

# SANREMO

## Highlights

N. #18  
OTTOBRE  
2025

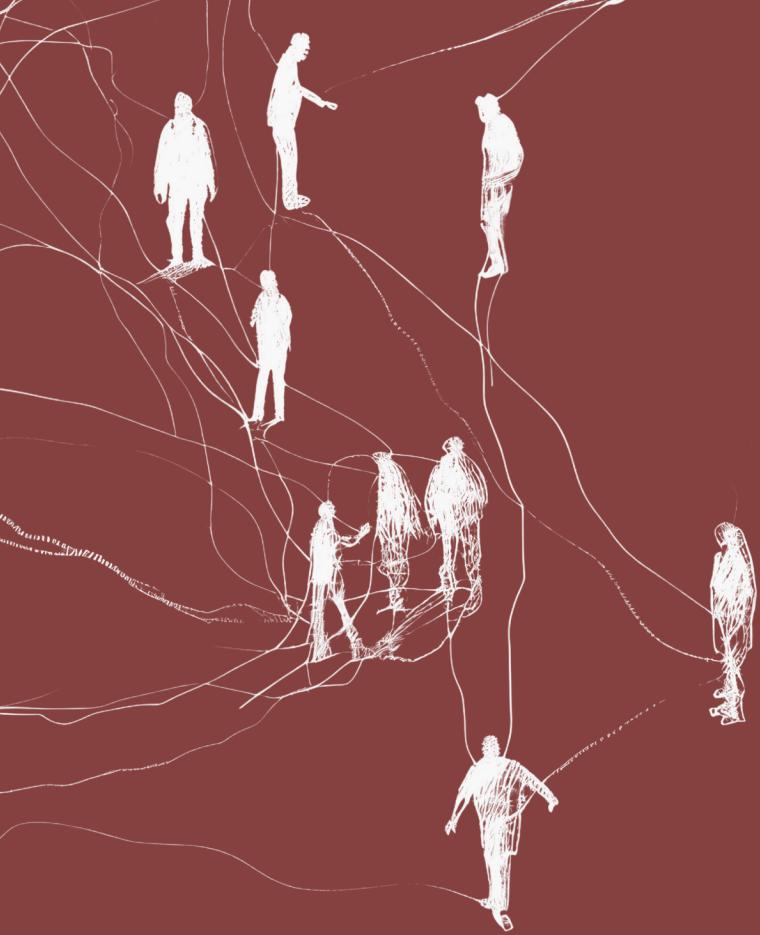
present in 70 countries,  
including the USA and UK, plus  
Milan, London, and  
Beijing. Our main business  
activities include coffee  
production, industry research,  
and coffee culture.

15  
Ten years of evolution  
shaped the company's  
identity through bold  
design and forward-thinking  
technical choices.

DESIGN  
NOW



#18



# Contents

## THE INTERVIEW

- Andrea Zamprogno**  
Sanremo Product Manager **04**

## COFFEE MACHINES

- SteamSystem**  
Il tuo assistente personale per un latte sempre perfetto **12**

- You x Five**  
Un'installazione originale per Host 2025 **20**

- X-One + D8 Pro**  
Una combinazione vincente **22**

## EXTRAORDINARY EVERYDAY

- Everest**  
La montagna che cresce **26**

- Hibakujumoku**  
Alberi sopravvissuti all'atomica **64**

## WORLDWIDE

### Sanremo UK inaugura Barista Hub

Un evento che celebra l'arte del barista

**28**

### *Be Real. Do Better. Waste Less.*

Surface Coffee Roasters apre la strada

**34**

### Lo specialty coffee entra nel campus universitario di Auckland

NEEDO

**38**

### La tradizione incontra il design

Forefathers Hyderabad

**40**

### Il caffè di qualità parla Sanremo anche in India

Cafe Kappu, Cafe Lento, Cafe Brew La Paix

**42**

### Un'atmosfera e una comunità

Cafe Neon Market

**44**

### Per amanti del caffè e degli animali

Benji's Coffee

**45**

### SIGEP Asia

Una Café Racer per lanciare un nuovo caffè

**46**

### Il Campionato Alternative Dairy Company

Franchise Edition

**48**

### JM Barista Skills

Libera il potenziale dei baristi

**52**

### Barista Day 2025

Dove competenza, sapore ed emozione convergono

**58**

### Exigí Buen Café

Un nuovo partner nel mercato latino-americano

**65**

## BEYOND THE MAP

### Sanremo e Malefatte

Il valore del merchandising solidale

**66**

# YOU X FIVE

HOST 2025





**Andrea Zamprogno**  
Sanremo Product Manager  
Ingegnere Elettronico  
46 anni e dal 2019 in azienda

# Zamprogno Sanremo Product Manager

Andrea Zamprogno  
Sanremo Product Manager



*Stemperiamo l'atmosfera, spegniamo l'aria condizionata, prendiamo dell'acqua, ci diciamo che è solo una chiacchierata informale in un caldo pomeriggio di giugno.*

*Allora cominciamo!*

mprogno  
San



Andrea Zan  
Product Man

**Che belva ti senti?** – Chiedo imitando l'inizio delle interviste di una nota giornalista italiana in onda sulla RAI. Andrea mi guarda stupeito, ma cerca comunque una risposta dentro di sé.

... Uhm! Una belva?!

Silenzio. Risate.

**Stavo scherzando, però ti chiedo...**

**Rispetto allo stambecco, l'animale simbolo dell'azienda, come ti senti?**

Ah! Questa può essere una buona assonanza e posso dire che, come lo stambecco punta a raggiungere alte vette, io mi riconosco ambizioso e tenace. Non in senso egoistico, ma nel senso di voler fare bene le cose, per il gruppo, l'azienda o in generale per le persone che mi circondano. Lo stambecco tende a vivere in gruppo, è un animale leale e disponibile, ma anche molto solitario. In questo mi ritrovo. Oltre ai momenti di condivisione, io sto molto bene da solo, ho bisogno di stare solo. Mi piace la solitudine... e poi sono del capricorno.

**Raccontaci come sei arrivato qui e quale ruolo hai in azienda.**

Sono entrato in Sanremo sei anni fa per sostituire l'ingegnere elettronico che era appena uscito dall'azienda e il focus, quindi, era principalmente lo sviluppo elettronico delle macchine. I primi progetti a cui ho lavorato sono stati il macinino X-One e la macchina Brave. Poi, nel tempo ho integrato il lavoro esclusivamente tecnico con il service, il supporto ai clienti, di cui già avevo un'esperienza decennale. Un'attività che mi piace perché fa uscire la mia natura relazionale ed empatica. Questo non sarebbe stato possibile senza la fiducia e la spinta del CEO Carlo de Sordi e di Danilo Llopis all'epoca responsabile R&D.

Loro hanno creduto in me, mi hanno portato fuori dall'ufficio tecnico, fatto viaggiare in Italia e all'estero (pazientando mentre rinfrescavo il mio inglese), e così mi hanno permesso di entrare in contatto diretto con i fornitori, e poi ancora con i clienti in fiera.

Mi piace molto spiegare le caratteristiche dei nostri prodotti, descriverne la qualità e coinvolgere i clienti sul piano emozionale, raccontando la storia del brand, chi siamo e come ci muoviamo. Mi piace creare un flusso empatico con il cliente e così capire quello di cui ha bisogno.

#### **Parliamo di macchine e di progettazione. Quando entra in gioco la tua competenza?**

Entro nel progetto fin dall'inizio. Il mio contributo in passato era più rilevante nella parte elettronica: definire le caratteristiche iniziali del prodotto, dettagliare il funzionamento della macchina da quando si allaccia alla corrente, scrivere il capitolato tecnico, coinvolgere il team di laboratorio e gli esperti esterni per iniziare il processo di sviluppo del prodotto, fino ai test di collaudo. Inoltre, parlare con i diversi distributori considerando i bisogni dei clienti: un'importante opportunità di raccogliere esigenze diverse da tutto il mondo.

Un processo complesso, in un'azienda in continua crescita, che oggi è eseguito da un team allargato. L'area elettronica e connettività ora è seguita da Marco De Gregorio [intervista in Highlights #17] che sta facendo un incredibile lavoro, ed io ho assunto il ruolo di Product Manager. Un ruolo più strategico, non specifico come prima.

Oggi il mio contributo è identificare le caratteristiche del prodotto in termini di funzionalità e prestazioni con grande attenzione verso il mercato, proporre prodotti e miglioramenti considerando specifiche esigenze o tendenze che percepisco nelle fiere internazionali o tra i distributori, contribuire a definire la direzione quinquennale dell'azienda, sia in termini di prodotto sia di nuovi settori di mercato.

#### **Qual è l'innovazione più alta che hai visto nascere qui?**

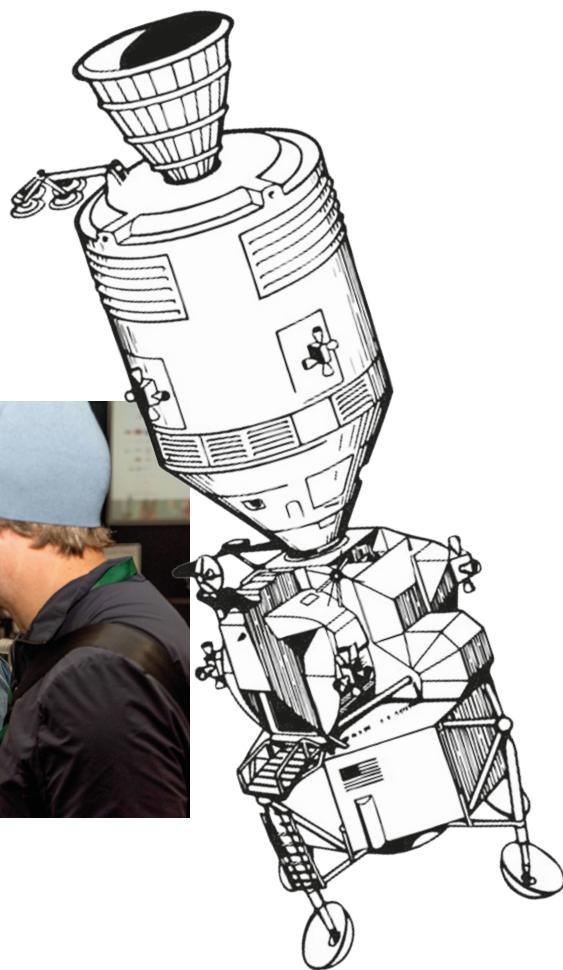
La macchina D8 è stata una bellissima innovazione che ci sta dando enormi soddisfazioni, ma ti direi la Brave e il macinino X-One, non perché sono stati i primi progetti a cui ho lavorato, ma per il fatto che rimangono prodotti apparentemente semplici e in realtà estremamente complessi in termini ingegneristici. La Brave non è ancora entrata nel mercato in quanto il contesto attuale è diverso da quando è stata lanciata; tuttavia, ha in dote ancora molte tecnologie da esplorare e che contiamo di poter riprendere presto.

