

LA SAN MARCO

# Coffee Break

WORLD NEWS

## HEADQUARTERS

**NUOVI SPAZI, UFFICI  
E MACCHINARI.  
LA SAN MARCO  
NON SI FERMA.  
NEW SPACES, OFFICES  
AND MACHINERY.  
LA SAN MARCO  
NEVER STOPS.**



PAG.12/13

## PRODUCT NEWS

**20/20 Plug&Play.**  
Il caffè del bar  
anche a casa tua.

*20/20 Plug&Play.*  
*Enjoy barista-style*  
*coffee at home too.*



PAG. 05

## THE INTERVIEW

**Parola al distributore.**  
*Over to the dealer.*



PAG. 08/09

## CORPORATE VIDEO

**Un tour di 4 giorni e  
3 location per il nostro  
nuovo video Corporate.**

*A 4-day tour to  
3 locations for our new  
Corporate video.*



PAG. 15

# CON LO SGUARDO E IL CUORE RIVOLTI AL DOMANI. WITH EYES AND HEART FOCUSED ON THE FUTURE.



## Cari lettori, ecco a voi l'ultimo numero dell'edizione 2020 del nostro Coffee Break.

Quello che sta per concludersi è stato un anno senza precedenti. Come imprenditori e lavoratori ce lo ricorderemo come l'anno delle grandi sfide. L'anno che ci ha obbligato a rallentare e ripensare a nuove rotte da percorrere.

Per un'azienda come la nostra, la cui produzione in cent'anni non si era mai interrotta, nemmeno durante i due conflitti mondiali, l'idea di fermarsi non è stata contemplata. Perché La San Marco non si ferma. La San Marco è abituata a guardare avanti e a pensare al domani. Abbiamo quindi scelto di vivere la situazione contingente come un'opportunità, piuttosto che come un ostacolo. Abbiamo fatto tesoro del periodo di rallentamento delle attività industriali per dare maggior impulso ai progetti di sviluppo tecnico-produttivo, di riorganizzazione delle attività interne e di strategia comunicativa. E tra questi progetti, alcuni li vogliamo condividere qui con voi.

Abbiamo lavorato allo sviluppo di nuove tecnologie per valorizzare al meglio le miscele e le monorigini di caffè, specialty coffee compresi – perché quando si parla di estrazione di eccellenza, i dettagli fanno la perfezione. Abbiamo aggiornato il nostro archivio e riportato alla luce materiali di incommensurabile valore storico legati ai modelli che negli ultimi cent'anni hanno fatto grande La San Marco nel mondo. Per capire chi sarai domani, infatti, devi ricordarti sempre chi eri ieri. In quest'opera di instancabile ricerca e ricostruzione dobbiamo un ringraziamento speciale al nostro distributore di fiducia per il Triveneto, Gamma Bar. Dietro a questa realtà, c'è la storia di una famiglia il cui nome è legato non solo al presente, ma anche al passato de La San Marco. Per raccontarvi la loro storia, abbiamo deciso di intervistarli.

Sfogliando le pagine del magazine, scoprirete anche che abbiamo rinnovato gli uffici della nostra sede di Gradisca d'Isonzo (GO) e investito sull'acquisto di nuovi macchinari dedicati alla sicurezza del nostro team. Infine, ma non meno importante, vi regaliamo una piccola anteprima del bellissimo e intenso progetto itinerante, appena concluso, che ci ha visto coinvolti nelle riprese del nostro nuovo video corporate. Un video che, speriamo, saprà emozionarvi e che sarà solo la prima delle grandi novità che abbiamo in serbo per voi nel 2021. Buona lettura e... Ad maiora!

## Dear readers, welcome to the last issue of Coffee Break magazine for 2020.

*The year now drawing to a close has been absolutely unprecedented. As entrepreneurs and workers we will remember it as the year of great challenges. The year that forced us to slow down and think about new directions we could take.*

*For a company like ours, where production had never stopped in a hundred years, even through two world wars, the idea of grinding to a halt was unthinkable. La San Marco never stops. La San Marco is used to looking ahead and thinking of the future. Hence, we chose to view the situation we were living through as an opportunity rather than an obstacle. We put the slow-down of industrial activities to good use, using that time to give a boost to technical and productive development projects, and to reorganise our in-house activities and communication strategy operations. Among these projects are some we would like to share with you here.*

*We worked on the development of new technologies to bring out the best in the blends and mono-origin coffees, including specialty coffees – because when it comes to high-end extraction, the details make all the difference. We updated our archives and brought to light materials of inestimable historic value relating to the models that have made the La San Marco name so great across the globe over the past century. Because we understand that in order to know who you will be tomorrow, you must first remember who you were yesterday. In this work of tireless research and reconstruction, we owe a special debt of thanks to our trusted distributor for North-Eastern Italy, Gamma Bar. Behind this name lies the history of a family with ties not only to the present but also to the past of La San Marco. To tell you their story, we decided to interview them.*

*As you leaf through the pages of this magazine, you will also see that we have redecorated the offices of our headquarters in Gradisca d'Isonzo, Italy, and invested in the purchase of new machinery for the safety of our team. And last but not least, we would like to offer you a little foretaste of the beautiful and intense travelling project, recently completed, which saw us shooting our new corporate video. We hope this video will succeed in bringing you profound emotions; it is just the first of a number of revelations that we have in store for you in 2021. So enjoy... Onward and upward!*

*Roberto Nocera*

CEO La San Marco S.p.A.

# LA SAN MARCO

MODELLO ATLANTIC - La macchina da caffè delle navi da crociera  
*ATLANTIC MODEL - The coffee machine for cruise ships*



MODELLO LA  
 “SUPER SAN MARCO”  
 TIPO 50 MOD.1 detta

## ATLANTIC

da 2 a 3 gruppi - Leva  
 Design: La San Marco

Iconico modello a leva divenuto famoso con il nome “Atlantic”. La macchina veniva fornita insieme ad un mobile contenitore sottostante che, al suo interno, conteneva la caldaia. Ebbe così enorme successo sui grandi transatlantici. La versione qui raffigurata corrisponde alla più rifinita della serie “Super San Marco” che veniva installata nei bar di prima classe delle navi.

