

**SM**  
La San Marco

OTTOBRE • OCTOBER 2023

# CoffeeBreak

LA SAN MARCO WORLD NEWS

**L'ARTE DELL'ECCELLENZA:  
LEVA LUXURY AUMENTATA**

THE ART OF EXCELLENCE: LEVA LUXURY AUGMENTED

**MACINACAFFÈ: CONCENTRATO  
DI DESIGN E TECNOLOGIA**

GRINDERS: A CONCENTRATE OF DESIGN AND TECHNOLOGY

**EVENTI:**

- D.DISCOVERY MASTERCLASS NAPOLI
- INTERNATIONAL COFFEE DAY 2023

EVENTS:

- D.DISCOVERY MASTERCLASS NAPOLI
- INTERNATIONAL COFFEE DAY 2023

**LA CULTURA DEL CAFFÈ NEL MONDO**

COFFEE IN WORLD CULTURES

LaSanMarco.com

<b>EDITORIALE • EDITORIAL</b>	<b>03</b>
<b>PRODOTTO • PRODUCT: LEVA LUXURY AUGMENTED</b>	<b>08</b>
<b>PRODOTTO • PRODUCT: MACINACAFFÈ • GRINDERS</b>	<b>10</b>
<b>EVENTI • EVENTS: D.DISCOVERY MASTERCLASS NAPOLI</b>	<b>14</b>
<b>POSTER</b>	<b>15</b>
<b>EVENTI • EVENTS: INTERNATIONAL COFFEE DAY</b>	<b>19</b>
<b>INTERVISTA • INTERVIEW</b>	<b>22</b>
<b>INTERVISTA • INTERVIEW</b>	<b>24</b>
<b>NOVITÀ • NEWS</b>	<b>26</b>
<b>RICERCA • RESEARCH: COFFEE IN WORLD CULTURES</b>	<b>28</b>
<b>PRODOTTO • PRODUCT: D.TOTAL BLACK</b>	<b>30</b>

# 13.10.23

## Editoriale di Roberto Nocera. Roberto Nocera's Editorial.

Cari Lettori,

è con piacere che vi do il benvenuto in questo nuovo numero di Coffee Break. Desidero condividere con voi alcune delle ultime novità riguardanti La San Marco e i nostri recenti progressi nel campo dell'innovazione e sostenibilità che stiamo mettendo in atto .

Un evento degno di menzione è sicuramente la mia nomina a Presidente di UCIMAC (Unione Costruttori Italiani Macchine da Caffè). Questa designazione è stata annunciata durante l'Assemblea Generale del 20 luglio di quest'anno, un momento di profonda importanza per l'associazione e per l'industria delle macchine da caffè in Italia. Colgo con responsabilità ed entusiasmo questo ruolo, consapevole dell'impegnativo compito. La mia lunga esperienza nel campo dell'ingegneria meccanica e degli impianti motori termici mi ha portato a questo mandato, e mi impegnerò al massimo per promuovere l'innovazione e la sostenibilità in questo settore.

Dear Readers,

It is with pleasure that I welcome you to this new issue of Coffee Break. I would like to share with you some of the latest news regarding La San Marco and our recent progress in the field of innovation and sustainability that we are implementing.

An event worth mentioning is certainly my appointment as President of UCIMAC (Union of Italian Coffee Machine Manufacturers). This designation was announced during the General Assembly on 20th July, an important moment for the association and for the coffee machine industry in Italy. I am taking on this role with responsibility and enthusiasm, well aware of the demanding task. My long experience in the field of mechanical engineering and thermal engine systems has led me to this mandate, and I will do my utmost to promote innovation and sustainability in this sector.

La sostenibilità è un tema cruciale per noi, e nel corso di questo numero, vi parleremo delle azioni concrete che La San Marco sta intraprendendo per ridurre il nostro impatto ambientale. Vogliamo assicurarci che il nostro pianeta rimanga un luogo sano e sostenibile per le generazioni future, e questo impegno è al centro della nostra missione.

Sustainability is a crucial issue for us, and throughout this issue, we will tell you about the concrete actions that La San Marco is taking to reduce our environmental impact. We want to ensure that our planet remains a healthy and sustainable place for future generations, and this commitment is at the heart of our mission.

In questo numero, abbiamo dato voce a coloro che lavorano instancabilmente dietro le quinte per rendere possibile il successo de La San Marco, il vero motore dell'azienda.

Vi terremo aggiornati sugli eventi che abbiamo organizzato recentemente, dando l'opportunità di rimanere connessi alla nostra comunità e partecipare alle iniziative che promuoviamo.

Ci sono stati due momenti straordinari che abbiamo avuto il piacere di condividere con voi: D.DISCOVERY Masterclass Napoli, un'esperienza unica per esplorare il mondo del caffè espresso italiano, e la celebrazione della Giornata Internazionale del Caffè nel 40° anno di presenza de La San Marco nella nostra sede di Gradisca d'Isonzo.

In this issue, we have given voice to those who work tirelessly behind the scenes to make the success of La San Marco possible, the true driving force of the company.

We will keep you updated on the events we have organized recently, giving you the opportunity to stay connected to our community and participate in the initiatives we promote.

There were two extraordinary moments that we are pleased to share with you: D.DISCOVERY Masterclass Naples, a unique experience to explore the world of Italian espresso coffee, and the celebration of the International Coffee Day in the 40th year of presence of La San Marco in our headquarters in Gradisca d'Isonzo.



