionisti.

Thinking back over the 60-year history of Nicola Bianco & C., how has the hospitality market changed in Italy, and especially in Naples?
Since the mid-nineties, especially in Naples, the transformation has been dramatic. We have gone from a market where essentially, it was the client that used to make the purchase, to one where the roasting companies, emulating the two big names in the north (Illy and Lavazza), began to sponsor their clients, especially for the purchase of coffee machines. We are really seeing the fruit of the work we put in in the early years of business, when our marketing activities were focused above all on the qualities of the lever-driven machine, which later became known for its excellent coffee, its reliability, its simplicity and good value in terms of running as well as purchase, and of course, its durability.

What it is that makes La San Marco lever models so special?
These machines are quite simply a distillate of technology and reliability. The precise engineering, excellent quality materials and compliance with the most exacting international standards mean that La San Marco lever-driven machines have always been internationally renowned world leaders in the sector, despite the many attempts to imitate them. And now, with the introduction onto the market of the new LEVA CLASS® system, La San Marco's lever models have also attained primacy in terms of safety.

What does coffee mean to people in Naples?
Coffee, especially in Naples, is a "break", a "tonic", a "snack substitute", it has become established in local tradition as a moment of individual and social life. The operations performed by the barista to prepare a coffee could be seen as a theatrical moment, played out on the stage that is the bar. The way he (or she) raises his arms and pulls down the lever for the "purge", as it is known these days, taking the boiling hot cups from the basin of water that keeps them warm, the glass of water (sparkling) to rinse the mouth and fully savour the quality of our excellent coffees...
And the custom of leaving a "caffè sospeso", which is just one indication of the Neapolitan mentality: chaotic, colourful, but wonderfully generous. Those who can, pay for an extra coffee "pending" for someone else could not otherwise afford this moment of refreshment. The giver does not know who will drink the coffee, and the drinker does not know who paid for it, but bridging that gap is the barista who serves them both!

How do you imagine the coffee break of the future to be?
In Naples, I don't think the coffee break will change significantly. Of course, we will see changes to the logistics of existing venues, and to the interior design of new ones. Another thing that might change is crockery and containers. Although today, with the proper use of dishwashers, our crockery is quite adequately disinfected, in the mid-to-long term, our cups and saucers may become a quaint relic, replaced by disposable alternatives.

"Nicola Bianco & C. srl – Naples" is a company that supplies, maintains, designs and produces furniture for ice cream parlours, cake shops and bars. It has been the exclusive dealer for La San Marco coffee machines for over 60 years, covering Naples, Caserta and their provinces, guaranteeing steadfast technical assistance to its clients thanks to its highly professional technical team.

220 collection

GRACEFUL SIMPLICITY

4 models, different characteristics and systems, one unique design.

Discover more on lasanmarco.com

703 CAFFÈ ESTRATTI IN UN'ORA CON LA NOSTRA MACCHINA A LEVA.

703 CUPS OF COFFEE EXTRACTED IN 1 HOUR WITH OUR LEVER COFFEE MACHINE.

Francesco Costanzo ha battuto il record con il nostro modello 85 Leva CLASS.®

Francesco Costanzo broke the record with our model 85 Leva CLASS.®

Quanti caffè si possono estrarre in un'ora con la macchina a leva La San Marco? È questa la domanda alla quale Francesco Costanzo, titolare del Gran Caffè Costanzo di Frattaminore (NA), ha voluto rispondere il 27 settembre, cimentandosi in una suggestiva performance nel segno della velocità e della precisione. A fare da cornice all'evento, l'incantevole Piazza del Municipio di Napoli.

Ben 703 le tazzine di caffè disposte in fila, una dopo l'altra, al termine dei 60 minuti. Tazzine perfette e servite a regola d'arte: 25 ml di caffè, nessuna sbavatura, complete di piattino e cucchiaino. "Sono felice - dichiara Costanzo – questo risultato per me significa molto. È il frutto di lunghi mesi di duro allenamento ed è anche un tributo alla grande passione della mia vita: il caffè espresso".

A supportare l'impresa di Costanzo, due esemplari a tre gruppi erogatori del modello 85 Leva CLASS® La San Marco. "Per me si è trattato di una scelta quasi obbligata – racconta Costanzo – qui a Napoli il vero caffè è a leva, e leva per me significa La San Marco. Estrarre a leva regala grandi emozioni non solo al macchinista ma anche a colui che si appresta a gustare la sua tazzina di caffè."