#### **Innovazione. Raccontaci un momento in cui ci è voluto coraggio.**

Innovazione e coraggio vanno a braccetto, almeno in questa azienda, ma se devo scegliere ti dico ancora X-One, un prodotto super offside.

Quando abbiamo iniziato nel 2015, in Sanremo non c'era esperienza nella progettazione di macinini, ma idee ed obiettivi chiari. Ci siamo fatti aiutare da un consulente esterno, ma fu un nulla di fatto. Allora siamo ripartiti da zero affrontando le mille difficoltà tecniche, a cui si è aggiunta anche la pandemia di Covid che ha radicalmente cambiato il mercato, costringendoci a ripensare il prodotto. Facendo tesoro dei fallimenti, siamo ripartiti nuovamente e grazie a Diego Salin e al coeso gruppo di lavoro abbiamo preso la giusta strada che ha portato alla sua finalizzazione.

La storia di questo prodotto mi ricorda quella della missione Apollo 11 e delle mille difficoltà affrontate durante il viaggio; nel senso che la tenace progettazione di X-One ci ha permesso di imparare molte cose, ha unito il team, ci ha insegnato a batterci e a resistere, ad andare avanti nelle difficoltà. È stata una sfida importante, che ha richiesto molto coraggio.



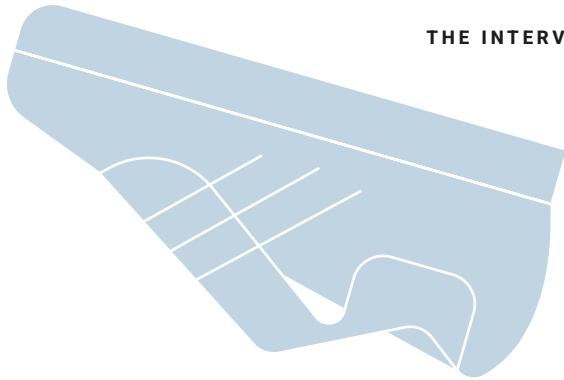
**Dicono di lui**

**È simpaticissimo.**

**È una persona molto disponibile,  
chiunque ha un problema  
chiede ad Andrea e lui risponde  
a tutte le ore.**

**È sincero, e se riprende qualcuno  
lo fa solo a fin di bene.**

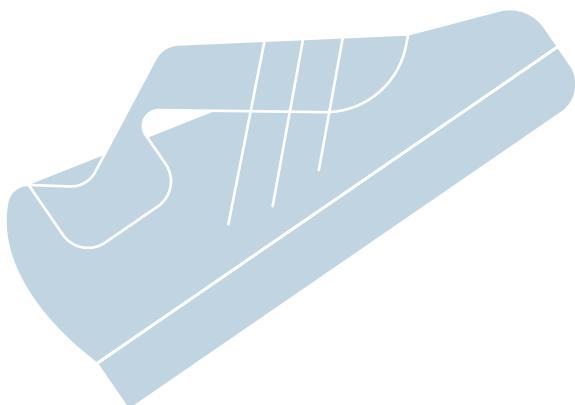
**È molto timido.**



**Sotto l'apparenza tenerona da *Winnie the Pooh* :) c'è molta determinazione e competenza.**

**Quando si va alle fiere internazionali, è conosciuto per portare in ogni dove la borsa con il cambio per la corsa mattutina, ma in realtà l'unica che riesce a fare è quella per uscire dal letto.**

**Ha una risata contagiosa. È una punta di diamante.**





### Sei sportivo? Che attività pratichi?

A vedermi non si direbbe, ma sono uno sportivo appassionato. Quando ero più giovane ho giocato a basket, poi per molti anni ho fatto corsa a piedi. Partivo a mezzanotte e andavo a correre nelle colline trevigiane, tra Conegliano e Valdobbiadene. Adesso non ce la faccio più di notte, ma vado la mattina presto sulle colline del Montello, vicino a casa.

Correre mi permette di staccare la spina, svuotare la mente, concentrarmi sul respiro, o a guardare avanti. Mentre corro penso con più serenità, a volte parto con un'idea e arrivo con un'altra, e questo è positivo.

Per circa sette anni ho giocato regolarmente a tennis. Mi piace molto perché è un gioco di resilienza. È complicato imparare, ma nel momento in cui riesci a tenere la corretta postura e a dare la giusta spinta, quando cominci a tirare i colpi e pensi questo là e arriva là, si prova una sensazione di leggerezza e al tempo stesso di assoluto controllo.

È un po' come la vita. C'è un forte impatto psicologico con l'avversario: il modo in cui ti approcca e ti guarda, il modo in cui da un momento all'altro le cose girano bene o male, per te o per l'avversario; puoi fare due set fantastici e il terzo sbagliarlo disastrosamente, eppure sei sempre tu, sono i tuoi colpi! È fantastico il tennis.

Adesso che lavoro in Sanremo non ho abbastanza tempo per giocare, ma sono sempre dell'idea di riprendersi perché mi piace un sacco ed è comunque un modo divertente per scaricare lo stress e perdere chili. Avere un campo da tennis qui... sarebbe fantastico!

### Altre passioni?

Il trekking in montagna, soprattutto su itinerari lunghi che richiedono più di un giorno di cammino. Per esempio, sono stato sul monte Rasta nel gruppo del Pasubio, nei rifugi Pederü e Sennes in Val Badia, a Malga Federa sulle Dolomiti ampezzane, sul monte Cervino, alle Gole del Verdon in Provenza e nei boscosi monti Pirenei nei Paesi Baschi.

**Se ci ripenso**

**Quando ancora non lavoravo in Sanremo e andavo al bar a bere il caffè, non avevo la minima idea della complessità di prodotto, meccanica, elettronica, comunicazione e strategia che sta dietro ad un espresso. Una realtà affascinante!**

**Progetti per il futuro?**

Cambiare auto e costruire una casa autonoma in mezzo alla natura del Montello, dove poter tenere un cane e magari anche altri animali. Qui in Sanremo di certo voglio contribuire a far crescere ancora di più l'azienda e far conoscere tutta la qualità che è capace di produrre. Il sogno nel cassetto: realizzare la Brave!

**Se dovessi descrivere Sanremo in poche parole?**

...Uhm! Sono tante cose da condensare... d'istinto dico "casa, dove sto bene" e "rifugio, dove mi da soddisfazione andare". In entrambi i luoghi c'è libertà di espressione e belle persone sulle quali contare.

**Come lo prendi il caffè?**

Prima di arrivare qui in Sanremo lo prendevo con la "pannetta" [pasta in confezione monouso] ora lo prendo nero, amaro, naturale.







# SteamSystem: il tuo assistente personale per un latte sempre perfetto



*La nuova generazione di sistemi montalatte SteamSystem è stata progettata insieme a professionisti di latte art, per offrire un'esperienza ottimale di montatura automatica per bevande a base di latte animale e vegetale, con un utilizzo semplice e intuitivo.*

## SteamSystem

Principali funzioni del display  
e dei pulsanti

Impostate le ricette – dalla temperatura della bevanda, alla quantità e texture della schiuma – basterà premere un pulsante e il sistema, come un “assistente personale”, si occuperà della montatura, permettendo così di **ottimizzare il lavoro anche nei momenti di maggiore affluenza**.

Mentre **SteamSystem** monta il latte, il barista può concentrarsi su altre preparazioni e dedicare più tempo a ciò che conta davvero: il cliente.

**SteamSystem** è un optional disponibile in tre versioni:

**PLUS** → per **D8**

**PRO** → per **D8 PRO**

**EASY** → per **ZOE**



# plus/pro

*Massimo controllo e prestazioni elevate attraverso l'interfaccia multifunzione intuitiva e ergonomica.*



**PULSANTE VAPORE**  
Per una rapida pulizia e l'erogazione manuale



**DISPLAY DIGITALE**  
Per visualizzare temperatura, parametri delle ricette, messaggi e allarmi del sistema



**BECCUCCIO**  
rimovibile in PEEK per una facile pulizia



**PULSANTE SCHIUMATURA**

Iniezione di vapore + aria completamente personalizzabile, per la montatura automatica:

- Regolazione elettronica dell'aria
- Parametri regolabili per avvio/arresto dell'iniezione d'aria e temperatura finale

Due ricette memorizzabili:

- Un clic: ricetta 1  
(es. schiuma flat white)
- Doppio clic: ricetta 2  
(es. schiuma cappuccino)



**PULSANTE DOPPIA FUNZIONE**

Per montare o solo riscaldare in base alla ricetta.

Due ricette memorizzabili:

- Un clic: ricetta 1  
(es. con latte d'avena)
- Doppio clic: ricetta 2  
(es. con latte di mandorla)

# SteamSystem

## Key Points



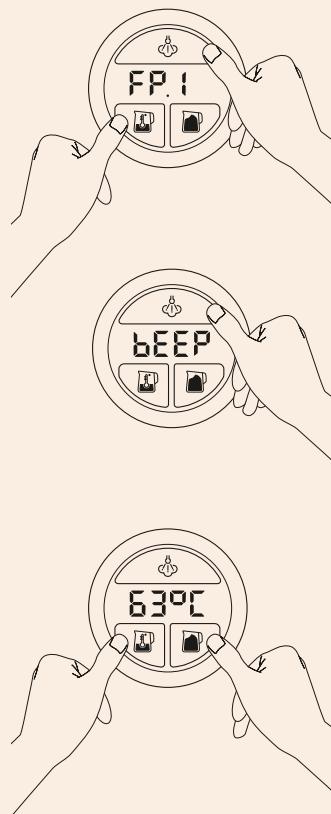
### → Integrazione

Il sistema integrato nella macchina permette di ottimizzare l'uso degli spazi e l'ergonomia di utilizzo.

### → Flessibilità d'uso

Pulsantiera con tasti di grandi dimensioni e display dedicato per la massima fruibilità e semplicità d'uso.