«Come UCIMAC vogliamo informare gli stakeholder sui traguardi raggiunti dall'associazione, tra cui il presidio delle tematiche legate all'innovazione e alla sostenibilità ambientale e sociale dell'intera filiera. Davanti a un successo sportivo si usa l'espressione di "grande impresa", dietro al successo di un'azienda si parla spesso di "gioco di squadra". Ciò che desidero rimarcare è come lo spirito di squadra sia la determinante che porta al successo le aziende e le associazioni che le uniscono. Diversi sono i progetti che ci vedranno impegnati nel prossimo futuro, dal presidio dell'attività normativa e legislativa nazionale e internazionale al coinvolgimento dei vari attori della filiera al fine di esser sempre pronti ad assolvere i cogenti e stringenti limiti normativi in tema di sicurezza e alimentarietà»

«As UCIMAC we want to inform stakeholders about the goals achieved by the association, including the monitoring of issues related to innovation and environmental and social sustainability of the entire supply chain. When faced with a sporting success, the expression "great enterprise" is used, whereas behind the success of a company we often speak of "teamwork". What I would like to underline is how team spirit is the determining factor that brings success to companies and the associations that unite them. There are several projects that will see us involved in the near future, from the supervision of national and international regulatory and legislative activity to the involvement of the various players in the supply chain, in order to always be ready to comply with the binding and stringent regulatory limits on safety and food safety.»

**Roberto Nocera**  
General Manager La San Marco

# L'Arte dell'eccellenza: Leva Luxury Aumentata

## The Art of Excellence: Leva Luxury Aumentata

Il mondo del caffè è un universo in costante evoluzione, dove l'innovazione e la precisione sono fondamentali per raggiungere l'eccellenza nella preparazione di questa bevanda amata in tutto il mondo. In questo contesto, La San Marco si distingue per essere all'avanguardia, portando avanti la tradizione dell'arte dell'espresso italiano con una visione rivoluzionaria.

Tra le sue ultime creazioni spicca la Leva Luxury Aumentata, un autentico capolavoro di ingegneria che fonde sapientemente la tradizione della macchina a leva con la moderna tecnologia multiboiler. Questa macchina del caffè rappresenta un connubio straordinario di eleganza, precisione e controllo senza precedenti.

Ciò che rende unica la Leva Luxury Aumentata è la sua capacità di offrire un controllo senza precedenti sulla preparazione del caffè, grazie alla tecnologia multiboiler applicata per la prima volta su una macchina a leva. Questo sistema consente una regolazione individuale della temperatura per ciascun gruppo erogatore, garantendo una precisione estrema. Il tutto è reso possibile grazie all'integrazione di un sofisticato controllore PID, che assicura che ogni tazza di caffè sia perfetta in ogni dettaglio.

The world of coffee is a constantly evolving universe, where innovation and precision are fundamental to achieving excellence in the preparation of this drink loved throughout the world. In this context, La San Marco stands out for being at the forefront, carrying forward the tradition of the art of Italian espresso with a revolutionary vision.

Among its latest creations, the Leva Luxury Augmented stands out, an authentic engineering masterpiece that expertly blends the tradition of the lever machine with modern multi-boiler technology. This coffee machine represents an extraordinary combination of elegance, precision and unprecedented control.

What makes the Leva Luxury Augmented unique is its ability to offer unprecedented control over coffee preparation, thanks to the multi-boiler technology applied for the first time on a lever machine. This system allows individual temperature regulation for each brewing group, ensuring extreme precision. This is all made possible thanks to the integration of a sophisticated PID controller, which ensures that every cup of coffee is perfect in every detail.





Ma ciò che contraddistingue davvero la Leva Luxury Aumentata è l'innovativo display integrato. Questa caratteristica rivoluzionaria consente di registrare e monitorare i profili di pressione di ciascun gruppo erogatore. È un elemento che apre nuovi orizzonti nella preparazione del caffè, permettendo ai baristi di sorvegliare e gestire con estrema precisione l'intero processo di estrazione, offrendo inoltre la possibilità di memorizzare questi preziosi profili. Questa funzionalità garantisce risultati uniformi, indipendentemente dall'esperienza del barista, e offre la straordinaria opportunità di replicare esattamente lo stesso tipo di erogazione ogni volta che si desidera.

La Leva Luxury Aumentata è un'opera d'arte tecnologica che unisce con maestria la tradizione e l'innovazione. Questa macchina è un simbolo tangibile dell'impegno costante de La San Marco nell'elevare gli standard e nell'offrire strumenti avanzati ai professionisti del caffè. Con questa creazione rivoluzionaria, La San Marco continua a dimostrare che l'eccellenza non ha limiti e che ogni tazza di caffè può essere un'esperienza unica, indimenticabile e sempre perfetta.

But what really sets the Leva Luxury Augmented apart is the innovative integrated display. This revolutionary feature allows you to record and monitor the pressure profiles of each brewing group. It is an element that opens up new horizons in coffee preparation, allowing baristas to supervise and manage the entire extraction process with extreme precision, also offering the possibility of storing these precious profiles. This feature ensures consistent results, regardless of the barista's experience, and offers the extraordinary opportunity to replicate the exact same type of brewing cycle any time you want.

The Leva Luxury Augmented is a technological work of art that masterfully combines tradition and innovation. This machine is a tangible symbol of La San Marco's ongoing commitment to raising standards and offering advanced tools to coffee professionals. With this revolutionary creation, La San Marco continues to demonstrate that excellence has no limits and that every cup of coffee can be a unique, unforgettable and always perfect experience.