"La perenne ricerca del limite è parte indissolubile della natura umana e, unita alla tecnica, si trasforma in spettacolo" – dichiara Roberto Nocera, Direttore Generale La San Marco – "L'estrazione a leva si conferma non solo un rito affascinante, ma anche un sistema dalle grandi prestazioni, sia qualitative che quantitative. Siamo grati a Francesco Costanzo per essersi cimentato in questa entusiasmante sfida e per aver scelto al suo fianco le nostre macchine."

L'evento, aperto al pubblico, ha chiamato a raccolta numerosi spettatori e appassionati del settore. Presente per i saluti ufficiali anche il Vicesindaco di Napoli, Enrico Panini.

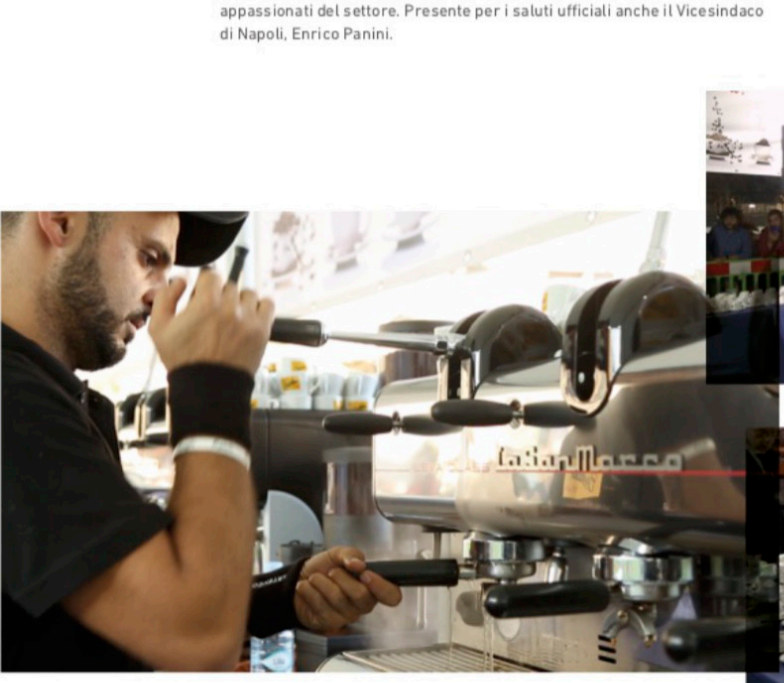
How many coffees can be extracted in one hour with La San Marco lever machine? This is the question which Francesco Costanzo, owner of Gran Caffè Costanzo in Frattaminore (NA), wanted to answer the 27 September, performing a suggestive performance in the name of speed and precision. To frame the event, the enchanting Piazza del Municipio of Naples.

703 cups of coffee arranged in a row, one after the other, at the end of the 60 minutes. Perfect cups served to perfection: 25 ml of coffee, no smudging, complete with saucer and spoon. "I am happy - says Costanzo - this result means a lot to me. It is the fruit of long months of hard training and is also a tribute to the great passion of my life: espresso coffee".