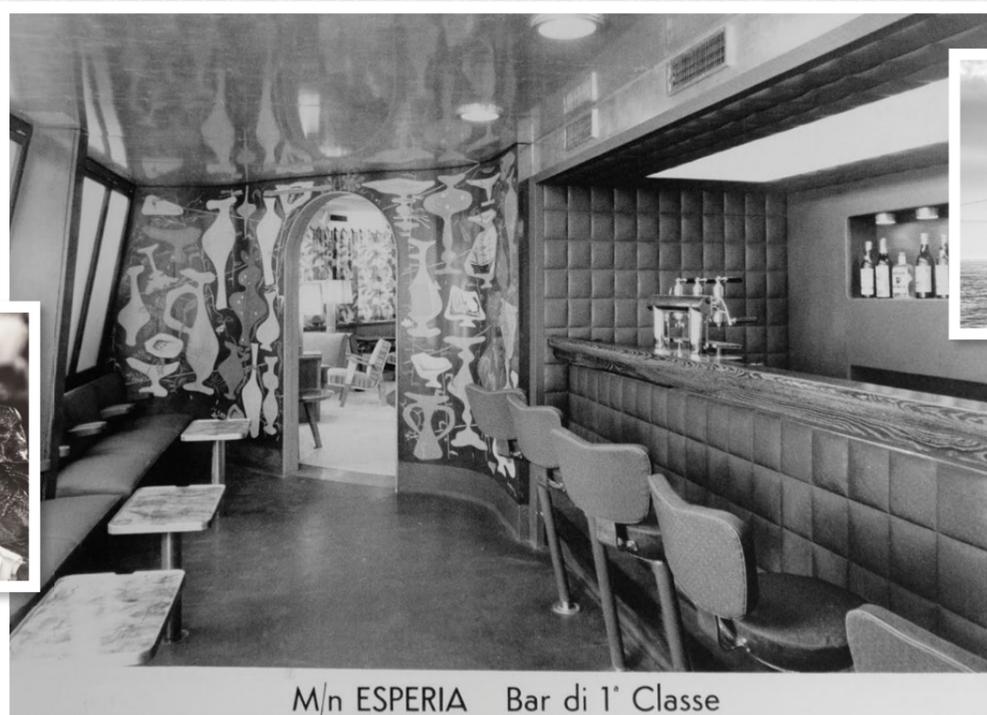
# 1945

“SUPER SAN MARCO”  
 MODEL  
 TYPE 50 MOD. 1 alias

## “ATLANTIC”

with 2 to 3 lever-driven groups  
 Design: La San Marco

This iconic lever model became famous with the name “Atlantic”. It was supplied with a cabinet on which it stood, and which contained the boiler. This led to its enormous success on large transatlantic vessels. The version illustrated here is the top of the “Super San Marco” range, which was installed in the ships’ first-class bars.



M/n ESPERIA Bar di 1° Classe



LOVE ME, BARTENDER!

LA SAN MARCO INTRODUCES THE 100 YEARS' MACHINE.  
Form and function in perfect harmony.

## 20/20 PLUG&PLAY.

Il caffè del bar anche a casa tua. *Enjoy barista-style coffee at home too.*



Irrompe sul mercato delle professionali a 1 gruppo la 20/20 Plug&Play il nostro nuovo modello multiboiler che ha l'obiettivo di permettere a tutti i coffee lovers e agli amanti del buon caffè di cimentarsi in un'estrazione a regola d'arte anche fuori dal bar. Professionale, versatile e maneggevole, la piccola elettronica è un concentrato di precisione e raffinata tecnologia, racchiusa in un design compatto dalla forte personalità. 20/20 Plug&Play è una macchina molto versatile perché può utilizzare caffè macinato, capsule o cialde universali. Dal punto di vista tecnico presenta un serbatoio interno da 5 litri che può essere riempito manualmente, oppure collegato alla rete idrica per il reintegro automatico dell'acqua.

Il modello fa parte dell'omonima collezione di macchine denominate 20/20, il cui progetto porta la firma di Bonetto Design, ed è disponibile a scelta in 10 colori a finitura lucida o metallizzata, incluse le nuove varianti verde pastello e bronzo.

*The 20/20 Plug&Play 1-group machine has exploded onto the professional market. Our new multiboiler model seeks to enable all coffee lovers to try their hand at pulling a superlative shot even when they can't go to the bar. Professional, versatile and easy to use, this compact semi-automatic model packs vast amounts of precision and refined technology, enclosed in a neat, characterful design. 20/20 Plug&Play is a highly versatile machine because it can use ground coffee, capsules or universal pods. On the technical side, it features an internal 5-litre tank that can be filled manually or connected to the water supply and kept topped-up automatically.*

*This model is part of the 20/20 collection, designed by Bonetto Design, and is available in a choice of ten colours with a glossy or metallic finish, including the new pastel green and bronze colourways.*



POLVERE GROUND COFFEE



CIALDE E CAPSULE CAPSULES OR PODS

**20/20** collection

## HIGHLIGHTS



### Nuovo display grafico

#### *New graphic display*

La macchina è dotata di display dal design moderno e nuova tastiera a cinque tasti retroilluminati a reazione rapida.

*The machine is fitted with a sleek display and new keypad with five back-lit rapid response keys.*



### Doppia caldaia in acciaio inox

#### *Stainless steel double boiler*

20/20 Plug&Play presenta 2 caldaie separate: ciò assicura, da un lato, estrema precisione nell'estrazione del caffè alla corretta temperatura e, dall'altro, grande disponibilità di acqua calda e vapore a temperature ben più elevate.

*20/20 Plug&Play features two separate boilers: this ensures extremely precise coffee extraction at the correct temperature on the one hand, and on the other, provides plenty of hot water and steam at far higher temperatures.*



### Speciale beccuccio di erogazione

#### *Special delivery nozzle*

Garantisce un caffè dalla crema spessa e persistente. La lancia vapore ad azionamento manuale a levetta consente la preparazione di tutte le bevande a base latte.

*For a coffee with a thick, persistent cream every time. The manual, lever-driven steam wand is perfect for the preparation of all milk-based drinks.*

**S.M.**

# ON DEMAND SMART INSTANT

**Il segreto di un ottimo caffè passa anche dalla macinatura**  
*The secret of excellent coffee starts with the grind*

Tra i segreti di un grande caffè c'è sicuramente la perfetta macinatura di ogni dose. Ottenerla, però, non è così semplice. Oltre che **istantanea e precisa**, una buona macinatura deve essere anche **regolata ad hoc**, in base alle esigenze del momento, alla miscela adottata e al tipo di macine.