# Macinacaffè

## Grinders



La San Marco ha creato una collezione unica nel suo genere, che combina il miglior design italiano con tecnologie all'avanguardia per l'estrazione di un caffè dal profilo aromatico straordinario. Dalle versioni con dosatore ad azionamento manuale a leva, ai modelli on-demand con display LCD, fino alla serie SMART INSTANT con display touch da 3,5" e riconoscimento automatico della coppa portafiltro, questa collezione è un vero paradiso per gli appassionati del caffè.

Il design della collezione, firmato dal prestigioso Studio Bonetto, si distingue per una silhouette slanciata ed elegante, che riflette perfettamente il carattere distintivo delle nuove linee La San Marco. Inoltre, per la prima volta, è stata introdotta una versione compatta mini, ideale sia per consumatori con esigenze ridotte che per la preparazione di caffè specialty.

La San Marco has created a one-of-a-kind collection, which combines the best Italian design with cutting-edge technologies for the extraction of a coffee with an extraordinary aromatic profile. From the versions with manually operated lever dispenser, to the on-demand models with LCD display, up to the SMART INSTANT series with 3.5" touch display and automatic portafilter spouts detection, this collection is a true paradise for coffee enthusiasts.

The design of the collection, signed by the prestigious Studio Bonetto, stands out for a slender and elegant silhouette, which perfectly reflects the distinctive character of the new La San Marco lines. Furthermore, for the first time, a compact mini version has been introduced, ideal both for consumers with limited throughput needs and for the preparation of specialty coffees.



## Un concentrato di design e tecnologia. A concentrate of design and technology.

**GHIERA DI REGOLAZIONE** che consente di adeguare, con maggiore precisione rispetto al passato, la granulometria del caffè macinato alle condizioni di umidità atmosferica, alla miscela e al tipo di macine.

**ADJUSTMENT RING** that allows you to adjust the granulometry of the coffee with greater precision than in the past, according to the environmental humidity, the blend, and the type of burrs.



### CONTROLLO VELOCITA' MACINAZIONE

Nella versione smart sarà possibile per i modelli denominati SMART-V impostare la velocità di macinazione in un range da 400 a 1200 rpm (giri/minuto) con step di 50 rpm. In questo modo il barista potrà trovare la corretta combinazione di regolazione della macinatura e velocità delle macine più adatta alla miscela utilizzata.

### GRINDING SPEED CONTROL

In the smart version it will be possible for the models called SMART-V to set the grinding speed in a range from 400 to 1200 rpm (revolutions/minute) with steps of 50 rpm. In this way, the barista will be able to find the correct combination of grinding adjustment and burr speed that best suits the blend used.

### TECNOLOGIE SMART

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. Tutti i macinadosatori dotati di tecnologia Smart hanno di serie il dispositivo "hands free", il sistema che sostiene la coppa portafiltro durante la macinatura lasciando le mani libere.

### SMART TECHNOLOGY

The intelligent technology designed and developed within the La San Marco R&D department which, through two infrared sensors and a dedicated detection software, automatically doses the ground coffee according to the portafilter spouts (single or double), without the need of selection by the operator.



### BLADE CENTRIFUGAL CLEANING

Nella versione smart sarà possibile per i modelli denominati SMART-V impostare la modalità reverse control che permette una migliore pulizia della camera di macinazione garantendo una migliore precisione nella dose ed eliminando i residui di macinazione delle precedenti dosi.

Il sistema prevede a fine erogazione la rotazione in senso opposto del gruppo di macinazione, in questo modo non viene macinato caffè e il residuo di caffè macinato presente nel gruppo di macinazione viene completamente espulso dal gruppo di macinazione attraverso il convogliatore.

### BLADE CENTRIFUGAL CLEANING

In the smart version it is possible for the models called SMART-V to set the reverse control mode, which allows for better emptying of the grinding chamber, thereby guaranteeing higher dosing precision and eliminating the grinding residues of the previous doses. At the end of the cycle, the system provides for the rotation of the grinding group in the opposite direction, in this way no additional coffee is and the ground coffee residues present in the grinding group are completely expelled from the grinding group through the conveyor.

Oltre all'estetica di alto livello, questa collezione è all'avanguardia anche dal punto di vista tecnologico, con funzionalità come il sistema Hands-Free e la tecnologia SMART di riconoscimento automatico delle coppe portafiltro. Tra le novità brevettate spiccano la ghiera di regolazione a scala micrometrica e il sistema di raffreddamento a ventilazione.

La collezione di macinacaffè La San Marco rappresenta una fusione straordinaria tra tecnologia all'avanguardia e l'eleganza senza tempo dello stile italiano. Progettata con l'obiettivo di soddisfare anche i palati più esigenti degli amanti del caffè, offre un controllo meticoloso sulla macinatura, grazie alla regolazione della velocità delle macine, macine zero retention e l'innovativo sistema Blade Centrifugal Cleaning per una pulizia impeccabile.

In addition to the high-level aesthetics, this collection is also cutting-edge from a technological point of view, with features such as the Hands-Free system and the SMART technology for automatic portafilter spouts recognition. Among the patented innovations, the micrometric scale adjustment ring and the ventilation cooling system stand out.

The La San Marco coffee grinder collection represents an extraordinary fusion between cutting-edge technology and the timeless elegance of Italian style. Designed with the aim of satisfying even the most demanding palates of coffee lovers, it offers meticulous control over the grinding, thanks to the adjustment of the speed of the burrs, zero retention burrs and the innovative Blade Centrifugal Cleaning system for impeccable cleaning.



# D.SCOVERY Masterclass Napoli



Napoli, 25-26 settembre 2023 - Napoli ha fatto da sfondo a un evento eccezionale per gli amanti del caffè e i professionisti del settore: la "D.SCOVERY Masterclass Napoli" organizzata da La San Marco.