Impostare e memorizzare fino a quattro ricette nelle macchine D8 e due nella ZOE, per ottenere la migliore resa di montatura sia per latte vaccino che vegetale. Ovunque, con qualità e costanza.



### → Lancia cold-touch

Lancia cold-touch con doppia camera in acciaio. Ampie superfici di contatto assicurano un'ergonomia senza pari. Nella macchina D8, un'ulteriore protezione costampata amplifica l'isolamento termico.

### → Manutenzione e pulizia semplice

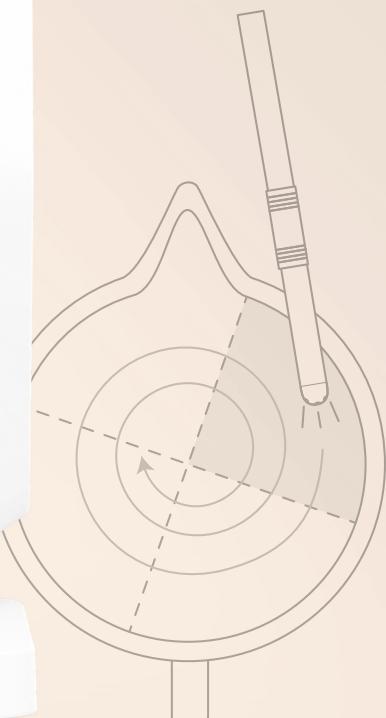
Il beccuccio rimovibile in PEEK facilita la pulizia dei fori. Nelle versioni PLUS e PRO è possibile abilitare un messaggio che appare sul display per ricordare la necessità di pulizia. Nella macchina D8 PRO è disponibile la funzione *DeepClean* che utilizza acqua fredda e vapore per un lavaggio profondo.

### → Riduzione degli sprechi e qualità costante

L'uso di un sistema automatizzato permette di avere risultati qualitativi facilmente riproducibili, in più riducendo gli sprechi. Nessun bricco di latte verrà buttato perché non montato correttamente!

### → Minima formazione professionale

Risparmio di tempo e costi di formazione, grazie ai programmi disponibili che semplificano e velocizzano l'operatività del sistema.



# Key Points

easy

- Impostazione ricette tramite display.
- **Due ricette** memorizzabili e richiamabili dal pulsante funzione.
- **Lancia vapore cold-touch** con sensore di temperatura integrato.
- Beccuccio rimovibile in PEEK per facilitare la pulizia.
- Elettronica a 24V con diagnostica integrata.
- Programma di lavaggio lancia con acqua fredda e vapore.

## SteamSystem

Caratteristiche principali



**ZCE**

*Crea le tue ricette nel display  
di programmazione e premi solo  
un pulsante per avviare la montatura.  
No stress, nessuna complicazione.*

# plus

D3



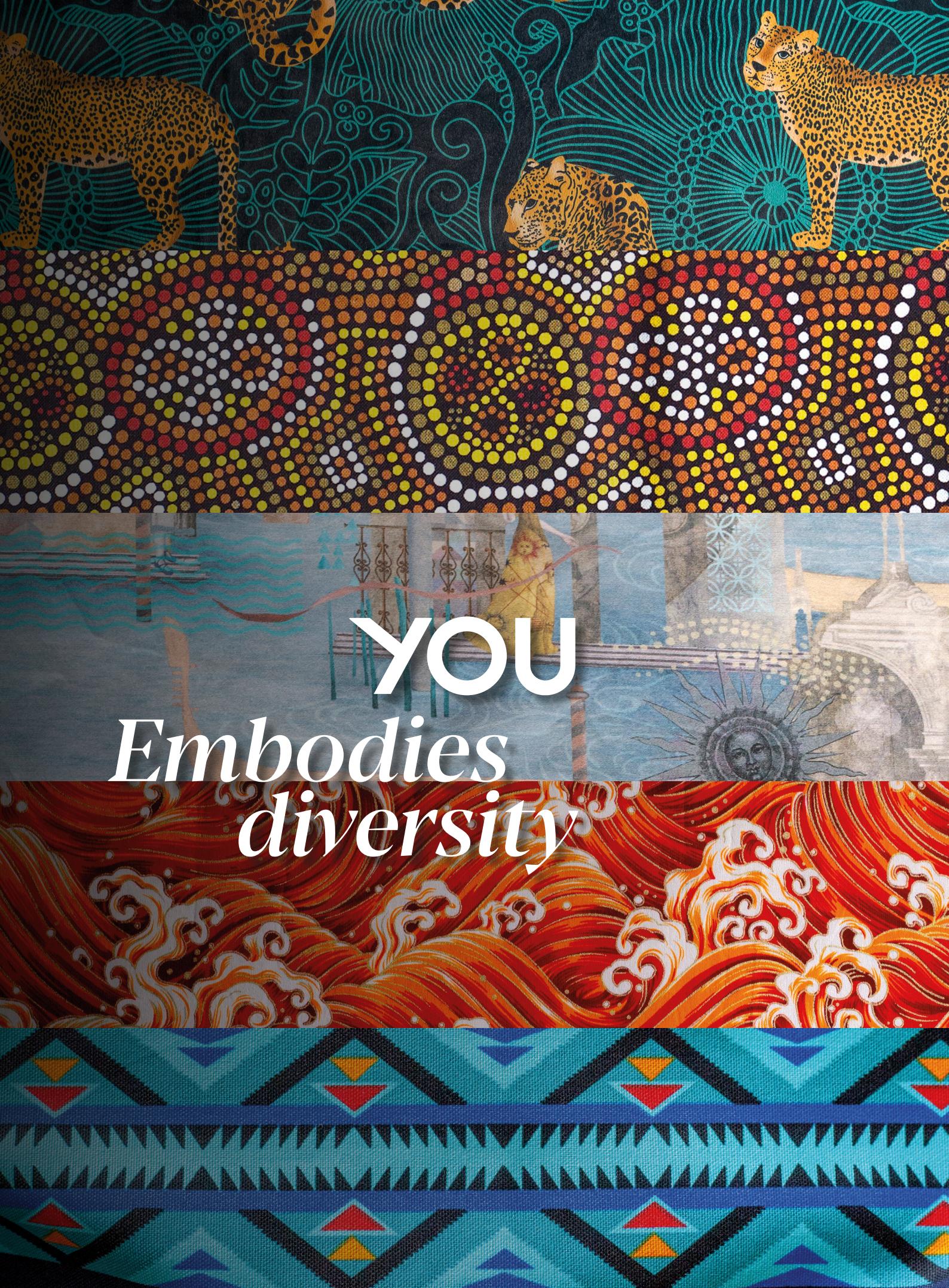
- Possibilità di impostare fino a **quattro ricette**, per diversi tipi di latte.
- Interfaccia utente completa di:
  - **Display** per visualizzare ricette, temperatura della bevanda, parametri e messaggi di sistema.
  - **Pulsante vapore**, per una pulizia rapida e l'erogazione manuale.
  - **Pulsante schiumatura**, per la montatura automatica. Due ricette memorizzabili.
  - **Pulsante doppia funzione**, per montare o solo riscaldare in base alla ricetta. Due ricette memorizzabili.

- **Lancia vapore cold-touch** con sensore di temperatura integrato. Doppia camera in acciaio ed isolante termico costampato.
- Beccuccio rimovibile in PEEK per facilitare la pulizia.
- **Funzione 6<sup>th</sup> Sense** che regola in automatico i parametri di montatura per adattarsi al volume del latte montato, garantendo così performance ottimali ad ogni bricco.
- Funzione di avviso pulizia lancia.
- Cicalino acustico per avviso fine ciclo.
- Elettronica a 24V con diagnostica integrata.
- Possibilità di gestire le ricette da remoto, attraverso **IoT** (optional).

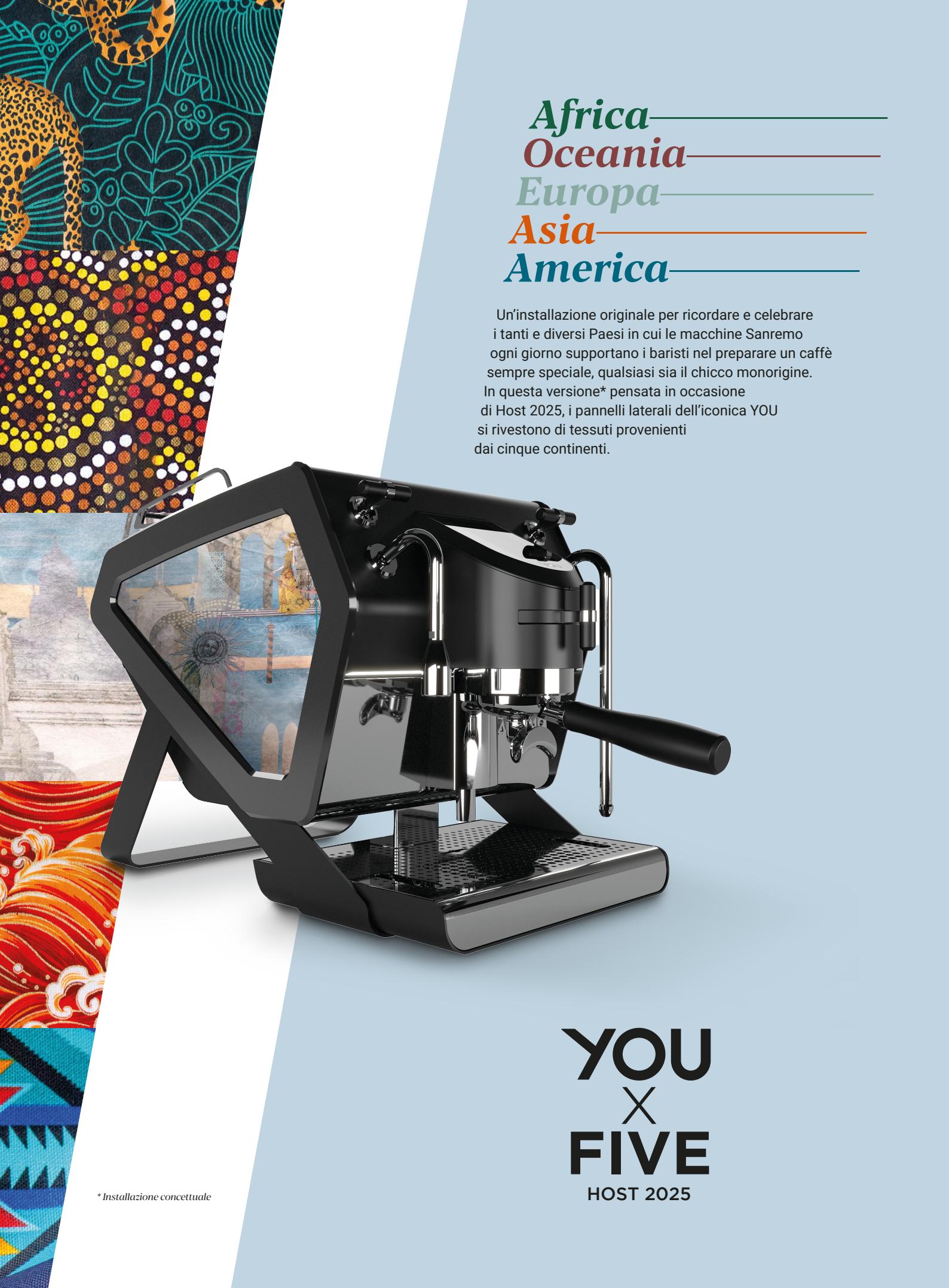
# pro

Nella versione PRO, alle caratteristiche della PLUS si aggiunge la **funzione DeepClean** per una pulizia profonda della lancia con acqua fredda e vapore.