Questo perché più la grana del caffè è grossa, meno il processo di percolazione riesce a estrarne l'aroma. Se è troppo fine, al contrario, la bevanda risulta troppo forte, con un retrogusto di bruciato. Inoltre, la macinatura deve essere regolata più volte al giorno, specialmente se si verificano variazioni dell'umidità atmosferica: più il clima è umido più la grana del caffè deve essere grossa, altrimenti la percolazione sarà lenta e stentata e il caffè risulterà troppo forte. Viceversa, più l'aria è secca, più la miscela deve essere fine o la bevanda sarà troppo leggera.

Grazie alle sofisticate soluzioni tecnologiche adottate, la gamma di macinatori a macinatura istantanea **on demand Smart Instant La San Marco**, permette di ottenere tutto questo con estrema facilità. Il risultato è un caffè espresso fresco e di qualità, capace di sprigionare tutte le note aromatiche della miscela selezionata.

L'intera gamma adotta di serie la nuova ghiera di regolazione professionale al centesimo di millimetro e, grazie al sistema Smart Instant creato da La San Marco, garantisce la corretta erogazione della dose di caffè nella coppa portafiltro con precisione al grammo.

Per tutti i prodotti on demand Smart Instant è possibile scegliere il tipo di macine professionali da utilizzare (piane o coniche). L'offerta include inoltre un'ampia varietà di soluzioni cromatiche, per consentire il perfetto abbinamento con tutte le macchine da caffè La San Marco.

*Among the secrets of great coffee is undoubtedly the perfect grind for each dose. But achieving it is not that simple. In addition to being **instant and precise**, a good grind must also be **custom-tweaked** according to the needs of the moment, the blend chosen and the type of machine.*

*The coarser the grind, the less the aroma will be drawn out by the percolation process; but if the beans are too finely-ground, the drink will be too strong, with a burnt aftertaste. The grind should also be adjusted repeatedly throughout the day, particularly if the level of atmospheric humidity changes: the more humid is the climate, the coarser the grind needs to be, otherwise percolation will be slow and strained, and the coffee will be too strong. In contrast, the dryer the air, the finer the grind should be, or the resulting drink will be too weak.*

*Thanks to the sophisticated technology used, the **La San Marco Smart Instant** on-demand grinder range puts all this within easy reach. The result is a fresh, high-quality espresso that will release all the aromatic notes of the selected blend.*

*The entire range features the new professional dial as standard, with hundredth-of-a-millimetre precision, and thanks to the Smart Instant system created by La San Marco, it guarantees delivery of the correct dose of coffee into the filter basket, accurate to the gram.*

*All Smart Instant on-demand products are available for either conical or flat-burr grinders. There is also an ample choice of colourways, to ensure a perfect match with all La San Marco coffee machines.*

## HIGHLIGHTS



**Sistema Hands Free**  
*Hands-Free system*

Il sistema brevettato da La San Marco permette l'auto sostenimento della coppa durante la fase di macinazione, liberando così le mani dell'operatore. Il sistema Hands Free è previsto di serie sui macinadosatori SMART INSTANT (macinatura on demand con riconoscimento automatico della coppa a 1 o 2 beccucci) ed opzionale sui modelli INSTANT (macinatura on demand).

*This La San Marco patented system means the portafilter is self-supporting during grinding, thus leaving the barista's hands free. The Hands-Free system comes as standard on SMART INSTANT grinder/dispensers (grinding on demand with automatic recognition of the single or double portafilters), and is optional on INSTANT models (grinding on demand).*



**Nuova ghiera centesimale**  
*New centesimal dial*

La nuova ghiera di regolazione consente di adeguare, con la massima precisione, la granulometria del caffè macinato alle condizioni di umidità atmosferica, alla miscela e al tipo di macine. Garantisce, rispetto ai modelli precedenti, una finezza di regolazione superiore del 30%. Grazie alla nuova etichetta intuitiva, migliora inoltre la leggibilità delle suddivisioni della regolazione centesimale.

*The new dial allows you to adapt the particle size of your ground coffee with absolute precision, to suit the atmospheric conditions, the blend and the type of grinder. Compared with previous models, it guarantees 30% more accuracy every time you dial in. Thanks to the new intuitive labelling, it also improves the legibility of the notches on the centesimal dial.*



**Tecnologia Smart**  
*Smart Technology*

La tecnologia intelligente progettata e sviluppata all'interno del reparto R&D La San Marco che, attraverso due sensori infrarossi e un software di rilevazione dedicato, dosa automaticamente il caffè macinato in funzione della coppa portafiltro utilizzata, senza la necessità di alcuna selezione da parte dell'operatore.

*Designed and developed in-house by the La San Marco R&D department this intelligent technology combines two infrared sensors with special detection software to automatically dose the ground coffee according to the portafilter used, without the need for the barista to make any selection.*