Gli appassionati di caffè hanno potuto immergersi completamente nel mondo dell'espresso italiano, con lezioni su nuove tendenze, estrazione a leva e personalizzazione del sapore del caffè.

Un momento di particolare rilievo è stato l'introduzione della Leva Luxury Aumentata, una macchina multiboiler con display integrato per controllare i profili di pressione. L'evento ha anche presentato nuovi macinacaffè, tecnologie CLASS e LEVA AUMENTATA e il controllo telemetrico delle macchine, mostrando l'impegno continuo di La San Marco nell'innovazione. Questa edizione speciale a Napoli ha aggiunto una nota di fascino in più a questa straordinaria esperienza.

Naples, 25-26 September 2023 - Naples was the background of an exceptional event for coffee lovers and industry professionals: the "D.SCOVERY Masterclass Napoli" organized by La San Marco.

Coffee enthusiasts were able to fully immerse themselves in the world of Italian espresso, with lessons on new trends, lever extraction and coffee flavour customisation.

A moment of particular note was the introduction of the Leva Luxury Augmented, a multi-boiler machine with integrated display to control pressure profiles. The event also showcased new coffee grinders, CLASS and LEVA AUGMENTED technologies and telemetric control of the machines, showcasing La San Marco's ongoing commitment to innovation. This special edition in Naples added an extra note of charm to this extraordinary experience.



Innovazione,  
in ogni dettaglio.



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

Sistema Zero Retention:  
ogni macinatura come fosse la prima, non lascia residui.



[lasanmarco.com](http://lasanmarco.com)



**SM**  
La San Marco



# International Coffee Day 2023

**Siamo orgogliosi di contribuire a una visione del mondo del caffè che ponga sempre al primo posto il benessere delle persone.**  
**We are proud to contribute to a vision of the world of coffee that always puts people's well-being first**

La Giornata Internazionale del Caffè, che si celebra ogni anno il 1° ottobre, è un momento importante per riflettere sui valori fondamentali che guidano l'industria del caffè. Quest'anno, il tema centrale è la sicurezza sul lavoro, sottolineando l'importanza del rispetto per i lavoratori e degli standard di sicurezza in tutto il settore.

L'Organizzazione Internazionale del Lavoro (ILO), in collaborazione con l'International Coffee Organization (ICO), ha posto l'accento su questi aspetti cruciali per promuovere una crescita inclusiva, rafforzare la stabilità e la sostenibilità dell'industria del caffè e migliorare la qualità della vita dei lavoratori.

Per La San Marco, non è sufficiente lavorare per un pianeta più sostenibile; è altrettanto importante mettere al centro della nostra missione la vita e il lavoro delle persone, inclusi i nostri dipendenti. In questo numero della nostra rivista, vogliamo dare voce anche ai veri protagonisti dell'azienda La San Marco, coloro che rendono possibile la nostra missione di creare caffè eccezionale, mettendo in luce il loro impegno e la loro dedizione.

The International Coffee Day, celebrated every year on October 1st, is an important time to reflect on the fundamental values that guide the coffee industry. This year, the central theme is safety at work, underlining the importance of respect for workers and safety standards throughout the sector.

The International Labor Organization (ILO), in collaboration with the International Coffee Organization (ICO), has highlighted these crucial aspects to promote inclusive growth, strengthen the stability and sustainability of the coffee industry and improve the quality of life of workers.

For La San Marco, it is not enough to work for a more sustainable planet; it is equally important to put the lives and work of people, including our employees, at the center of our mission. In this issue of our magazine, we also want to give voice to the true protagonists of the La San Marco company, those who make our mission of creating exceptional coffee possible, highlighting their commitment and dedication.

Gradisca d'Isonzo, 01.10.23

**La San Marco apre le porte della sua azienda per celebrare la giornata internazionale del caffè nel 40° anno di presenza nella sede di Gradisca d'Isonzo.**  
**La San Marco opens the doors of its company to celebrate the International Coffee Day in the 40th year of presence in the Gradisca d'Isonzo headquarters.**

È stata una giornata memorabile per gli appassionati del caffè e gli amanti della cultura italiana. La San Marco ha aperto le porte della sua storica sede di Gradisca d'Isonzo per celebrare la Giornata Internazionale del Caffè e il 40° anniversario della sua presenza in questa affascinante località.

Per questa occasione speciale, La San Marco ha offerto un'esperienza unica e coinvolgente dedicata al mondo del caffè. Nonostante l'evento fosse a numero chiuso, l'invito era esteso a tutti coloro che condividevano la passione per questa bevanda straordinaria. La giornata è stata un'opportunità emozionante e informativa per esplorare il mondo del caffè in tutti i suoi aspetti.

Chiunque abbia partecipato a questa straordinaria giornata ha avuto l'opportunità di vivere un'esperienza indimenticabile. La San Marco ha dimostrato ancora una volta il suo impegno nell'elevare gli standard della cultura del caffè, offrendo momenti di apprendimento e scoperta che resteranno impressi nella memoria di tutti i partecipanti. L'impegno di La San Marco nel promuovere la conoscenza e la passione per il caffè continua ad ardere intensamente. Guardando al futuro, ci aspettiamo ancora più sorprese e innovazioni.

*goccia dopo goccia... una lunga*

It was a memorable day for coffee enthusiasts and lovers of Italian culture. San Marco has opened the doors of its historic headquarters in Gradisca d'Isonzo to celebrate the International Coffee Day and the 40th anniversary of its presence in this charming location.