D3 PRO



YOU  
*Embodies  
diversity*



# Africa

---

# Oceania

---

# Europa

---

# Asia

---

# America

---

Un'installazione originale per ricordare e celebrare i tanti e diversi Paesi in cui le macchine Sanremo ogni giorno supportano i baristi nel preparare un caffè sempre speciale, qualsiasi sia il chicco monorigine. In questa versione\* pensata in occasione di Host 2025, i pannelli laterali dell'iconica YOU si rivestono di tessuti provenienti dai cinque continenti.

**YOU**  
X  
**FIVE**  
HOST 2025

# X-One + D8 Pro = Una combi hazione vihcente

X-One funziona come tre macinacaffè e la D8 Pro continua ad essere l'affidabile macchina da caffè di sempre. Insieme offrono una sistema altamente versatile che garantisce massima qualità e precisione, con tutta la libertà di preparare straordinari e perfettamente ripetibili caffè monorigine, miscele, pour over e V60.



La combinazione non vince solo sul piano funzionale, ma affascina per il suo design che accorda tecnica ed eleganza.



**X-One insieme a D8 Pro, moltiplica le performance e costituisce un'imbattibile soluzione cost saving, sia per la quantità di caffè necessaria per regolare la macinatura, sia per il tempo impiegato nel trovare il setting corretto.**



**– 80% – 60%**

*Risparmio X-ONE rispetto alle soluzioni standard*



**X-One**  
**Ispirato dai baristi,**  
**creato per rivoluzionare**  
**la macinatura del caffè.**

Un macinacaffè ad alta precisione che integra un sistema di pesatura della dose in chicchi prima della macinatura, rilasciando la quantità predefinita e preservando tutti gli aromi del caffè.

Nessuno spreco di prodotto, costanza e ripetibilità di macinatura. È dotato di una doppia tramoggia da 1,2 kg ciascuna, in grado di contenere due diversi tipi di caffè, con dosaggi indipendenti. Attraverso il cassetto bypass è possibile la macinatura ad hoc di un terzo tipo di caffè: da espresso a filtro, per una totale libertà di utilizzo.

**D8 Pro**  
**Versatile e affidabile,**  
**è lei che fa il caffè.**

D8 Pro è una macchina da caffè con sistema idraulico "Hybrid" per il controllo indipendente delle temperature dei gruppi tramite display e caldaia in acciaio AISI 316L per la massima stabilità termica. Combina la flessibilità di una macchina multiboiler ai ridotti costi di gestione di una macchina a caldaia singola, pur mantenendo un'elevata stabilità termica –per un'estrazione senza compromessi– e un'eccellente capacità di generare vapore. In più con Sanremo IoT la gestione da remoto è sempre a portata di mano.



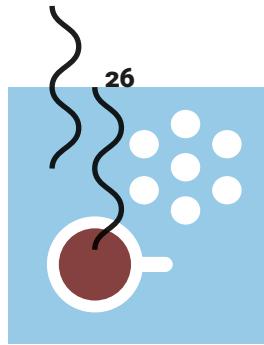
@greymancoffeeestany / ph: Andrej Hrušovský



*“D8 Pro insieme a X-One fanno il loro lavoro molto, molto bene. A mio parere, è la combinazione perfetta per qualsiasi caffetteria.”*

— Patrick O'Malley

**1+1=3**



# Everest

## *La montagna che cresce*

Per i tibetani è *Chomolungma*, "Dea Madre dell'Universo". Per i nepalesi è *Sagarmatha*, "Fronte del Cielo". Nomi che raccontano **un legame sacro e millenario con la montagna** più alta del pianeta. L'appellativo "Everest", invece, arriva dall'Occidente: nel 1865 la Royal Geographical Society decise di intitolarla a George Everest, geografo britannico che aveva diretto i grandi rilevamenti topografici dell'India.

La prima spedizione risale al 1921, guidata dal colonnello Charles Howard-Bury. Per decenni, però, la vetta rimase irraggiungibile: bufere, valanghe e scarsità di ossigeno respinsero oltre dieci tentativi, lasciando dietro di sé **storie di coraggio e tragedia**.

Solo il 29 maggio 1953 Edmund Hillary e lo sherpa Tenzing Norgay raggiunsero finalmente gli 8.848 metri, grazie a bombole di ossigeno e a **un'attrezzatura che oggi appare rudimentale**: scarponi pesanti, tende in tela, corde di canapa. Quasi vent'anni dopo, nel 1978, Reinhold Messner e Peter Habeler compirono l'impensabile: conquistarono l'Everest senza respiratori, dimostrando che il corpo umano poteva adattarsi a quell'altitudine estrema.

Intanto la **montagna non è mai rimasta ferma**: la spinta delle placche tettoniche fa sollevare l'Himalaya di circa 4 millimetri l'anno. Oggi l'Everest misura ufficialmente 8.849 metri, un metro in più rispetto all'inizio di questa avventura umana. Salire fin lassù significa misurarsi non solo con i propri limiti, ma anche con una montagna che, silenziosa e implacabile, continua a crescere.



**MOUNT  
EVEREST  
NOW  
8.849 M**



---

**SANREMO** Highlights

---

**Extraordinary Everyday**  
*Storie da scoprire nel tempo di un caffè*

**nº 01**

---

**Everest**

*La montagna che cresce*

---



**Nature inspires us,  
Performance defines us.**

**SANREMO**  
COFFEE MACHINES

# HUB BARISTA

WORLDWIDE / UNITED KINGDOM

28



# Sanremo UK inaugura *Barista Hub* – un evento che celebra l'arte del barista

**Barista Hub**, un evento collettivo, pensato per dare voce ai baristi e creare una community più forte e connessa attraverso formazione, scambio e collaborazione.

## Collaborazione e Creatività

Lo scorso agosto a Londra, l'aroma del caffè appena macinato e il sibilo delle lance a vapore hanno fatto da cornice al primo evento **Barista Hub** presso lo showroom di Sanremo UK, dove circa 30 baristi hanno animato la serata. Un incontro pensato non per manager o commerciali, ma per i **veri protagonisti del nostro settore: i baristi** che preparano il caffè ogni giorno.



Più di un semplice meet-up, l'evento è stato una **risposta concreta a un'esigenza di lunga data all'interno della vivace coffee-scene londinese**. L'idea di creare Barista Hub nasce infatti da una semplice verità: per molti baristi le opportunità di crescita professionale si fermano spesso al proprio locale. Gli spazi dedicati alla formazione sono pochi, spesso costosi, mentre i grandi eventi di settore tendono a concentrarsi su temi di business di alto livello, lasciando i baristi ai margini. Barista Hub ha ribaltato questo schema, creando uno spazio aperto e collaborativo, dove i baristi possono sperimentare, sbagliare e imparare gli uni dagli altri senza pressioni.

## Il sostegno dell'industria alimenta la creatività

La serata è stata animata dal forte sostegno del settore. **Heartlands Coffee Roasters**, con sede nel Galles settentrionale, ha fornito una selezione di eccellenti chicchi monorigine: da un vivace colombiano naturale anossico a un chicco sottoposto a processo di shock termico, offrendo ai partecipanti l'opportunità di approfondire i profili aromatici e le variabili di preparazione. **Minor Figures**, pionieri del latte d'avena, hanno rifornito i frigoriferi, in modo che la pratica della *latte art* potesse rispecchiare le condizioni reali dei bar. Il loro prodotto di alta qualità ha permesso ai baristi di sentire, assaporare e perfezionare le sottigliezze della consistenza e dell'elasticità. Nel frattempo, **Islands Chocolate** ha aggiunto un tocco goloso, offrendo degustazioni di cioccolata calda e coinvolgendo i baristi per approfondire la cultura del caffè.

## Imparare in modo collaborativo

Ciò che ha contraddistinto l'evento è stato lo spirito di scambio genuino e la presenza di esperti generosi nel condividere le loro competenze, come **Nathan di Heartlands** che ha guidato i partecipanti attraverso le sfumature del caffè, condividendo al contempo i suoi percorsi professionali nell'ambito della torrefazione e del specialty coffee. Non capita spesso che un barista abbia l'opportunità di chiacchierare con l'amministratore delegato di una grande torrefazione in un ambiente così rilassato e alla mano!

C'era inoltre **Josh di Minor Figures** che ha fornito dimostrazioni pratiche e consigli sulla consistenza e il versamento del latte d'avena, mentre **Gus e Jonas di Islands Chocolate** si sono immersi nell'apprendimento tanto quanto nell'insegnamento. **Stew e Zoë di Sanremo UK** erano a disposizione per rispondere a domande tecniche sulle macchine, ma soprattutto per ascoltare. **Quali sfide pongono i clienti ai baristi? Quali frustrazioni sorgono dietro al bancone?** Questo dialogo ha creato un circolo virtuoso di feedback con alto potenziale per plasmare i prodotti, la formazione e le priorità del settore.





This event is so nice helpful. Thank you for hosting it. I came out of curiosity but I learnt a lot. Everyone helped is so nice and my

I really enjoyed this event!