# I DETTAGLI TECNICI CHE VALORIZZANO LE NOSTRE MACCHINE.

## THE TECHNICAL DETAILS THAT MAKE OUR MACHINES SPECIAL.

**NEW** 2020  
**NOVITÀ**

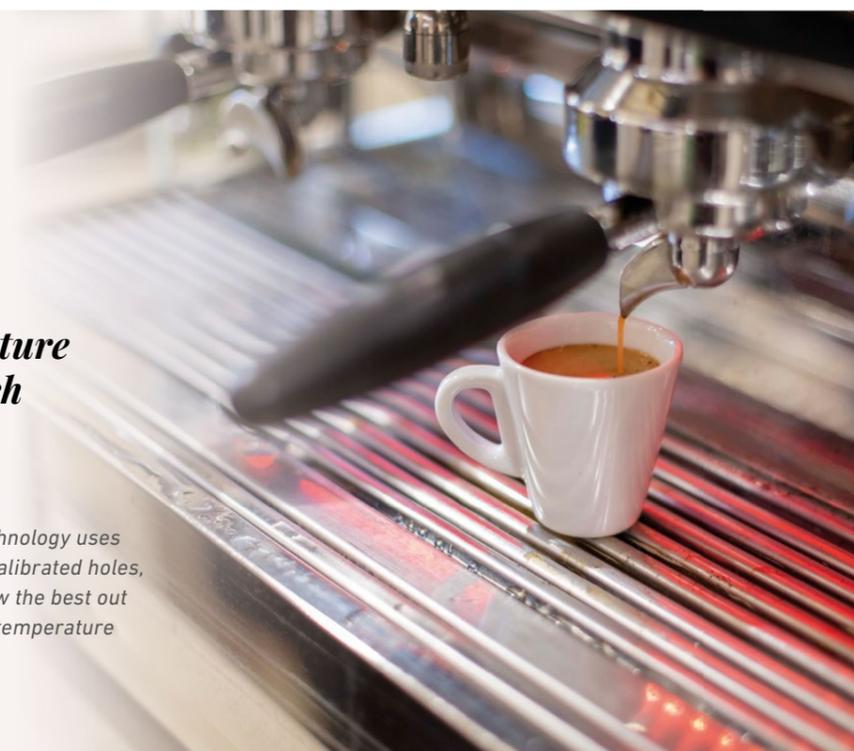


### **IGTS: regolatore di temperatura per singolo gruppo**

La tecnologia 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.

### **IGTS: temperature settings for each single group**

*This new La San Marco technology uses flow-rate regulators with calibrated holes, enabling the barista to draw the best out of every blend, setting the temperature of each group individually.*



### **Misuratore di portata del caffè con avviso verifica macinatura/dose**

È il sistema che, nel corso di ogni erogazione, misura il dato reale di portata del caffè estratto e lo confronta con l'intervallo ideale stabilito in fase di programmazione. Nel caso in cui il dato reale non rientri tra i parametri min. e max. dell'intervallo, un avviso sul display segnalerà al barista l'anomalia, invitandolo ad intervenire sugli elementi determinanti per la corretta estrazione (la granulometria data dalla macinatura, la dose di caffè presente nel filtro e la pressatura). Il sistema, già adottato in precedenti modelli "Top" La San Marco, si è dimostrato essere un valido supporto al lavoro del barista nella preparazione del caffè, permettendogli di ottenere il massimo dalla materia prima e far vivere al cliente un'appagante esperienza sensoriale.

### **Coffee flow rate control with grinding/dose check alert**

*Each time coffee is delivered, this system measures the current flow rate, and compares it with the ideal parameters selected at the time of programming. If the measured rate does not fall between the minimum and maximum parameters, a warning on the display will advise the barista of the anomaly, so that steps can be taken to restore the correct extraction (adjusting the particle size of the grind, the dose of coffee in the filter and the tamping pressure). This system, tried and tested in previous La San Marco "Top" models, has proved to offer useful support to the barista's work, ensuring the coffee beans can give their very best, and the customer can enjoy a rewarding sensory experience.*

## PAROLA AL DISTRIBUTORE OVER TO THE DEALER

Intervista a Ivan Cussigh di Gamma Bar, concessionaria La San Marco per il Triveneto, che quest'anno festeggia 20 anni di attività.

*Interview with Ivan Cussigh from Gamma Bar, La San Marco dealership for the Triveneto, which celebrates its 20th year in business.*



**“...la perenne ricerca dell'eccellenza che ci ha portato ad essere pionieri nel settore.”**

*“...it was our persistent search for excellence that led to us becoming pioneers in the industry.”*

**Buon compleanno Gamma Bar! Quest'anno festeggiate anche voi un anniversario importante. Quali sono i ricordi più belli legati a questi ultimi vent'anni?**

Il primo è sicuramente quello di gennaio 2000, quando abbiamo inaugurato la nostra attività presso la vecchia sede in via Udine 30, a Pagnacco (UD). Grazie al grande coraggio e all'entusiasmo di mio padre Andrea e di mia madre Antonella, abbiamo creato la prima struttura della regione dotata di una propria showroom di macchine per caffè, all'interno del quale anche il barista potesse finalmente vedere e toccare con mano la qualità dei prodotti offerti. Un altro bellissimo ricordo è invece di marzo 2007, quando abbiamo acquistato la nuova e attuale sede che ha portato al raddoppio dello spazio espositivo e della parte di magazzino con annesso laboratorio. Ultimo grande ricordo, ma non per questo meno importante, è quello del 2014 quando la mia famiglia è tornata a rappresentare La San Marco. Si è trattato per noi quasi di un ritorno a casa, poiché l'azienda fino ad allora era rimasta sempre nel nostro cuore, visto il forte legame che ci aveva unito in passato.

**La passione per il mondo delle macchine da caffè è per voi una vera e propria questione di famiglia e nasce con tuo nonno, Pietro Cussigh (nella foto in alto a pag. 9). Un nome particolarmente caro a La San Marco...**

Sì. Mio nonno Pietro è stato consigliere delegato in La San Marco per oltre vent'anni. È stato lui a farmi innamorare delle macchine da caffè. Di lui ho un ricordo sempre vivo in me, la passione che trasmetteva era contagiosa. Ricordo così tante storie sul suo conto, relative agli anni trascorsi in La San Marco, che non basterebbe un intero libro per scriverle tutte. Ciò che mi rende orgoglioso di lui è sapere che ha lasciato il segno in tutte le cose che ha fatto, perché chiunque ne parli ancora oggi se lo ricorda con piacere e ricevo solo parole positive sul suo conto. Era una persona che pretendeva tanto impegno, ma sapeva ricambiare con altrettanta gratificazione e condivideva i successi con gli altri facendoli sentire parte di una grande famiglia.

**Congratulations Gamma Bar! This year you are also celebrating an important anniversary. What are your best memories of these last twenty years?**

The first is definitely January 2000, when we inaugurated our business at the old headquarters in via Udine 30, Pagnacco (Udine). Thanks to the great courage and enthusiasm of my father Andrea and mother Antonella, we created the first facility in the region equipped with its own espresso machine showroom, where baristas too could finally see and feel for themselves the quality of the products on offer. Another wonderful memory is March 2007, when we purchased our new, current headquarters, which enabled us to double the exhibition space and part of the warehouse with adjoining workshop. The last, but not least, great memory is from 2014 when my family went back to representing La San Marco. For us it felt almost like coming home as the Company had always remained in our hearts given the strong bond that had united us in the past.