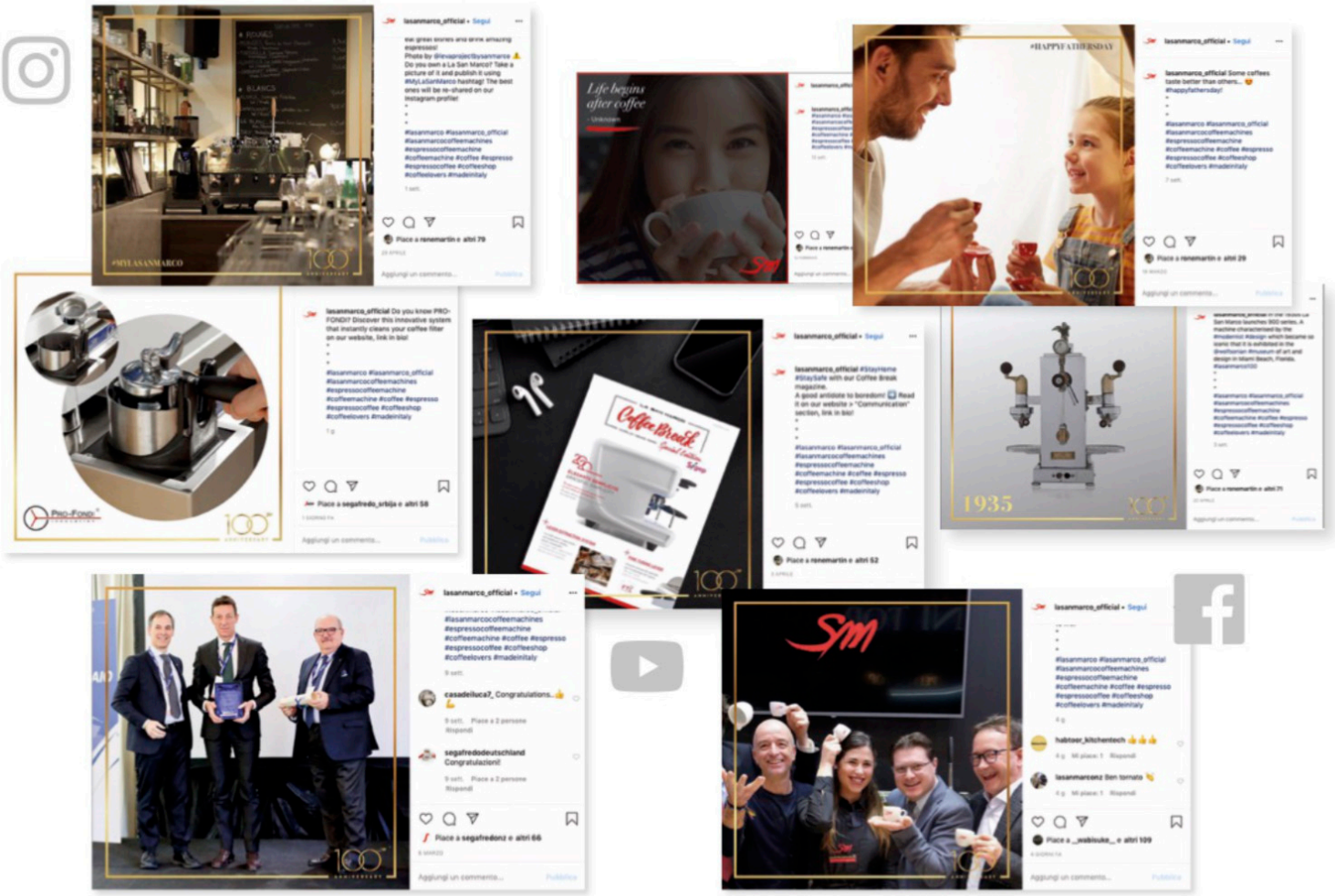
To support the company of Costanzo, 2 La San Marco 85 Leva CLASS® models each with 3 groups. "For me it was an almost obligatory choice - says Costanzo - here in Naples the real coffee is by lever, and for me it means La San Marco. Extracting a lever gives great emotions not only to the barista but also to the one who is preparing to enjoy his or her cup of coffee."

"The perennial search for limits is an indissoluble part of human nature and, combined with technique, it becomes a spectacle" - declares Roberto Nocera, General Manager of La San Marco - "The extraction by lever is confirmed not only as a fascinating ritual but also a system with great performances, both qualitative and quantitative. We are grateful to Francesco Costanzo for having taken on this exciting challenge and for having chosen our machines alongside him."

The event, open to the public, brought together numerous spectators and fans of the sector. The Deputy Mayor of Naples, Enrico Panini, was also present for the official greetings.

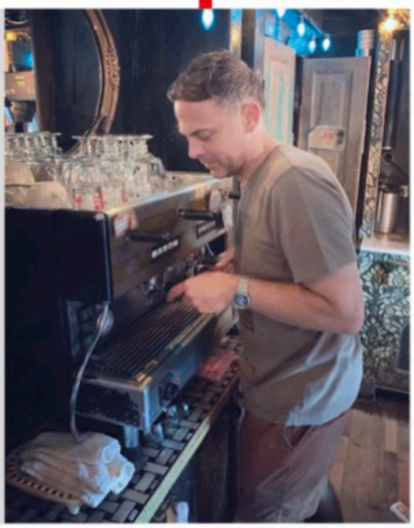


LA SAN MARCO SOCIAL WALL.