Thanks for hosting

Gordon & Rachel 

### La Comunità in Azione

Momenti di pura collaborazione si sono susseguiti ovunque. Raggruppati attorno a una **Sanremo D8 Pro**, si sono alzati gli applausi quando un barista è riuscito a disegnare "Bunny" con la latte art sotto lo sguardo dell'insegnante, un barista conosciuto solo un'ora prima. Una lavagna comune è diventata una sapiente tela: **un documento vivente di conoscenza condivisa** con diagrammi di versata, schizzi di latte art e appunti sulle tecniche che si sono evoluti in tempo reale.

Il team di Sanremo UK ha incoraggiato i feedback con poster, penne e post-it, consentendo ai baristi di contribuire direttamente con le loro idee e i loro commenti.

Questa iniziativa ha permesso ai baristi di appropriarsi della direzione dell'evento, lasciando suggerimenti e miglioramenti per gli incontri futuri. I feedback saranno utilizzati per adattare ancor meglio i prossimi **Barista Hub** a ciò che i baristi desiderano e necessitano veramente, garantendo che siano più coinvolgenti e vantaggiosi per tutti i partecipanti.

Thank You  
ALL for  
Your kindness  
+ GENEROSITY  
Sanjeev

"La serata ha lasciato un'impressione duratura e mi ha dato una vera spinta di motivazione, che ho portato con me nel mio tirocinio e nei giorni trascorsi a Well Grounded"



## Più di una sessione di formazione

Nel complesso, l'evento è stato un enorme successo. È stato uno spazio in cui il caffè è stato versato senza giudizi, innumerevoli bevande al latte sono state preparate in nome del progresso e i V60 sono stati preparati solo per il gusto di farlo. Alla fine della serata, è stato chiaro che Barista Hub è diventato più di un semplice workshop: è una celebrazione dell'arte del barista.

Il messaggio è inequivocabile: la comunità del caffè di Londra desidera ardentemente uno spazio come questo e **Barista Hub** ha dimostrato che quando l'industria investe direttamente nei baristi, il risultato è più che un miglioramento delle competenze: è **una comunità più forte, più connessa e più consapevole**.



# Be Real. Do Better. Waste Less – Surface Coffee Roasters apre la strada



La missione di Surface Coffee Roasters è chiara: **Essere autentici. Fare meglio. Sprecare meno.** E lo dimostrano ogni giorno, con coraggio e determinazione, mentre lavorano per diventare la prima torrefazione al mondo a raggiungere **zero rifiuti da confezioni monouso entro la fine del 2026.**

Dal 2024 radicata lungo la costa del Devon, ma presente nei caffè di tutto il Regno Unito, Surface Coffee Roasters unisce **approvvigionamento etico, tostatura accurata e pratiche aziendali consapevoli** in qualcosa di davvero unico. Non si tratta solo di caffè ma di cultura, creatività e connessione.



Il fondatore **Brandon Hargrave** porta in torrefazione la prospettiva del musicista. Con un background nel campo del suono e della composizione, Brandon affronta la tostatura come se stesse creando un grande disco: bilanciando ritmo, armonia ed emozione. Questo sguardo musicale influenza tutto: dai profili della tostatura alle collaborazioni, costruite in modo ponderato, collaborativo e sempre con l'anima.

In fianco a Brandon, la co-fondatrice **Daisy Peacock** non è solo un'esperta professionista del caffè, ma anche un'insegnante di yoga. La sua esperienza in mindfulness e consapevolezza corporea contribuisce a plasmare il modo di comunicare, formare e supportare i partner con **equilibrio, presenza e intento**. Daisy guida anche la missione per la **sostenibilità**, implementando sistemi circolari, la formazione per i clienti e le iniziative di coinvolgimento della comunità.



Surface Coffee ha uno spirito tenace e si muove su strade non battute. È così che ha incontrato Sanremo Coffee Machines e ne è diventata **distributore**, riconoscendo nel brand l'impulso a innovare, l'eccellenza nel design e il valore nelle relazioni... e poi, come dicono Daisy e Brandon – “che si tratti di una **Café Racer** in un bar affollato o di una macchina **YOU** in un locale più raccolto, Sanremo permette di offrire qualità e coerenza in ogni tazza”.

Ma l'impegno di Surface Coffee va oltre il buon caffè. Come amanti dell'oceano e surfisti, i co-fondatori sono fieri membri di **1% for the Planet** e partner aziendali della **Marine Conservation Society**, a cui donano una parte dei profitti per proteggere gli ecosistemi marini del Regno Unito. Inoltre, organizzano e finanzianno azioni collettive di **pulizia delle spiagge**, trasformando il profitto in azione e i valori in impatto concreto. Surface Coffee Roasters non vuole essere il nome più rumoroso del settore, ma uno dei più **responsabili, creativi e autentici**.



***"Che si tratti di una Café Racer in un bar affollato o di una macchina YOU in un locale più raccolto, Sanremo permette di offrire qualità e coerenza in ogni tazza."***

— Brandon e Daisy (Fondatori)



*Surface Coffee è partner della Marine Conservation Society, la principale organizzazione benefica per la tutela dell'ambiente marino. In agenda oltre 170 iniziative di pulizia delle spiagge in UK.*



Brandon e Daisy stanno costruendo qualcosa destinato a durare, con cuore per le persone, rispetto per il pianeta e amore profondo per l'arte del caffè. Sentiremo parlare ancora di loro e fin d'ora ci uniamo allo loro esortazione: ***Sii autentico/a. Fai meglio. Spreca meno!***

# Lo specialty coffee entra nel campus universitario di Auckland



NEEDO, molto apprezzato per le generose porzioni di pasta e pizza a prezzi accessibili agli studenti, è da tempo uno dei locali preferiti dagli studenti dell'**Università di Auckland**.

Sebbene il caffè fosse già presente nel menu di alcuni dei loro locali, questa è la prima volta che viene introdotto nella sede universitaria, – e lo fa in grande stile. Dopo essersi recentemente trasferito in uno spazio più ampio all'interno del campus, NEEDO ha colto l'opportunità di ampliare la propria offerta e il caffè è stato il passo successivo più naturale.

Per accompagnarli in questa nuova avventura, abbiamo scelto la **Sanremo D8**, una macchina che offre sempre qualità costante e facilità d'uso. Completamente personalizzata con i colori distintivi di NEEDO, la D8 non solo funziona bene, ma si integra perfettamente nell'ambiente, riflettendo l'identità audace del marchio.

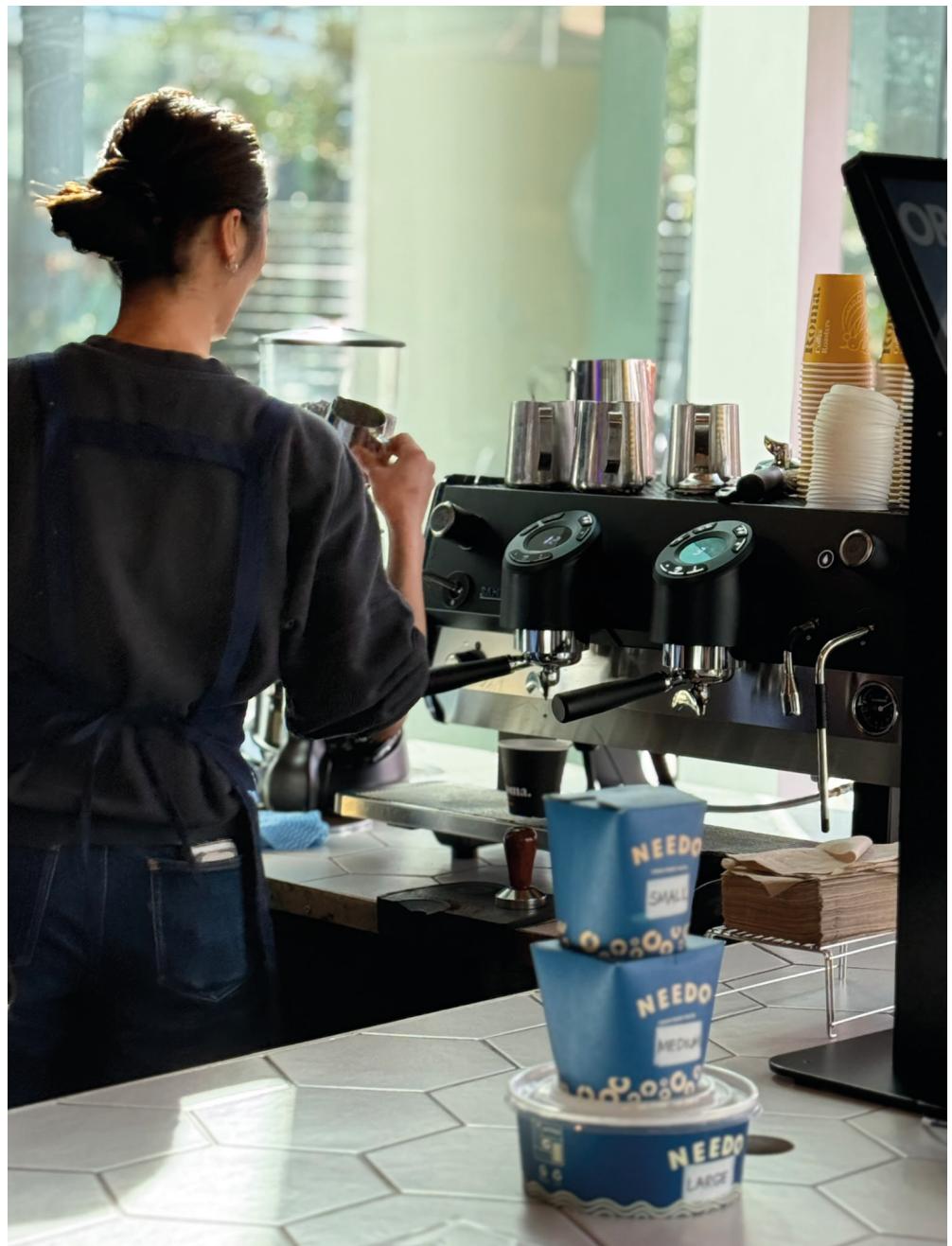
Per noi di **Sanremo New Zealand** è incredibilmente gratificante vedere una delle nostre macchine contribuire alla crescita di un cliente. La D8 ha permesso a NEEDO di lanciare con fiducia un nuovo servizio e siamo orgogliosi di supportarli in questo percorso.

Alla fine, caffè e pasta si sono rivelati davvero la combinazione perfetta!