For this special occasion, La San Marco offered a unique and engaging experience dedicated to the world of coffee. Although the event had a limited number of guests, the invitation was extended to all those who share the passion for this extraordinary drink. The day was an exciting and informative opportunity to explore the world of coffee in all its aspects.

Anyone who participated in this extraordinary day had the opportunity to live an unforgettable experience. La San Marco has once again demonstrated its commitment to raising the standards of coffee culture, offering moments of learning and discovery that will remain etched in the memories of all participants. La San Marco's commitment to promoting knowledge and passion for coffee continues to burn brightly. Looking ahead, we expect even more surprises and innovations.



*storia di macchine per il caffè*

La promozione della conoscenza è stata al centro della giornata, con l'obiettivo di favorire un'esperienza consapevole del caffè. I partecipanti hanno avuto l'opportunità di ascoltare i maggiori caffesperti, professionisti del settore e membri del team de La San Marco. Questo incontro ha permesso di condividere la passione per il caffè, scoprire le ultime tendenze nel mondo dell'espresso in Italia e approfondire la conoscenza su una delle bevande più amate al mondo.

The promotion of knowledge was at the center of the day, with the aim of promoting awareness in the coffee experience. Participants had the opportunity to listen to leading coffee experts, industry professionals and members of the La San Marco team. This meeting allowed us to share our passion for coffee, discover the latest trends in the world of espresso in Italy and deepen our knowledge of one of the most loved drinks in the world.

# Massimo Palomba

## Responsabile spedizioni La San Marco Shipping manager at La San Marco



Guarda il video dell'intervista  
Watch the video of the interview

In un mondo sempre più orientato alla sostenibilità, La San Marco sta facendo progressi significativi per ridurre il proprio impatto ambientale. Abbiamo avuto il piacere di intervistare Massimo Palomba, responsabile delle spedizioni dell'azienda, per conoscere i dettagli del cambiamento radicale che sta avvenendo nel processo di imballaggio delle apparecchiature La San Marco.

**D. Massimo, puoi raccontarci di più su questa iniziativa di sostenibilità?**

**R.** Certamente, sono felice di condividere questa importante iniziativa con voi. Sono qui in azienda da oltre 30 anni, e quest'anno abbiamo deciso di compiere un passo importante verso la sostenibilità ambientale. Abbiamo preso la decisione di eliminare completamente l'uso del polistirolo nei nostri imballaggi.

**D. Come avete iniziato questo cambiamento?**

**R.** Abbiamo iniziato con il nastro adesivo, passando a un'alternativa ecologica. Ma questo è stato solo l'inizio. Abbiamo poi trovato un modo per sostituire tutti gli imballaggi degli accessori delle macchine con materiali sostenibili. L'ultimo passo è stato sostituire completamente i pannelli di protezione laterali e inferiori di polistirolo attuali con un materiale a base di cellulosa conformato a nido d'ape, anch'esso sostenibile.

**D. Qual è l'obiettivo di questo cambiamento?**

**R.** L'obiettivo principale è ridurre al minimo il nostro impatto ambientale. Vogliamo offrire ai nostri clienti un'alternativa ecologica per lo smaltimento dei materiali da imballaggio. Il nido d'ape è un materiale che consentirà agli utenti finali di smaltire in modo corretto e molto più facile il prodotto.

In an increasingly sustainability-oriented world, La San Marco is making significant progress to reduce its environmental impact. We had the pleasure of interviewing Massimo Palomba, the company's shipping manager, to learn the details of the radical change that is taking place in the packaging process of La San Marco equipment.

**Q. Massimo, can you tell us more about this sustainability initiative?**

**A.** Of course, I am happy to share this important initiative with you. I have been with this company for over 30 years, and this year we decided to take an important step towards environmental sustainability. We took the decision to completely eliminate the use of polystyrene in our packaging.

**Q. How did you start this change?**

**A.** We started with packing tape, choosing an eco-friendly alternative. But this was only the beginning. We then found a way to replace all the packaging of the machine accessories with sustainable materials. The last step was to completely replace the current side and bottom polystyrene protection panels with a cellulose-based honeycomb-shaped material, which is also sustainable.

**Q. What is the goal of this change?**

**A.** The main objective is to minimize our environmental impact. We want to offer our customers an ecological alternative for disposing of packaging materials. Honeycomb is a material that will allow end users to dispose of the product correctly and much easier.



Massimo Palomba



Nella nostra costante ricerca di sostenibilità, abbiamo rimosso completamente la plastica dai nostri imballi. Ora utilizziamo esclusivamente materiali in carta e cartone riciclabili, riducendo significativamente il nostro impatto ambientale.

In our constant pursuit of sustainability, we have completely removed plastic from our packaging. We now only use recyclable paper and cardboard materials, significantly reducing our environmental impact.

**D. Come avete comunicato questa iniziativa ai vostri clienti e al pubblico?**

**R.** Abbiamo condiviso questa notizia attraverso i nostri canali social e altri mezzi di comunicazione. Siamo lieti di annunciare questo importante passo verso un futuro più ecologico. Con il nostro impegno nella protezione del pianeta, vogliamo contribuire attivamente alla riduzione della plastica nell'ambiente. Riteniamo che ogni piccolo gesto possa fare la differenza.

**D. Qual è il messaggio che volete trasmettere con questo cambiamento?**

**R.** Il messaggio è chiaro: vogliamo essere parte attiva nella costruzione di un mondo più sostenibile. Condividiamo con i nostri clienti e con il pubblico l'impegno di rendere il nostro settore sempre più eco-consapevole e responsabile. Insieme, possiamo fare la differenza e creare un futuro migliore per il nostro pianeta.