WITCHES BREW COFFEE HOUSE
IN WEST HEMPSTEAD, NEW YORK.

astrovector
7 hrs ·



Questa macchina è stata con noi oltre 24 anni. Grazie per aver servito ottimi caffè, tantissime volte.
Ora il pensionamento, atteso da tempo !!
Oggi l'abbiamo sostituita con una Top80 Cromata.

This machine has been with us for over 24 years. Thanks for serving great coffee so many times. Now for a long-awaited retirement!!
We have replaced it with a chrome-finish Top 80.

Like Comment Share

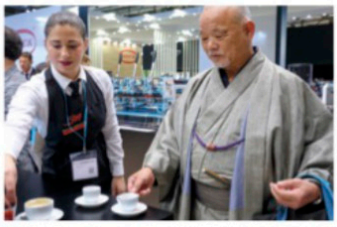
Write a comment...

INTERNATIONAL TRADE FAIRS.

Gli ultimi appuntamenti internazionali che ci hanno visto protagonisti.
Recent international events where we took the spotlight.

A ottobre 2019 e gennaio 2020 La San Marco ha preso parte ai due principali appuntamenti fieristici di settore: Host Milano e Sigep Rimini. In entrambe le occasioni il brand si è presentato con uno stand a "doppia" anima con, da una parte, la neonata 20/20 COLLECTION composta da quattro modelli ed un unico design firmato dallo studio Bonetto; dall'altra l'universo LEVA La San Marco, con i grandi modelli di design. Tra questi, l'inconfondibile V6 a doppia bancata, la macchina professionale che ha avuto l'onore di essere stata inserita nella pubblicazione annuale di ADI (Associazione per il Design industriale) che raccoglie il miglior design italiano in produzione e che recentemente è stata invitata a partecipare anche alla selezione per il prestigiosissimo Premio Compasso d'Oro 2020, il più autorevole premio mondiale di design nato da un'idea di Gio Ponti. A questa straordinaria macchina l'azienda ha voluto dedicare l'area Pull Your Own Coffee, nella quale i visitatori delle due fiere hanno potuto provare in prima persona l'innovativo e sicuro sistema di estrazione a Leva CLASS® La San Marco. Tante altre le novità tecniche presentate in occasione dei due importanti appuntamenti: tra queste anche il sistema Fine Tuning Lever (FTL), l'innovazione brevettata per il controllo dell'erogazione del vapore. Per entrambi gli eventi il successo di pubblico e di critica raccolto dall'azienda è stato molto positivo si è tradotto concretamente con interessanti sviluppi commerciali.

In October 2019 and January 2020, La San Marco took part in the two main trade fair events for the sector: Host Milano and Sigep Rimini. On both occasions, the brand presented a stand with a "dual" character: on the one hand, the brand-new 20/20 COLLECTION, comprising four models and one sleek design created by Bonetto design studios; on the other, the La San Marco LEVER world, with all its great models and designs. Among these, the unmistakable dual-sided V6, the professional machine that was honoured with inclusion in the annual Design Index by ADI (the Italian industrial design association), which brings together the best Italian designs in production, as well as recently being shortlisted for the highly prestigious Compasso d'Oro award for 2020, the most authoritative design award in the world, and brainchild of Gio Ponti. The company chose to dedicate the "Pull Your Own Coffee" area to this extraordinary machine, inviting visitors at both fairs to experience first-hand the innovative, safe lever extraction system that is La San Marco Leva CLASS®. Numerous other technical innovations were presented at these two major events: among these, the Fine Tuning Lever (FTL) system, the patented new mechanism for steam delivery control. For both events, the response of the public and critics alike was highly favourable, leading to exciting new commercial developments.



Progetto editoriale / *Editorial plan by* PUBBLIMARKET®

La San Marco S.p.A.
GRADISCA D'ISONZO (GO) - ITALY
Ph. (+39) 0481 967111
info@lasanmarco.com
@lasanmarcospa
lasanmarco_official

lasanmarco.com

FSC
www.fsc.org
MISTO
Carta da fonti gestite in maniera responsabile
FSC® C121606