**Da quando è stata installata,  
la D8 ha rivoluzionato il locale**

*"NEEDO è ora il punto di riferimento per il caffè nel campus. Gli studenti vi fanno tappa per fare il pieno delle loro miscele preferite e il caffè è diventato rapidamente un elemento fondamentale dell'esperienza quotidiana di NEEDO."*

— Ashley (Proprietario)



WORLDWIDE / INDIA



# La tradizione incontra il design al Forefathers di Hyderabad

Aperto a gennaio di quest'anno, **Forefathers Restaurant** in Jubilee Hills, nella città di Hyderabad, **fonde la tradizione dell'India del Sud con il design contemporaneo**. Il distributore Sanremo India ha soddisfatto la richiesta del cliente: creare uno spazio accogliente e visivamente accattivante, capace di riflettere il concetto di "fusion" alla base del ristorante.



Protagonista del locale è **il lampadario "Clay Court", un'installazione realizzata con 90 elementi** tra tappeti Telangana Dhurries, tessuti Telia Rumal, marionette in cuoio, vetro colorato satinato, acciaio Corten e tessuti Ikat. I blocchi in acciaio Corten aggiungono profondità, mentre il vetro satinato e i tessuti neutri equilibrano l'ambiente, creando uno spazio suggestivo e piacevolmente illuminato. Un elemento scenografico disegnato da Baaya Design che non è solo decorazione, ma anche medium narrativo che racconta **le storie culturali del Telangana**, mentre genera un gioco dinamico di luci e ombre, da un'atmosfera luminosa a una più raccolta e intima, contribuendo a definire l'identità unica del ristorante.

Sul desk di preparazione, tra il verde delle piante che adornano il locale, una macchina da caffè **Sanremo F18** accompagna l'esperienza fusion, con stile e prestazione.

# Il caffè di qualità parla Sanremo anche in India

Dall'estate 2025, il panorama del caffè in India si arricchisce di tre nuove caffetterie che hanno scelto le macchine Sanremo per distinguersi nel mondo dello *specialty coffee*.

Grazie al distributore indiano queste nuove aperture rappresentano un importante passo avanti nella diffusione del caffè di qualità nel subcontinente.



ph: @varinder

## Cafe Kappu

A Bengaluru, il *Cafe Kappu* si fa notare per la combinazione di estrazioni eccellenti e design unico. Protagonista sul banco, una *Sanremo D8 Pro* personalizzata con palette colori su misura, illuminazione dedicata e pannelli in pelle, per un'atmosfera che unisce eleganza, aroma e tecnologia.

## Cafe Lento

A Goa invece il *Cafe Lento* accoglie gli ospiti sotto un soffitto di piante rampicanti. Firmato dal designer Ayaz Basrai, il locale è un'oasi di lentezza e contemplazione. Nel verde si distingue una rappresentativa *Sanremo D8 Pro*, ideale per un luogo definito da *Architectural Digest* come "the greenest spot in Goa".



ph: @kartik

Tre nuove storie, una sola passione: portare l'eccellenza del caffè sempre più vicina a casa.

### Cafe Brew La Paix

*Sempre a Bengaluru, a luglio ha aperto Cafe Brew La Paix, nato da una passione autentica per il caffè e dal desiderio di creare uno spazio di pace e condivisione. Qui Sanremo Opera 2.0 offre prestazioni eccellenti, diventando il cuore pulsante di un luogo in cui ogni tazza è un momento da ricordare.*



# Cafe Neon Market— un'atmosfera e una comunità



Aperto a settembre a Bengaluru, **Neon Market** non è solo un caffè. Non è solo una boutique. È una rivoluzione. Un paradiso al neon dove l'arte culinaria si fonde con lo stile più estremo. Lo chef prepara sapori sorprendenti mentre i DJ diffondono beat capaci di far vibrare l'anima.

Al piano terra? È lì che ti concedi soffici pancake che sfidano la gravità e sorseggi caffè che risveglia anche i morti, per questo non poteva mancare una macchina da caffè Sanremo: sul desk di preparazione una **Café Racer Naked Black&White**. Sul soppalco invece preparati a un sogno streetwear: selezioni dei capi più cool, dalle realtà locali più audaci ai brand internazionali che fanno tendenza. Qui puoi finalmente mettere le mani su quelle Nike in edizione limitata che desideravi da tempo!

Al Cafe Neon Market è servito un assaggio di futuro. I neon non illuminano solo la notte, sono un faro per chi è audace, creativo e orgogliosamente fuori dagli schemi. Non solo cibo, non solo moda... uno spazio tutto da esplorare.

# Il friendly Benji's Coffee

Aperto a giugno, il **Benji's Coffee** a Bengaluru è un'accogliente caffetteria pet-friendly che, unendo minimalismo e gusto autentico, propone *specialty coffee* speziati con aromi creativi, tutti preparati con la performante macchina da caffè Sanremo **Café Racer**. Un luogo perfetto dove sorseggiare miscele ricercate in un'atmosfera calda e rilassata.

La caffetteria è resa ancora più friendly dagli eventi domenicali: workshop guidati da artisti, conversazioni e caffè, sessioni di networking, eventi *slow living* e azioni pop-up. Momenti orientati alla comunità, ricchi di sentimento e creatività, dove le persone si connettono creando un'atmosfera magica.



WORLDWIDE / SINGAPORE

46



# Una Café Racer per lanciare un nuovo caffè

**SIGEP Asia**  
16 — 18 Luglio 2025  
Sands Expo &  
Convention Centre  
Singapore

Durante **SIGEP Asia**, la principale fiera della regione per i settori F&B e HORECA, Kaffa Kaldi in collaborazione con Sanremo ha lanciato con orgoglio la sua nuova varietà di chicchi di caffè Robert Timms. Presentare un nuovo caffè richiede un palcoscenico all'altezza del suo carattere e perciò è stata utilizzata una **Café Racer Naked** (Red/Black), una macchina che non solo garantisce un'estrazione impeccabile, ma anche cattura l'attenzione grazie al suo design deciso.

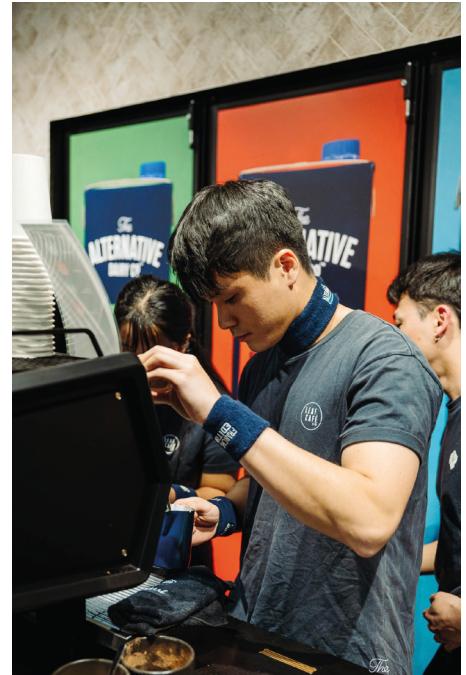
L'evento ha suscitato un forte interesse. Numerosi i contatti promettenti da parte di clienti del settore bar e alberghiero. Tutti i visitatori che hanno apprezzato il gusto ricco e raffinato del nuovo caffè, le eccezionali prestazioni e il design della Café Racer. Un evento che da inizio alla partnership con Sanremo e già promette future storie da raccontare.



# The Alternative Championships – Franchise Edition



Il 15 giugno scorso a Sydney si è svolto il campionato **Alternative Dairy Company – Franchise Edition** con il supporto di **Sanremo Australia**, sponsor ufficiale per la fornitura di macchine da caffè. Davanti a un pubblico entusiasta, la serata ha riunito i team di alcune delle più **grandi catene di caffetterie australiane** – Coffee Club, Leaf Cafe, Soul Origin, Muffin Break, Jamaica Blue, Oliver Brown – che si sono sfidate in una serie di prove ad alta intensità.



Dalle degustazioni alle prove ad alta pressione per baristi utilizzando una **Sanremo D8**, fino alla creazione di bevande speciali e originali, la competizione ha celebrato il talento e il lavoro di squadra all'interno del vivace settore della caffetteria australiana. Ogni franchising ha formato una propria squadra, mettendo in mostra non solo le abilità con la macchina, ma anche creatività e sintonia di gruppo.

Alla fine, **Leaf Café ha conquistato il primo posto**, impressionando sia i giudici che gli spettatori. Ma al di là della competizione, la serata è stata una **celebrazione di collaborazione e connessione** nella scena del caffè australiano.





*Leaf Café ha conquistato il primo posto al  
The Alternative Championships – Franchise Edition*

# JM Barista Skills libera il potenziale dei baristi



Ormai è una tradizione. L'azienda viennese **Julius Meinl**, con una lunga storia nella torrefazione del caffè, da diversi anni organizza un campionato per baristi professionisti, il **JM Barista Skills**. Non si tratta di una semplice competizione, ma di **un festival su larga scala che riunisce baristi provenienti da tutta la Russia** e offre loro l'opportunità di mostrare abilità, creatività e originalità nelle preparazioni.

Quest'anno il campionato si svolge attraverso **sei tappe di qualificazione** in sei città: Yaroslavl il 22 maggio, Kazan il 3 luglio, Irkutsk il 24 luglio, Krasnodar il 14 agosto, Mosca il 4 settembre ed Ekaterinburg il 18 settembre. I vincitori si incontreranno alla **finale di Mosca il 24 ottobre 2025**.

Le qualificazioni sono state entusiasmanti, ognuna ha regalato emozioni indimenticabili e prestazioni brillanti. Il successo del JM Barista Skills non è dovuto solo alle competenze dei numerosi partecipanti, anche l'attrezzatura gioca un ruolo importante. Quest'anno Julius Meinl ha scelto la versatile macchina da caffè **Sanremo D8 PRO**, puntando sull'unicità del sistema idraulico ibrido con caldaia in acciaio inox (AISI 316L), che garantisce una eccellente stabilità termica.



I partecipanti hanno apprezzato l'affidabilità e la semplicità d'uso della macchina, fattori particolarmente importanti in condizioni che richiedono tempi ridotti. Regolando con precisione i parametri di temperatura, pressione e tempo di estrazione i baristi hanno potuto liberare tutto il potenziale del caffè, creando bevande con un impeccabile equilibrio di aroma e gusto.

C'è ancora la finale davanti a noi e ci attendono audaci sperimentazioni!