In conclusion, La San Marco sta dimostrando un forte impegno verso la sostenibilità ambientale, e questa iniziativa di eliminare completamente l'uso di materiali sintetici dai suoi imballaggi è un passo importante in questa direzione. La volontà di ridurre l'impatto ambientale riflette l'attenzione all'ambiente e la responsabilità dell'azienda nel contribuire a un futuro più verde.

**Q. How did you communicate this initiative to your customers and the public?**

**A.** We shared this news through our social channels and other media. We are pleased to announce this important step towards a greener future. With our commitment to protecting the planet, we want to actively contribute to the reduction of plastic in the environment. We believe that every small gesture can make a difference.

**Q. What message do you want to convey with this change?**

**A.** The message is clear: we want to be an active part in building a more sustainable world. We share with our customers and the public the commitment to making our sector increasingly eco-conscious and responsible. Together, we can make a difference and create a better future for our planet.

In conclusion, La San Marco is demonstrating a strong commitment to environmental sustainability, and this initiative to completely eliminate the use of synthetic materials from its packaging is an important step in this direction. The desire to reduce environmental impact reflects the company's attention to the environment and responsibility in contributing to a greener future.

# Elisa Marson

## Responsabile qualità, ambiente e sicurezza La San Marco Quality, environment and safety manager at La San Marco



Guarda il video dell'intervista  
Watch the video of the interview



La sostenibilità ambientale è una priorità fondamentale per La San Marco, e ciò è dimostrato dai suoi continui sforzi per migliorare l'efficienza delle sue operazioni produttive e ridurre l'impatto sull'ambiente. Abbiamo avuto il piacere di intervistare Elisa Marson, responsabile qualità, ambiente e sicurezza, per scoprire i dettagli di un importante progetto di sostenibilità che l'azienda sta portando avanti.

### D. Elisa, puoi raccontarci di più su questo progetto di sostenibilità?

R. Certamente. Qui a La San Marco, ci impegniamo costantemente a migliorare l'efficienza delle nostre operazioni e a ridurre l'impatto ambientale. Nel 2020, attraverso alcune indagini, abbiamo identificato un'opportunità significativa per ridurre il consumo di energia elettrica. Abbiamo deciso di sostituire gradualmente i corpi luminosi tradizionali con quelli a LED nell'illuminazione della nostra produzione.

Environmental sustainability is a key priority for La San Marco, and this is demonstrated by its continuous efforts to improve the efficiency of its manufacturing operations and reduce its impact on the environment. We had the pleasure of interviewing Elisa Marson, quality, environment and safety manager, to discover the details of an important sustainability project that the company is carrying out.

### Q. Elisa, can you tell us more about this sustainability project?

A. Certainly. Here at La San Marco, we constantly strive to improve the efficiency of our operations and reduce our environmental impact. In 2020, through some investigations, we identified a significant opportunity to reduce electricity consumption. We have decided to gradually replace traditional light fixtures with LED ones in the lighting of our production.

### Q. What were the results of this replacement?

A. This has allowed us to save over 30% of the electricity used during our activities. This operation not only had a positive impact on the environment, but also significantly improved the visual comfort during the activities of our operators.

### Q. What did you do after this initiative?

A. We have introduced targeted interventions to reduce the weekly hours with heating system switched on and the production of hazardous waste, with a constantly growing recovery percentage.

### Q. What have been the results of these efforts?

A. Our efforts have led to a notable result: we recorded a net saving of 27% between the last quarter of 2020 and the same period of 2021. This had a significant impact on the reduction of greenhouse gas emissions and the use of natural resources.

### D. Quali sono stati i risultati di questa sostituzione?

R. Questo ci ha permesso di risparmiare oltre il 30% di energia elettrica utilizzata durante le nostre attività. Questa operazione non solo ha avuto un impatto positivo sull'ambiente, ma ha anche migliorato notevolmente il comfort visivo durante le attività dei nostri operatori.

### D. Cosa avete fatto dopo questa iniziativa?

R. Abbiamo introdotto interventi mirati per ridurre le ore settimanali di accensione dell'impianto di riscaldamento e la produzione di rifiuti pericolosi, con una percentuale di recupero in costante crescita.

### D. Quali sono stati i risultati di questi sforzi?

R. I nostri sforzi hanno portato a un risultato notevole: abbiamo registrato un risparmio netto del 27% tra l'ultimo quadrimestre del 2020 e lo stesso periodo del 2021. Questo ha avuto un significativo impatto sulla riduzione delle emissioni di gas serra e dell'uso di risorse naturali.

### D. Qual è l'impegno futuro de La San Marco verso la sostenibilità?

R. Ci impegniamo fermamente a proteggere l'ambiente e continueremo a investire in soluzioni sostenibili per migliorare ulteriormente l'efficienza energetica della nostra azienda. Continueremo a lavorare instancabilmente per portare il nostro contributo verso un futuro più ecologico.

In conclusione, La San Marco sta dimostrando un impegno concreto verso la sostenibilità ambientale attraverso una serie di iniziative mirate. Questi sforzi non solo hanno contribuito a ridurre l'impatto ambientale dell'azienda, ma hanno anche dimostrato il suo impegno a essere una forza trainante nel promuovere pratiche commerciali sostenibili.