**Passion for the espresso machine world for you is a family matter in the true sense and started with your grandfather, Pietro Cussigh (in the above picture at page 9). A name La San Marco is particularly fond of...**

Yes. My grandfather Pietro was Managing Director of La San Marco for over twenty years. It was he who made me fall in love with espresso machines. I still have vivid memories of him, his passion was contagious. I remember so many stories about him, about the years he spent at La San Marco, that I could fill more than one book with them. What makes me proud of him is knowing that he left his mark on everything he did, because whenever people talk about him today, they have pleasant memories and all I hear are positive words about him. He was a person who demanded strong commitment but he also knew how to reward people through gratification and shared his successes with others making them feel they were part of one big family.

**Then in the 2000s the decision with Andrea, your father, to become dealers. What is the secret of your success and what do you think are the most important characteristics that a dealer in excellence needs to have today?**

When he decided to open, my father had twenty years of experience in the business and had acquired a great deal of commercial knowledge. His expertise was decisive in convincing us to embark on this new adventure. A successful dealer today must be constantly on the lookout for new solutions, to guarantee consistently FIRST-CLASS customer service. You must never think you've "made it". In our case, it was our persistent search for excellence that led to us becoming pioneers in the industry. We were in fact the first to offer a freephone number for our technical assistance service, the first in Italy to use ultrasonic cleaning baths to refurbish espresso machines in the workshop, and again one of the first retailers to use a testing instrument to measure dielectric strength in order to guarantee greater safety. We have always been convinced, and we always will be, that good after sales is an essential key to the success of a dealer as it gains customer loyalty and helps to improve sales.



**Con tuo padre Andrea, poi, la decisione negli anni 2000 di diventare distributori. Qual è il segreto del vostro successo e quali pensi siano le caratteristiche più importanti che un distributore di eccellenza è chiamato ad avere oggi?**

Quando decise di aprire, mio padre vantava un'esperienza ventennale nel settore e aveva maturato un immenso patrimonio di conoscenze commerciali. La sua preparazione è stata determinante nel convincerci ad affrontare questa nuova avventura. Un distributore di successo oggi deve essere costantemente alla ricerca di nuove soluzioni, per garantire un servizio al cliente sempre al TOP. Non bisogna mai pensare di essere "arrivati". Nel nostro caso è stata proprio la perenne ricerca dell'eccellenza che ci ha portato ad essere pionieri nel settore. Siamo stati infatti i primi a fornire un numero verde gratuito per il servizio di assistenza tecnica, i primi in Italia a utilizzare delle vasche a ultrasuoni per il ripristino delle macchine da caffè in laboratorio, e ancora tra i primi rivenditori ad utilizzare uno strumento di collaudo per misurare la rigidità dielettrica allo scopo di garantire maggiore sicurezza. Siamo sempre stati, e sempre resteremo, convinti che un buon post vendita è una chiave essenziale per il successo di un distributore, in quanto fidelizza il cliente e contribuisce all'incremento delle vendite.

**Ripercorrendo gli ultimi 20 anni di storia di Gamma Bar, cosa è cambiato nel mercato delle macchine da caffè e come è evoluta la domanda? Quali sono i modelli La San Marco che hanno segnato l'ultimo ventennio?**

Il mercato oggi è cambiato moltissimo. Una delle evoluzioni più evidenti riguarda senz'altro il grado di preparazione professionale del barista, che risulta molto più alto rispetto al passato. Oggi, infatti, prima di aprire un locale il barista si interessa alla sua formazione. Personalmente trovo questo molto gratificante. È bello incontrare baristi attenti che vogliono conoscere nel dettaglio le migliori tecnologie applicate sulle macchine, per poterle poi sfruttare al massimo. Perché, come dico sempre, "il barista è il player finale della filiera". Dietro a una tazzina di caffè c'è tanto lavoro. Basti pensare a chi raccoglie il caffè, a chi lo tosta con maestria, o a chi cerca ogni giorno di costruire una macchina per caffè sempre più performante. Il barista però è la persona più importante, perché trasforma il prodotto: con il suo lavoro lo può rendere mediocre oppure eccellente.

Tra i modelli La San Marco che hanno segnato l'ultimo ventennio ci sono sicuramente la Serie 95, una delle macchine più vendute di sempre, la serie 100, che ancora riscuote grande successo commerciale, e sicuramente il modello V6, che ha rivoluzionato il concetto di macchina da caffè con il suo design a forma di motore a sei cilindri, e che oggi è ammirata e desiderata da tutti.

**I modelli a leva stanno riscuotendo sempre maggiore successo anche in nord Italia. Che significato dai a questo trend emergente?**

Negli ultimi anni la leva sta riprendendo molto mercato anche nelle nostre zone, grazie a molteplici fattori, come ad esempio la meravigliosa gestualità legata a questo tipo di estrazione, che rende il barista sempre più protagonista della scena. Dobbiamo sicuramente anche riconoscere a La San Marco il merito del brevetto CLASS (Controlled Lever Anti-Shock System), che ha permesso di rendere più sicura l'estrazione a leva e di far avvicinare a questo mondo anche i baristi meno esperti.

**Stiamo attraversando un momento storico di grande trasformazione, nel quale – inutile nascondere – molti bar e ristoranti risultano essere in estrema difficoltà. Quali saranno, secondo te, i nuovi paradigmi della ripresa?**

Purtroppo il nostro settore è stato uno dei più colpiti, ma appena abbiamo riaperto dopo il primo lockdown abbiamo percepito la grande voglia che la gente ha di tornare nei locali pubblici. I consumi si sono quasi da subito ripresi, nonostante l'assenza del turismo. Siamo certi che, superato questo momento difficile, tutti i sacrifici fatti verranno ancora una volta ricompensati. Allo stesso tempo, però, alcuni locali dovranno puntare maggiormente verso un approccio "feel at home". Sono queste infatti le realtà di maggiore successo oggi, quelle che ti danno la sensazione di essere a casa, immersi in un clima caldo e rilassato, e che trattano prodotti di qualità con cura e dedizione, senza guardare sempre al risparmio.