Segui i risultati della JM Barista Skills su:  
**Telegram@jmcoffeelab**  
**www.jmbaristaskills.ru**



# Unico



# Barista Skills 2025







BARISTA DAY 2025

# Barista Day 2025 – dove competenza, sapore ed emozione convergono



## Barista Day Regional Championship 2025

13 — 15 Giugno

Kaliningrad

Russia

Il 15 giugno scorso nello spazio artistico **Zarya** e al **Universal Club** si è tenuta la seconda edizione del **Barista Day**, il campionato regionale dedicato ai professionisti del caffè. L'evento, promosso da Sanremo Distributor Russia in partnership con TORK e Monin, nasce con l'obiettivo di valorizzare e sviluppare la professione del barista, favorire lo scambio di esperienze, migliorare la qualità del servizio al cliente e diffondere la cultura del caffè.

L'edizione 2025 ha riunito **20 partecipanti provenienti da 15 coffee project** della regione di Kaliningrad. Durante la giornata, oltre **400 ospiti** tra appassionati di caffè e sostenitori del mestiere hanno partecipato attivamente, contribuendo a creare un'atmosfera vibrante e coinvolgente.

### 1° posto

— *Ekaterina Sherstoboeva, Elevator*

### 2° posto

— *Vlad Mizetsky, Croissant Café*

### 3° posto

— *Konstantin Rubanov, Soyuz-22*

I partecipanti sono saliti sul palco dimostrando come gusto, tecnica e personalità possano fondersi in una sola tazza. Sono stati molti i momenti di adrenalina, emozione, sostegno reciproco, entusiasmo... e tanto amore per il proprio lavoro.

Un ringraziamento speciale va a tutti i partecipanti per il coraggio, lo stile, il gusto e la sincerità con cui hanno portato in scena la loro passione.

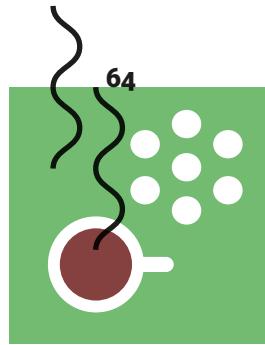




**Coffee Runner's** — Nell'ambito di Barista Day si è svolta una speciale gara podistica: 30 runner hanno percorso la "strada del caffè", fermandosi nei 5 coffee-point dove hanno assaggiato diversi caffè per individuarne il paese d'origine.







# 被爆樹木 *Hibakujumoku* *Alberi sopravvissuti all'atomica*

La storia degli Hibakujumoku inizia il 6 agosto del 1945 a Hiroshima, quando la bomba atomica produsse un'intensità termica di circa 5.500 gradi celsius in un raggio di 3 km. Come se il Sole per pochi secondi avesse toccato la Terra. Nonostante ciò, già pochi mesi dopo, alcuni alberi **cominciarono a rigermogliare dai tronchi carbonizzati** e dalle radici profonde, grazie alla loro straordinaria plasticità cellulare.

Oggi, oltre **160 alberi** a Hiroshima e Nagasaki sono ufficialmente riconosciuti come Hibakujumoku. Dichiarati monumenti naturali, sono segnalati in città da minuti cartelli gialli che li identificano come "alberi esposti alle radiazioni nucleari", riportano la specie e la distanza dell'ipocentro dell'esplosione.

Appartengono ad **oltre 30 specie diverse**, tra cui il *Ginkgo biloba*, la specie più famosa tra loro, l'*Aphananthe aspera* e la *Camphora officinarum* (diversi vivono tuttora vicino all'ipocentro di Hiroshima), il *Diospyros kaki* (alcuni continuano a produrre frutti), l'*Agrifoglio-Ilex rotunda*, il *Platanus orientalis*, la *Peonia suffruticosa* e il *Salix Babylonica* sopravvissuti a meno di 400 metri dall'ipocentro.

Testimoni viventi della capacità della natura di rinascere anche nelle condizioni più estreme, dal punto di vista biologico gli Hibakujumoku sono **un caso unico di resilienza ecologica** ad un evento nucleare, e sono oggetto di progetti internazionali che diffondono semi e piantine in tutto il mondo.

# Hibakujumoku

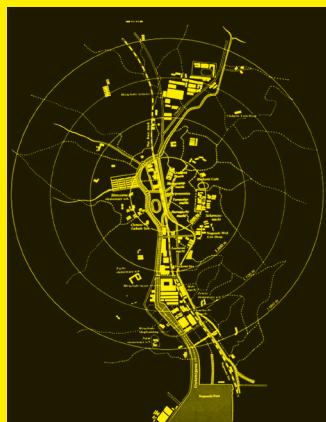
*Cinnamomum camphora* 1.120 m

*Salix babylonica* 370 m

*Peonia suffruticosa* 390 m

*Ilex rotunda* 910 m

*Ginkgo biloba* 1.130 m



---

**SANREMO** Highlights

**Extraordinary Everyday**  
Storie da scoprire nel tempo di un caffè

**n° 02**

被爆樹木

**Hibakujumoku**

*Alberi sopravvissuti all'atomica*

# Un nuovo partner nel mercato latinoamericano

**Exigí Buen Café**, l'evento più importante del settore caffè in Argentina, riunisce i principali torrefattori e i grandi marchi internazionali di macchine per espresso e macinacaffè.

In questa edizione, Sanremo Coffee Machines e Macchiato annunciano la loro unione per il mercato latinoamericano, con l'obiettivo di espandere la distribuzione e la presenza del marchio Sanremo nella regione.

Nasce così un nuovo punto di riferimento per la rappresentanza commerciale e la promozione delle macchine Sanremo in Argentina: un passo importante per rafforzare il legame con i professionisti del settore e offrire loro soluzioni tecniche d'eccellenza per l'estrazione del caffè.





# Sanremo e Malefatte – il valore del merchandising solidale

*La nuova collezione di merchandising Sanremo porta la firma del marchio Malefatte, rinnovando così la collaborazione solidale con una delle cooperative sociali più visionarie e tenaci del panorama veneziano: **Rio Terà dei Pensieri**. Abbiamo chiesto a **Vania Carlot**, presidente, e a **Liri Longo**, responsabile progetti, di raccontarci la storia e la filosofia alla base di una produzione artigianale interamente made in prison.*



**Vania Carlot**

Presidente della Cooperativa  
Rio Terà dei Pensieri

## Parlaci del marchio Malefatte.

— **Vania Carlot**

Il marchio Malefatte esprime pienamente lo scopo della cooperativa sociale, che dal 1994 si dedica a formazione e lavoro all'interno delle carceri veneziane.

La prima attività, avviata nella Casa Circondariale Maschile di Santa Maria Maggiore, è stata un laboratorio di pelletteria. Non avevamo un progetto imprenditoriale definito, ma ci siamo presto resi conto che i prodotti piacevano, che avevano un mercato e che questo stava lentamente crescendo. È nata così l'idea di dare struttura all'impresa e di migliorare il design con la collaborazione di **Fabrizio Olivetti**, noto grafico veneziano (suo è il logo della Città di Venezia). Da questo percorso è maturata anche la scelta di utilizzare materiali di recupero, passando dal laboratorio di pelletteria tradizionale alla **lavorazione del PVC riciclato**.

Oggi Malefatte produce borse, zaini e accessori unici realizzati a partire da banner pubblicitari dismessi – provenienti da mostre, eventi e manifestazioni cittadine – che vengono selezionati, tagliati e cuciti dai detenuti. Manufatti artigianali, ecosostenibili, solidali e portatori di una concreta storia di riscatto.

**Liri Longo**

Responsabile progetti della Cooperativa  
Rio Terà dei Pensieri



**malefatte  
venezia** m

**Malefatte è un nome insolito per una produzione artigianale. Come nasce?**

— **Liri Longo**

Si, è vero. Cercavamo un nome più “commerciale” rispetto a quello della cooperativa per identificare questi prodotti speciali. L’idea è nata da un concorso organizzato nel laboratorio di serigrafia del carcere maschile: i detenuti hanno proposto diverse opzioni e quella più votata è stata proprio “malefatte”. Un termine che richiama errori e colpe, ma che qui si trasforma in simbolo di rinascita e creatività.



solid shower shampoo  
eco-friendly and natural

**La cooperativa è attiva anche nel carcere femminile di Venezia. Con quali attività?**

— **Vania Carlot**

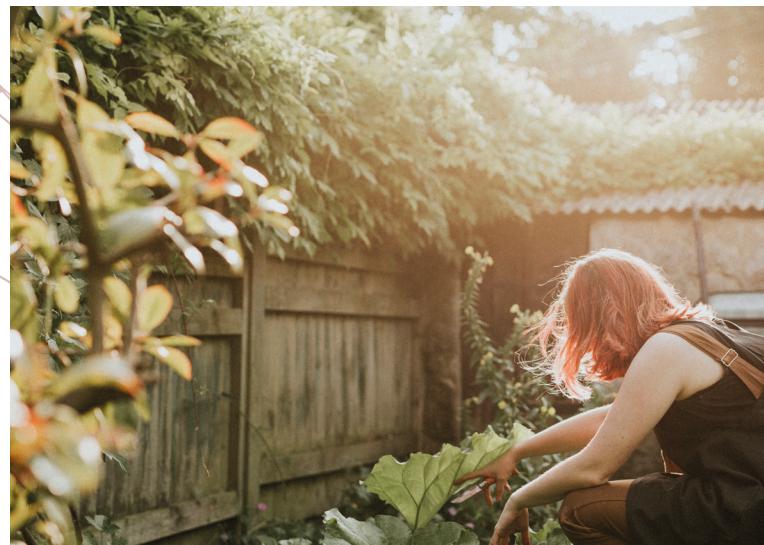
Oltre ai laboratori di PVC riciclato e serigrafia nella Casa Circondariale maschile, la cooperativa porta avanti attività di orticoltura e cosmetica nel carcere femminile della Giudecca. Nel laboratorio di cosmesi, con il supporto di esperti, vengono realizzati prodotti biologici per la cura del corpo e dei capelli: creme viso e corpo, shampoo, balsami, saponi solidi e liquidi, fino a una linea completamente vegana.

Tutti i prodotti sono lavorati a partire dalle essenze coltivate nell'**Orto delle Meraviglie**, che vengono raccolte, essicate e trasformate in estratti glicericci all’interno del carcere. Una **filiera attenta all’ecosostenibilità**, che rispetta i ritmi naturali delle stagioni e utilizza esclusivamente ciò che viene prodotto nell’orto, senza additivi chimici. Questo processo che non ha solo valore produttivo, ma anche educativo: insegna che non servono elementi esterni per fare la differenza e che – come le piante – si può resistere, adattarsi e trasformarsi per restare parte del mondo.