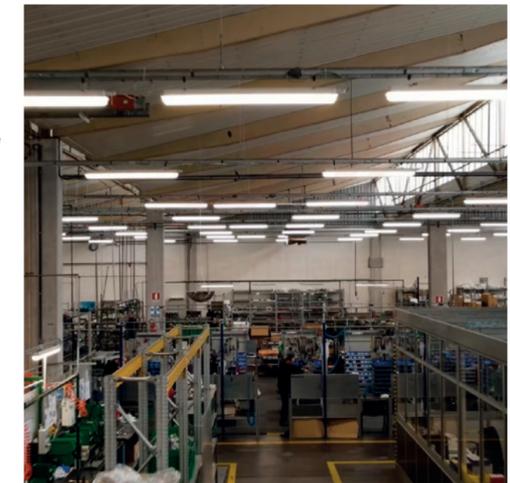
Attraverso un importante progetto di efficientamento energetico, abbiamo ridotto il consumo di energia elettrica e le emissioni di CO<sub>2</sub>, sostituendo l'80% dei corpi illuminanti con tecnologia a LED nel 2021. Inoltre, abbiamo implementato misure per ridurre le ore di accensione del riscaldamento e la produzione di rifiuti pericolosi, registrando un risparmio netto del 27% tra il 2020 e il 2021.

Through an important energy efficiency project, we have reduced electricity consumption and CO<sub>2</sub> emissions, replacing 80% of the lighting fixtures with LED technology in 2021. Furthermore, we have implemented measures to reduce the hours the heating is turned on and the production of hazardous waste, recording a net saving of 27% between 2020 and 2021.

### Q. What is La San Marco's future commitment to sustainability?

A. We are firmly committed to protecting the environment and will continue to invest in sustainable solutions to further improve the energy efficiency of our company. We will continue to work tirelessly to contribute to a greener future.

In conclusion, La San Marco is demonstrating a concrete commitment towards environmental sustainability through a series of targeted initiatives. These efforts have not only helped reduce the company's environmental impact, but also demonstrated its commitment to being a leading force in promoting sustainable business practices.



# Il Team si allarga

## The Team is expanding

Due esperti del settore Horeca si uniscono alla missione di eccellenza e innovazione de La San Marco, portando con loro una vasta esperienza e passione per il caffè.

Two experts in the Horeca sector join La San Marco's mission of excellence and innovation, bringing with them vast experience and passion for coffee.



Filippo Nardin (Export Area Manager)

Filippo Nardin, una carriera decennale come Export Area Manager, con esperienza su mercati diversificati: Est Europa, Medio Oriente, Africa subsahariana ed Oceania. Appassionato di viaggi e cultura, Filippo è entusiasta di portare la sua esperienza e conoscenza in una nuova sfida nell'Horeca, contribuendo all'evoluzione dinamica di questo settore in costante cambiamento.

Filippo Nardin, a ten-year career as Export Area Manager, with experience in diversified markets: Eastern Europe, Middle East, Sub-Saharan Africa and Oceania. Passionate about travel and culture, Filippo is enthusiastic about bringing his experience and knowledge to a new challenge in Horeca, contributing to the dynamic evolution of this constantly changing sector.



Raffaele Garbin (Responsabile Vendite Italia)

Raffaele Garbin, la sua esperienza di oltre 20 anni, la profonda conoscenza del caffè e la gestione di una rete di vendita specializzata gli hanno permesso di esplorare molteplici aspetti del settore Horeca affinando competenze tecniche e commerciali di alto livello.

Raffaele Garbin, his experience of over 20 years, his profound knowledge of coffee and the management of a specialized sales network have allowed him to explore multiple aspects of the Horeca sector, achieving high-level technical and commercial skills.

## RF Revenger celebra il Leva Contest con "A Lev è Napule" RF Revenger celebrates the Leva Contest with "A Lev è Napule"



Ascolta su Spotify  
Listen on Spotify



L'arte e la passione per il caffè si fondono in un inno speciale dedicato al nostro Leva Contest. L'artista RF Revenger ha creato una canzone unica che celebra l'amore per il caffè e la tecnologia a leva.

La canzone, intitolata "A Lev è Napule", racconta la magia del caffè, riconoscendo che questa è molto più di una semplice bevanda; è un'opera d'arte. Il Leva Contest, sostenuto da La San Marco, offre una piattaforma per mettere in mostra questa passione e tecnica unica nel mondo del caffè.

Questa canzone è un tributo alla dedizione de La San Marco nel portare il miglior caffè possibile nelle tazze di tutto il mondo, combinando tradizione e innovazione.

È un invito a tutti gli amanti di questa straordinaria bevanda a unirsi nel suo apprezzamento.

In un mondo in cui il caffè è molto più di una semplice bevanda, "A Lev è Napule" è l'inno perfetto per celebrare la passione, l'arte e l'innovazione che la circondano.

Art and passion for coffee come together in a special anthem dedicated to our Leva Contest. Artist RF Revenger has created a unique song that celebrates the love of coffee and lever technology.

The song, titled "A Lev è Napule," chronicles the magic of coffee, recognizing that this is much more than just a drink; it is a work of art. The Leva Contest, supported by La San Marco, offers a platform to showcase this unique passion and technique in the world of coffee.

This song is a tribute to La San Marco's dedication to bringing the best possible coffee to cups around the world, combining tradition and innovation. It is an invitation to all lovers of this extraordinary drink to join in its appreciation.

In a world where coffee is much more than just a drink, "A Lev è Napule" is the perfect anthem to celebrate the passion, art and innovation that surround it.