**Nella vostra sede a Udine è possibile ammirare dal vivo non solo i modelli dell'offerta più recenti, ma anche un'infinità di cimeli e pezzi da collezione di immenso valore storico. Per un collezionista appassionato come te, quanto è importante guardare al passato del mondo caffè per comprenderne gli sviluppi attuali e futuri?**

Non vorrei certo suonare banale, ma come diceva Indro Montanelli: "Un popolo che ignora il proprio passato non saprà mai nulla del proprio presente". La storia molte volte si ripete, basti pensare proprio alla macchina a leva che negli anni ottanta veniva considerata ormai superata e oggi invece è tornata a farsi apprezzare da tutti. Bisogna sempre guardare al passato, perché è lì che affondano le nostre basi. Dobbiamo dire grazie ai nostri nonni se noi italiani ancora oggi siamo riconosciuti come i maggiori costruttori di macchine per caffè espresso al mondo.

**Looking back over the last 20 years of history of Gamma Bar, what has changed on the espresso machine market and how has demand evolved? Which La San Marco models have shaped the last twenty years?**

The market today has changed enormously. One of the most obvious developments is undoubtedly the professional expertise of baristas, which is far greater than it was in the past. Today, in fact, before opening an establishment, bartenders go and get some training. Personally I find this very gratifying. It is good to meet keen baristas who want to know in detail about the best technologies featured on the machines, so they can use them to their best advantage. Because, as I always say, "the barista is the end player in the supply chain". There is a lot of work behind a cup of coffee. Just think of the people who harvest the coffee, who skilfully roast it, or who day in day out seek to construct an increasingly better performing espresso machine. The barista though is the most important person, because he or she transforms the product, and can make it mediocre or excellent. Amongst the most memorable La San Marco models over the last twenty years is undoubtedly the Series 95, one of the best-selling machines of all times, the Series 100, which is still highly successfully commercially, and definitely the V6 model, which revolutionised the espresso machine concept with its design in the shape of a six-cylinder engine, and which today is admired and desired by everyone.

**The lever models are becoming more and more successful even in the north of Italy. What significance do you attach to this emerging trend?**

Over the last few years, the lever has been regaining considerable market share even in our areas, due to a multitude of factors, such as for example, the marvellous body movement associated with this type of extraction, which is increasingly rendering the barista the star of the show. We certainly have to give La San Marco credit for the CLASS (Controlled Lever Anti-Shock System) patent, which made lever extraction completely safe, in compliance with the most stringent EU and international regulations, and opened up this world to less skilled baristas.

**We are experiencing an historic period of great change, during which – there's no point in denying it – many bars and restaurants find themselves in serious difficulty. What in your opinion will the new recovery paradigms be?**

Unfortunately our sector has been one of the most badly affected, but as soon as we reopened after the first lockdown, we sensed people's strong desire to go back into establishments open to the public. Consumption recovered almost immediately, despite the absence of tourists. We are certain that when we get over this difficult period, all the sacrifices made will be rewarded once again. At the same time however, some establishments will have to move towards a more "feel at home" approach. These are in fact the most successful settings today, the ones that make you feel you are at home, immersed in a warm, relaxing atmosphere, and that treat high quality products with care and dedication, without always looking to make savings.

**At your headquarters in Udine, one can take a close look not only at the latest products on offer, but also countless memorabilia and collectors' items of immense historic value. For a passionate collector like you, how important is it to look into the past of the coffee world to understand its current and future developments?**

Of course, I don't want to sound trivial but as Indro Montanelli said: "People who ignore their past will never know anything about their present". History very often repeats itself, just think of the lever-driven machine, which in the Eighties was considered a thing of the past and today has made a comeback and has everyone's appreciation. We always have to look to the past because that is where our roots are. We have to thank our grandparents if we Italians are still today acknowledged as the greatest producers of espresso coffee machines in the world.



# IL PIACERE DI LAVORARE CON UNA LEVA LA SAN MARCO. *THE PLEASURE OF WORKING WITH A LA SAN MARCO LEVER.*

**Intervista a Alessandro Coda**  
*Interview with Alessandro Coda*



#### **Alessandro, perché il caffè con la leva?**

Il caffè a leva è un caffè che si estrae in maniera totalmente manuale, nel senso che il barista o macchinista, è direttamente il protagonista dell'estrazione. È lui a decidere i tempi di pre-infusione, può accelerare o rallentare l'estrazione, tagliare la coda finale. Una delle cose che mi piacciono di più della leva è che, partendo da 14/15 bar, c'è poi un'estrazione a ritroso, che taglia la parte finale e quindi evita di portare in tazza quelle parti solubili che rendono la bevanda amara.

#### **Come ti senti quando lavori su una macchina a leva? Che sensazioni ti dà?**

Mi piace. È un bel feeling. Ti ritrovi a poter guardare il cliente negli occhi mentre stai tirando giù la leva. Lui ti vede lavorare ed è molto bello. Sei tu che decidi i tempi. Durante la pre-infusione, puoi accelerare e dare più pressione. Sei tu il vero protagonista durante l'erogazione del caffè. Questo rapporto diretto che hai con la macchina è molto bello. Crea un'interazione reale. Non è soltanto "premo un bottone e vado via".

#### **Tre caffè speciali che performano bene con la macchina a leva.**

1) Un Jamaica, un Blue Mountain ad esempio, come quello che abbiamo assaggiato insieme stamattina. La tostatura leggermente "dark" l'ha avvicinato all'espresso italiano, ma direi che ha risposto benissimo all'estrazione a leva. Ha tirato fuori un bel corpo, una bella nota di tabacco, di cioccolato. Ai clienti è piaciuto e lo metterei senza dubbio tra i primi tre.

#### **Alessandro, why lever-pressed coffee?**

Lever-pressed coffee is completely manually extracted, meaning that the barista is a direct, key player in the extraction process. He or she can decide how long the pre-infusion should last, make the extraction faster or slower, or stop the flow before the end. One of the things I like about lever-driven machines is that, from a pressure of about 14/15 bars up, extraction is reversed, cutting out that final part, and preventing the bitter soluble fractions from reaching the cup.

#### **What is it like to work with a lever-driven machine? How does it feel?**

I like it, it feels good. You find yourself looking your customer in the eye while you pull the lever down. He can see you working and it's really nice. You decide on the timing. During pre-infusion, you can speed it up and increase the pressure. You are the star of the coffee-making story. This direct relationship with the machine is so nice. It creates real interaction. It's more than just pressing a button and walking away.

