A TriestEspresso Expo 2026 La San Marco lancia La 125 Element e Espresso Station

8b072cca-e37d-4f2c-a035-d008475f136c

Sono due le novità che La San Marco presenta in occasione di **TriestEspresso Expo 2026**, in programma dal 21 al 23 ottobre a Trieste. In primo piano, all'interno di una partecipazione che mette al centro innovazione di prodotto, collaborazioni tecnologiche e cultura del caffè, ci sono **il lancio della La 125 Element**, che amplia l'offerta della gamma La 125, e **la presentazione della Espresso Station**, un ecosistema integrato che interpreta concretamente la visione del brand: mettere la tecnologia al servizio dei professionisti, migliorando la qualità del lavoro, la consistenza dei risultati e l'efficienza operativa.

Espresso Station e La 125 Element

TriestEspresso Expo sarà quindi il palcoscenico del debutto ufficiale della **La 125 Element**, il nuovo modello che completa la famiglia La 125, affiancandosi alle versioni Classic e Multi Boiler. Sviluppata per rispondere alle esigenze di un mercato sempre più attento al rapporto tra prestazioni e investimento, La 125 Element propone una configurazione essenziale, concentrata sulle funzionalità realmente necessarie al lavoro quotidiano. Affidabilità, semplicità operativa e costanza di estrazione caratterizzano una soluzione pensata per torrefattori e operatori professionali che ricercano qualità in tazza e un investimento competitivo.

Accanto alla novità di prodotto, La San Marco presenterà la **Espresso Station**, un progetto che supera il concetto di singola attrezzatura per proporre una visione integrata della caffetteria professionale. Al centro dell'ecosistema, la La 125 Multi Boiler di La San Marco, affiancata dalle soluzioni di tre partner tecnologici: BibeCoffee, con il sistema di telemetria per il monitoraggio e l'analisi dei dati; Perfect Moose, con la tecnologia per l'automazione della preparazione del latte; e Puqpress, con il sistema elettrico di pressatura che garantisce precisione e uniformità nella preparazione del caffè. Un approccio in cui la tecnologia non sostituisce il barista, ma ne valorizza le

competenze, permettendogli di concentrarsi maggiormente sulla qualità del servizio e sull'esperienza del consumatore.

Quote

Con la nuova La 125 Element e il progetto Espresso Station vogliamo raccontare due dimensioni complementari della nostra visione: da un lato, la capacità di sviluppare soluzioni professionali sempre più vicine alle esigenze del mercato; dall'altro, la volontà di guardare oltre la singola macchina, costruendo un ecosistema in cui tecnologie e competenze differenti lavorano insieme per creare valore. Crediamo in un'innovazione concreta, capace di supportare il lavoro quotidiano dei professionisti, garantire qualità costante e contribuire al successo delle loro attività. È una visione che si esprime anche attraverso le partnership, la formazione e il sostegno alle competizioni: perché La San Marco vuole essere sempre più un punto di incontro per chi vive e fa evolvere la cultura dell’espresso.

Stefano Martin, Global Account Manager Italy di SEB Professional Beverage

L'agenda di masterclass e appuntamenti in fiera

La partecipazione a TriestEspresso Expo sarà arricchita da un programma di appuntamenti dedicati alla condivisione delle competenze e alla valorizzazione della cultura professionale del caffè. Il 21 e 22 ottobre, **Carmen Clemente**, Campionessa del Mondo di Latte Art e Brand Ambassador La San Marco, guiderà masterclass e dimostrazioni dedicate al cappuccino italiano, alla Latte Art e alle tecniche creative del Choco Art e del Cappuccino Painting. Il 23 ottobre, **Francesco Costanzo**, Brand Ambassador La San Marco, e Andrej Godina, Coffee Expert, saranno protagonisti della Signature Espresso Experience, un percorso sensoriale attraverso differenti tecniche di estrazione, e dell'Espresso Tasting, un'esperienza interattiva che permetterà a torrefattori e baristi di sperimentare le proprie miscele e individuare i parametri più adatti a valorizzarle. Il programma comprenderà inoltre una dimostrazione dedicata alle tecnologie di monitoraggio di BibeCoffee.

L'impegno del brand si estenderà anche oltre lo stand, con la partecipazione in qualità di Sponsor Tecnico alle **selezioni SCA Tappa Nord**, a sostegno del talento e delle competenze dei professionisti in gara. Il 22 ottobre, La San Marco sarà inoltre Sponsor Tecnico della presentazione della **Guida del Caffè e delle Torrefazioni d'Italia 2027**, contribuendo anche con l'assegnazione di un Premio Speciale dedicato al mondo della torrefazione.

Infine, in occasione di Pink October, presso lo stand sarà possibile degustare il **Pink Ruby Latte**, una speciale bevanda ideata da SEB Professional, accompagnata da un'iniziativa di raccolta di offerte libere a sostegno delle attività di LILT Trieste per la prevenzione e la lotta contro i tumori.