*A Lev è Napule*

# La cultura del caffè nel mondo

## Coffee in World Cultures

Negli Stati Uniti, sono emerse due principali esperienze legate al caffè. Da un lato, il caffè è parte della routine mattutina e viene consumato per darsi energia, prestando in questo caso meno attenzione alla qualità del prodotto. Dall'altro lato, il caffè è considerato un'attività sociale, svolta nei bar locali, dove le bevande a base di espresso sono le più richieste. In questo caso si presta maggiore attenzione al luogo, all'estetica del locale e alla qualità della bevanda.

In the United States, there are two main experiences related to coffee. On the one hand, coffee is part of the morning routine and is consumed to give oneself energy, in this case paying less attention to the quality of the product. On the other hand, coffee is considered a social activity, performed in local coffee shops, where espresso-based drinks are the most popular. In this case, more attention is paid to the location, the aesthetics of the place, and the quality of the drink.



In una recente ricerca condotta dagli studenti del MIB di Trieste, in occasione di una speciale sfida che ci ha visti coinvolti, è stato analizzato anche il modo in cui il caffè viene percepito nei diversi paesi del mondo. Durante questa indagine, abbiamo avuto l'onore di collaborare con il Prof. Guido Bortoluzzi, del MIB di Trieste, che ha sottolineato l'importanza storica e simbolica de La San Marco nel contesto del design italiano e del Made in Italy nel mondo.

Il Prof. Guido Bortoluzzi ha dichiarato: "La San Marco rappresenta un pezzo di storia del design italiano. Oltre a costituire un portavoce del Made in Italy nel mondo e di tutto ciò che Made in Italy significa: stile e bellezza, precisione, funzionalità. Invitare La San Marco è stato quindi un atto doveroso."

In a recent research conducted by the students of the Trieste MIB, during a special challenge we were involved in, the way coffee is perceived in different countries around the world was also analyzed. During this investigation, we had the honor of collaborating with Prof. Guido Bortoluzzi of the MIB Trieste, who emphasized the historical and symbolic importance of La San Marco in the context of Italian design and Made in Italy in the world.

Prof. Guido Bortoluzzi said, "La San Marco represents a piece of Italian design history. In addition to being a spokesman of Made in Italy in the world and of all that Made in Italy means: style and beauty, precision, functionality. Inviting La San Marco was therefore a rightful act."

In Italia il valore del caffè si ritrova nella qualità e nell'esperienza, che va dal luogo al momento sociale. La percezione generale è che ci sia una sempre maggiore volontà di conoscere di più su questa fantastica bevanda, anche rispetto ad aspetti più settoriali come tostatura e filiera.

In Italy, the value of coffee is found in quality and experience, going from place to social moment. The general perception is that there is an increasing desire to know more about this fantastic beverage, even with respect to more sectoral aspects such as roasting and supply chain.

Alla luce di queste interessanti informazioni, è emerso che i consumatori di tutto il mondo sono sempre più interessati alla qualità del caffè e alla sua provenienza. Ecco perché La San Marco è orgogliosa di offrire macchine da caffè di alta qualità che si adattano a tutte le esigenze e che contribuiscono a creare esperienze straordinarie. Scegliere La San Marco significa affidarsi a oltre 100 anni di esperienza e innovazione nel settore delle macchine da caffè.

La Thailandia è senza dubbio il mercato in più rapida crescita per il caffè. Rappresenta quindi un'opportunità unica per lavorare sulla sua cultura e sui caffè speciali. La richiesta di un prodotto di altissima qualità, quindi anche di strumenti e macchine da caffè espresso in grado di realizzarlo, è aumentata notevolmente. Anche noi, grazie alla nostra recente visita in occasione del Leva Contest, abbiamo potuto testimoniare questa crescita, curiosità ed entusiasmo attorno al mondo del caffè.

Thailand is undoubtedly the fastest growing market for coffee. This presents a unique opportunity to work on its culture and specialty coffees. The demand for the highest quality product, and for quality espresso machines, has increased dramatically. We too, thanks to our recent visit at the Leva Contest, were able to witness this growth, curiosity and enthusiasm around the world of coffee.

Thanks to this interesting information, it became clear that consumers around the world are increasingly interested in the quality of coffee and where it comes from. That's why La San Marco is proud to offer high-quality coffee machines that fit all needs and help create extraordinary experiences. Choosing La San Marco means relying on more than 100 years of experience and innovation in the coffee machine industry.

## D. Total Black

La macchina D. rappresenta l'apice dell'innovazione nella linea di prodotti La San Marco. Nella sua versione top di gamma MBV, D. sfoggia la tecnologia multiboiler con il pressure profiling, consentendo regolazioni precise al decimo di bar delle pressioni nelle caldaie. Inoltre, offre la flessibilità di modellare le curve di temperatura al decimo di grado Celsius, tutto facilmente personalizzabile per ogni dose e gruppo erogatore.

Tra i modelli più amati e richiesti, spicca il Total Black. Con il suo design in nero opaco e rifiniture in nero lucido, questa macchina non solo offre prestazioni eccezionali, ma si distingue anche per il suo stile audace e contemporaneo. La perfezione tecnologica si unisce al design senza tempo con La San Marco D. Total Black.

The D. machine represents the pinnacle of innovation in the La San Marco product line. In its top-of-the-range MBV version, D. offers the multiboiler technology with pressure profiling, allowing precise adjustments to the tenth of a bar of the pressures in the boilers. Furthermore, it offers the flexibility to model temperature curves to the tenth of a degree Celsius, all easily customizable for each dose and dispensing group.

Among the most loved and requested models, Total Black stands out. With its matte black design and glossy black finish, this machine not only offers exceptional performance but also stands out with its bold and contemporary style. Technological perfection combines with timeless design with La San Marco D. Total Black.





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



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