#### **Three special coffees that perform well with a lever machine.**

1) A Jamaican, a Blue Mountain for example, like the one we tasted together this morning. The slightly dark roast brings it closer to Italian espresso, but I'd say it responded very well to lever extraction. It brings out its great body, and lovely hints of tobacco and chocolate. Our customers liked it, and I would undoubtedly put it in the top three.



ALESSANDRO CODA

**MUMAC Academy Costa Smeralda - Q  
Arabica Grader - Authorized SCA Trainer -  
Giudice Addestrato**

Alessandro, diplomato alla scuola alberghiera, dopo alcuni anni trascorsi tra le cucine dei migliori hotel e locali della Costa Smeralda, e diverse esperienze all'estero (come in Australia), decide di intraprendere la professione di barista motivato dalla sua grande passione per il caffè. Si specializza nel settore, ottiene le certificazioni SCA e la patente assaggiatore, diventa giudice addestrato IIAC e svolge un periodo di affiancamento ai trainer Senior di Mumac Academy, fino ad entrare a far parte del team, ricoprendo oggi il ruolo di responsabile di Mumac Academy Costa Smeralda in Sardegna.

**MUMAC Academy Costa Smeralda - Q  
Arabica Grader - Authorized SCA Trainer -  
Trained Judge**

Alessandro completed his high school hotel and catering studies and after spending a number of years in the kitchens of the best hotels and establishments on the Costa Smeralda, as well as gaining experience working abroad (in Australia for example), he decided to take up the profession of barista, motivated by his great passion for coffee. He specialised in the industry, obtained the SCA certifications and tasting licence, became an IIAC trained judge and shadowed Senior Trainers at the MUMAC Academy before joining the team. Today he is Manager of the MUMAC Academy Costa Smeralda in Sardinia.

“Sei tu il vero protagonista durante l'erogazione del caffè.”

—  
“You are the star of the coffee-making story.”



2) Un Cuba, magari un Serrano. Quindi un lavato, sempre Arabica 100%. Un Cuba è un caffè che di suo presenta delle belle note di tabacco, di cioccolato amaro, ma che ha anche un'acidità non troppo spinta che, con la leva, viene esaltata ancora di più. Questo grazie al fatto che, per una questione di pressione, l'estrazione a leva consente di conferire molto corpo al caffè.

3) Il terzo è un Costa Rica. Un caffè bello acido con una spiccata nota agrumata, di pompelmo. Credo sarebbe molto divertente provare a estrarlo con una macchina a leva, con un'estrazione così diretta.

**Il tuo preferito dei tre?**

Il Cuba non mi dispiace, anche perché è un caffè piuttosto raro da trovare. Quindi quando lo bevi te lo gusti per bene, gli dedichi del tempo.

**Che consiglio daresti a un barista che sta per scegliere se mettere nel suo locale una macchina elettronica o una a leva.**

Gli direi che con la leva ti diverti. Estrai, stai lì e segui l'estrazione. La leva è una macchina che ti dà molto feeling. Sei lì tu, la macchina e il cliente, gli fai un caffè davanti. E poi sai, tutti hanno i propri riti con la macchina a leva. C'è chi fa, come dicono a Napoli, la “doppietta” che è quel veloce carico-ricarico molto scenografico che apporta al caffè una pre-infusione più lunga, e chi invece ha altri rituali. L'altro giorno, ad esempio, sono andato a bere un caffè. Il barista che mi ha servito ha fatto una prima erogazione, poi ha pulito i beccucci, poi l'ha riagganciata e ha ricaricato. Insomma, mi ha fatto il caffè in un modo tutto suo.

L'elettronica invece la consiglierai a chi durante l'estrazione fa anche qualcos'altro e necessita di potersi allontanare molto dalla macchina. Con la leva, infatti, se vuoi un'estrazione perfetta devi sempre restare vicino alla macchina.

2) A Cuban, maybe a Serrano. It's washed, and again 100% Arabica. Cuban coffee by nature has splendid tobacco and dark chocolate overtones, but it also has this acidity, nothing too extreme, that is brought out even more by the lever. This is because, due to the pressure, lever extraction enables you to give coffee a great deal of body.

3) The third is a Costa Rican. A lovely acidic coffee with marked citrusy, grapefruit notes. I think it would be great fun to try and extract it with a lever-driven machine, with such direct extraction.

**Which is your favourite of the three?**

I do like the Cuban, and of course it's a coffee that is quite difficult to get hold of. So when you drink it, you really savour it, you devote some time to it.

**What advice would you give to a barista who has to choose whether to install a lever-driven or electronic machine?**

I would say that using a lever is fun. You extract the coffee, and you stay there, you oversee the whole extraction process. Lever-press machines give you a great sense of connection. It's just you, the machine and the customer, and they can watch you make their coffee. And of course, everyone has their own rituals with a lever-driven machine. Some people do what is known in Naples as a “doppietta”, a dramatic rapid double pull on the lever that makes for a longer pre-infusion, while others have different rituals. The other day, for example, I went for a coffee. The barista drew some coffee into the cup, then cleaned the nozzles, reattached them and pulled the lever again. He made me a coffee in his own unique style.

Electronic machines are helpful if you tend to do something else while the coffee is being delivered, and you need to be free to step away from the machine a lot. With the lever, of course, if you want the coffee to be perfect, you have to stay close to the machine.

# NUOVI SPAZI, UFFICI E MACCHINARI. LA SAN MARCO NON SI FERMA. *NEW SPACES, OFFICES AND MACHINERY. LA SAN MARCO NEVER STOPS.*

Rimanere fermi, rimandare, procrastinare, attendere momenti migliori. C'erano tanti motivi oggettivi per non farlo nei mesi nei quali abbiamo attraversato e stiamo ancora attraversando lo tsunami dell'emergenza coronavirus. La San Marco ha scelto invece di accelerare i tempi, proprio mentre la produzione subiva un fisiologico rallentamento. Gli interventi che erano in programma sono stati messi in cantiere e portati a termine. I miglioramenti vanno a incrementare benessere, salute e sicurezza dei lavoratori e nello stesso tempo non dimenticano risparmio energetico, sostenibilità e rispetto dell'ambiente.

