Le novità de La San Marco a TriestEspresso Expo

la-san-marco-l-cc9060b8

A TriestEspresso Expo, la fiera B2B tutta incentrata sul caffè che si svolgerà dal 27 al 29 ottobre presso il Porto Vecchio di Trieste, La San Marco presenterà i nuovi macinacaffè, caratterizzati dal design curato dallo Studio Bonetto di Milano, moderno e accattivante e dalla forma ergonomica, che richiama la macchina D., tra le ultime nate.

A renderli unici saranno più elementi. Anzitutto la **tecnologia**, visti i **due brevetti** sviluppati dagli ingegneri di La San Marco, che hanno richiesto due anni di lavoro. Il primo è legato alla progettazione della ghiera realizzata **in tecnopolimeri e nanoparticelle metalliche** con regolazione micrometrica e continua della distanza tra le macine. Questa innovativa ghiera permette totale controllo e personalizzazione dell'estrazione, interpretando così i desiderata dei baristi più esigenti e dei caffesperti presenti in ogni angolo del mondo. Il secondo brevetto ha permesso la realizzazione del convogliatore vibrante nei modelli on-demand, il quale consente un'accuratezza nella dosatura fino ad oggi sconosciuta.

Infine, la struttura realizzata con il telaio metallico, a cui si abbinano **componenti estetiche di carrozzeria** che possono essere **personalizzate** nei colori e sostituite successivamente, conservando tutti i componenti elettronici e meccanici interni, contribuendo così alla sostenibilità ambientale.

Con la nuova collezione, uno strumento essenziale nel lavoro del barista diviene **elemento d'arredo** e macchina fondamentale per migliorare sempre più la resa dell'espresso in termini di "flavore".

TriestEspresso Expo sarà anche spettacolo con le macchine La San Marco. Nei giorni **27, 28 e 29 ottobre**, baristi provenienti da tutta Italia e dall'estero si sfideranno nel Leva Contest Velocità e nel Leva Contest Sensory.

Quest’ultimo porterà la macchina a leva nel mondo Sensory: con la **Leva Luxury Multiboiler** La San Marco, i baristi si sfideranno per realizzare l’espresso dal migliore profilo sensoriale, che verrà poi valutato da una giuria di caffesperti. I concorrenti riceveranno al momento della gara una miscela che interpreteranno al meglio, controllando il profilo di pressione ideale tramite il display di cui è dotata la macchina Leva Luxury Multiboiler. Una prova che consentirà anche al pubblico di immergersi nel mondo del caffè di precisione.

Entrambi i Contest sono organizzati dall’Associazione Maestri dell’Espresso Napoletano. In cabina di regia, oltre al patron della gara Francesco Costanzo, ci saranno questa volta anche i caffesperti **Andrej Godina e Mauro Illiano**.