*Stand still, postpone, procrastinate, wait for better times. There were many objective reasons not to act during the months we have just come through and we are still experiencing the tsunami of the Coronavirus emergency. La San Marco instead chose to speed ahead, precisely whilst production was undergoing a physiological slowdown. Interventions that were scheduled were rolled out and completed. The improvements go towards increasing the well-being, health and safety of workers whilst not losing sight of saving energy, sustainability and respect for the environment.*





Abbiamo rinnovato gli uffici commerciali della nostra sede di Gradisca d'Isonzo (GO) e riprogettato la hall d'ingresso.

*We have redecorated the sales offices in our headquarters in Gradisca d'Isonzo (GO) and redesigned the entrance lobby.*



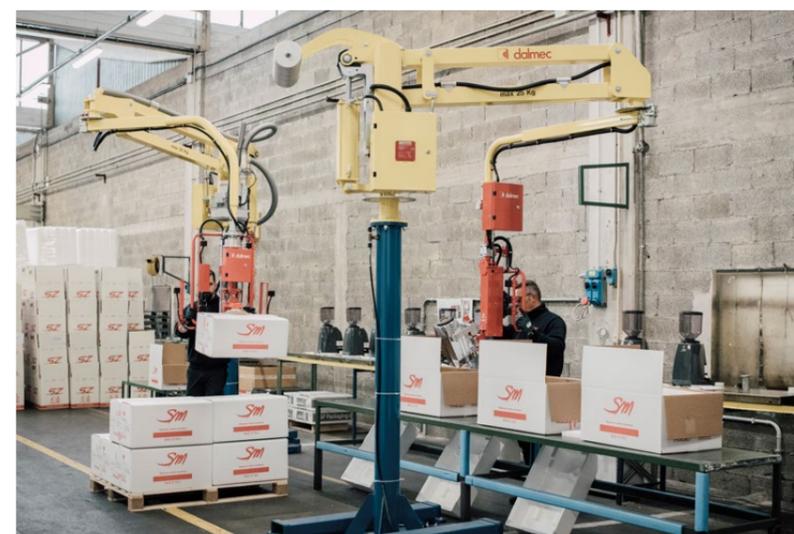
**“L'attenzione alla sicurezza e alla salute dei nostri lavoratori è sempre stata un valore portante per La San Marco. Sviluppiamo i nostri prodotti pensando non solo a chi poi dovrà utilizzarli (il barista), ma anche a chi è chiamato a costruirli. L'emergenza Covid-19 ci ha portato ad interrogarci ancora di più su cosa avremmo potuto fare per semplificare e migliorare ulteriormente il lavoro dei nostri dipendenti”.**

*“Focus on the health and safety of our workers has always been a core value for La San Marco. We develop our products bearing in mind not only the user (barista) but also the people who will be constructing them. The Covid-19 emergency has led us to raise even more questions about what we could do to further simplify and improve the work of our employees”.*

*Roberto Nocera, CEO La San Marco*

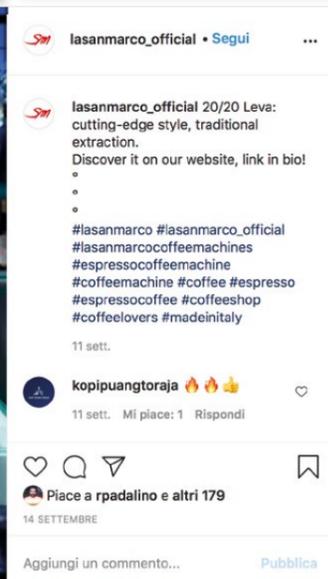
Durante le settimane di fermo abbiamo inoltre portato a termine l'acquisto di due nuovi manipolatori per la movimentazione dei carichi anche più leggeri, destinati al reparto spedizioni.

*During the weeks of lockdown, we completed the purchase of two new manipulators that also handle lighter loads, for use in the shipping department.*





# LA SAN MARCO SOCIAL WALL



# TRIESTE, NAPOLI, GORIZIA.

Un tour di 4 giorni e 3 location per il nostro nuovo video Corporate.

*A 4-day tour to 3 locations for our new Corporate video.*

TRIESTE



Alla fine ce l'abbiamo fatta. Dopo mesi di progettazione, organizzazione, pianificazioni e cambi di programma dell'ultimo minuto dovuti all'emergenza sanitaria, siamo riusciti a portare a termine questo nostro sogno. Un sogno che, qualche volta, ci è parso quasi impossibile da realizzare. Celebrare il nostro primo centenario con un video corporate emozionale.

Per realizzarlo, abbiamo intrapreso un tour di quattro giorni in tre bellissime città italiane: Trieste, Napoli e Gorizia. Le riprese sono state ospitate dai più prestigiosi locali italiani, da quelli più tradizionali e rinomati (come il Caffè Gambrinus di Napoli e il Caffè degli Specchi di Trieste) ai locali di nuova generazione, come Home-Sapore di casa sempre a Trieste.

È stata un'avventura bellissima, tra difficoltà e piacevoli sorprese, come la partecipazione straordinaria della nuotatrice plurimedagliata della nazionale italiana di nuoto Stefania Pirozzi. Il risultato lo vedrete a gennaio. Vi stupirà e forse vi emozionerà. Noi ne siamo orgogliosi. In anteprima solo per voi delle prime immagini di back-stage.



*We finally succeeded. After months of developing, organising, planning and last-minute changes to the schedule due to the health emergency, we succeeded in fulfilling our dream. A dream that at times seemed almost impossible for us to achieve. Celebrating our first centenary with an emotional corporate video. To make it, we set out on a 4-day tour to three truly beautiful Italian cities: Trieste, Naples and Gorizia. The filming was hosted by some of Italy's most prestigious establishments, from the more traditional and renowned (such as the Caffè Gambrinus in Naples and the Caffè degli Specchi in Trieste) to new-generation bars and restaurants, like Home-Sapore, based again in Trieste. It was a fantastic adventure filled with difficulties and pleasant surprises, like the extraordinary participation of international swimmer Stefania Pirozzi. You will see the result in January. It will amaze you and perhaps inspire you too. We are proud of it. A sneak-peek just for you of the first back-stage images.*



GORIZIA





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



lasanmarco.com