## #workinprison

**La Casa di Reclusione Femminile della Giudecca accoglie donne con pene di lunga durata e ospita inoltre l'ICAM – Istituto a Custodia Attenuata Madri, dedicato alle detenute con figli. La Casa Circondariale Santa Maria Maggiore, invece, accoglie uomini in attesa di giudizio o con pene brevi, sebbene molti vi restino anche per tre anni o più.**

**Investire il tempo in carcere in percorsi di consapevolezza e formazione significa favorire il reinserimento lavorativo e sociale, riducendo il rischio di recidiva e restituendo dignità a chi deve ricominciare.**



Formazione, produzione artigianale  
e inserimento lavorativo.

Come finanziate le vostre attività?

— *Liri Longo*

All'inizio si è fatto leva soprattutto sul volontariato e sulle vendite nei mercatini e nelle fiere, passaggi fondamentali per farsi conoscere e creare relazioni a livello nazionale. Il primo punto vendita è nato in una vecchia edicola in Campo Santo Stefano; poi nel 2016, l'incontro con l'artista americano **Mark Bradford** – colpito dall'impatto sociale del progetto – ha permesso l'apertura di un vero negozio in zona Frari, attivo per sette anni.

ph: Gianmaria De Luca



**Borsa** — Realizzata da Mark Bradford con Berengo Studio a Murano, l'edizione è composta da 30 sculture in vetro raffiguranti borse shopper con un'incisione di segni sulla superficie, che simboleggiano la temporaneità della detenzione. Un riferimento sia alle borse in PVC realizzate nei laboratori del carcere maschile, sia alle shopper onnipresenti in occasione di eventi internazionali come la Biennale di Venezia.

Parallelamente abbiamo partecipato a numerosi bandi di finanziamento pubblici e privati, che ci hanno sostenuto nell'avvio di nuove attività di formazione-lavoro in carcere. Oggi però lo scenario è cambiato e l'attenzione è tornata a concentrarsi sulle vendite dirette e strutturate. Puntiamo in particolare su prodotti personalizzati e sulle crescenti commesse da parte di realtà come **Sanremo Coffee Machines, Fastweb, Teatro La Fenice, Palazzo Grassi, Aman Hotel di Venezia.**



SANREMO  
Merch +



**malefatte**  
**CAPSULE**  
**COLLECTION**  
*nº 01*





#### Dove si acquistano i prodotti Malefatte?

Da pochi mesi abbiamo aperto un nuovo punto vendita a Venezia, in **Salisada San Pantalon**. I prodotti sono **disponibili anche online**, attraverso il sito ufficiale di Malefatte o la rete **Freedhome** – **Creativi Dentro**, che raccoglie e distribuisce le produzioni di diverse cooperative. Il suo store principale si trova a Torino.

#malefattevenezia.it



## Rio Terà dei Pensieri, la casa madre del brand Malefatte

Rio Terà dei Pensieri è una cooperativa sociale fondata nel 1994 con l'obiettivo di promuovere attività di formazione e lavoro all'interno delle carceri veneziane. La sua nascita è stata ispirata dall'incontro tra Raffaele Levorato – primo presidente e anima della cooperativa, già direttore in pensione dell'aeroporto di Venezia – e un sindacalista detenuto in seguito a un fatto di cronaca che aveva profondamente scosso la città: l'uccisione del provveditore al porto.

Nella sala colloqui della Casa Circondariale Santa Maria Maggiore, i due si confrontarono sulla mancanza di attività in carcere, sul tempo che scorre invano e sulla necessità di creare **nuove forme d'accompagnamento nell'ambito dell'esecuzione penale**.

Da quel dialogo nacque l'idea di mettere in pratica i principi sanciti dalla Costituzione italiana, che all'articolo 27 stabilisce la funzione rieducativa della pena.

La prima iniziativa prese forma con un laboratorio di pelletteria artigianale. Negli anni le attività si sono ampliate, introducendo **modelli formativi e lavorativi** sempre più strutturati, fino ad arrivare a veri e propri percorsi di **inserimento lavorativo** con formazione e tirocini retribuiti, pensati per accompagnare le persone anche oltre il periodo di detenzione.

Oggi Rio Terà dei Pensieri opera quotidianamente all'interno degli istituti penitenziari veneziani. Nella Casa Circondariale Maschile di Santa Maria Maggiore gestisce un **laboratorio di serigrafia** e uno **di pelletteria e PVC riciclato**. Nella Casa di Reclusione Femminile della Giudecca gestisce invece un **laboratorio di cosmetica** e l'**Orto delle Meraviglie**, dove vengono coltivate le essenze naturali utilizzate nei prodotti di bellezza. All'esterno delle carceri, la cooperativa coordina inoltre **percorsi di reinserimento lavorativo** per detenuti e detenute in misure alternative, come la semilibertà o l'affidamento ai servizi sociali.

Un lavoro che richiede **grande attenzione alla dimensione umana**, sia dei detenuti sia del gruppo di operatori, basato su fiducia reciproca, coraggio e flessibilità nell'affrontare le sfide quotidiane poste da contesti complessi e in continua trasformazione.

Creare opportunità di formazione e lavoro nasce dalla convinzione che attraverso l'artigianato e la creatività sia possibile **avviare un percorso di cambiamento**: un cammino silenzioso e progressivo in cui le persone si mettono alla prova, scoprono qualità e talenti inattesi e ritrovano fiducia in sé stesse e dignità, per reinserirsi pienamente nella società.

*“Non è un'impresa economicamente vantaggiosa, né un modello semplice da replicare. Ciò che ci guida è la dimensione etica del nostro operare, fortemente orientata al reinserimento sociale e alla dignità delle persone.”*

**Vania Carlot**

*Presidente della Cooperativa Sociale*

malefatte  
CAPSULE  
COLLECTION  
n° 02





# SANREMO Merch ✈

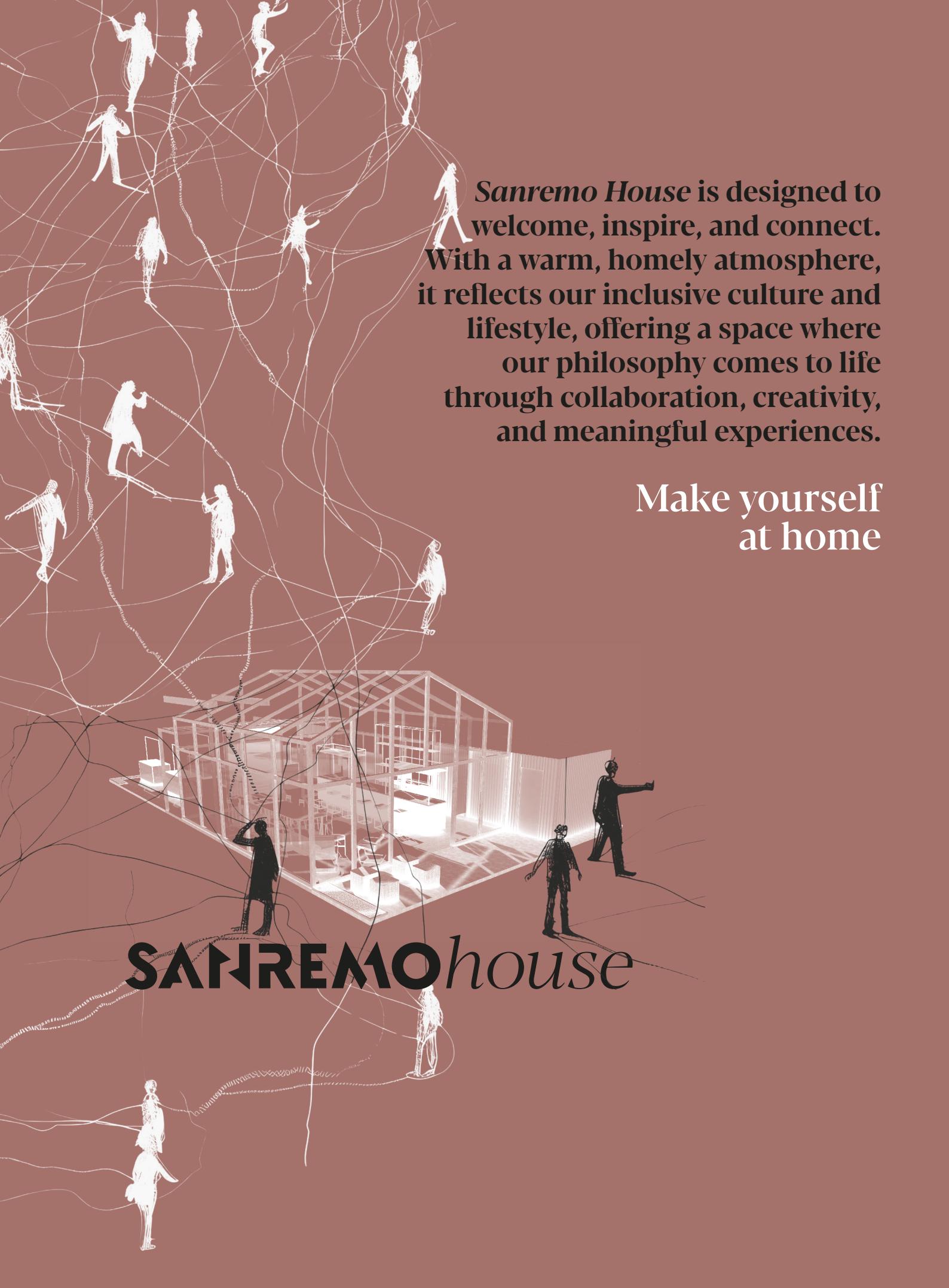
**La nuova collezione Travel Kit** include una linea di prodotti tutti *made in prison*.

**Borse, agende e astucci unici** in cinque varianti grafiche, realizzati in pvc stampato appositamente per Sanremo. Negli astucci da viaggio sono compresi **tre prodotti cosmetici** biologici realizzati con le essenze dell'Orto delle Meraviglie. A sorpresa tra: shampoo, gel doccia, shampoo-doccia o latte detergente, tonico, crema idratante viso-corpo.



For further inquiries,  
please contact  
[marketing@sanremomachines.com](mailto:marketing@sanremomachines.com)



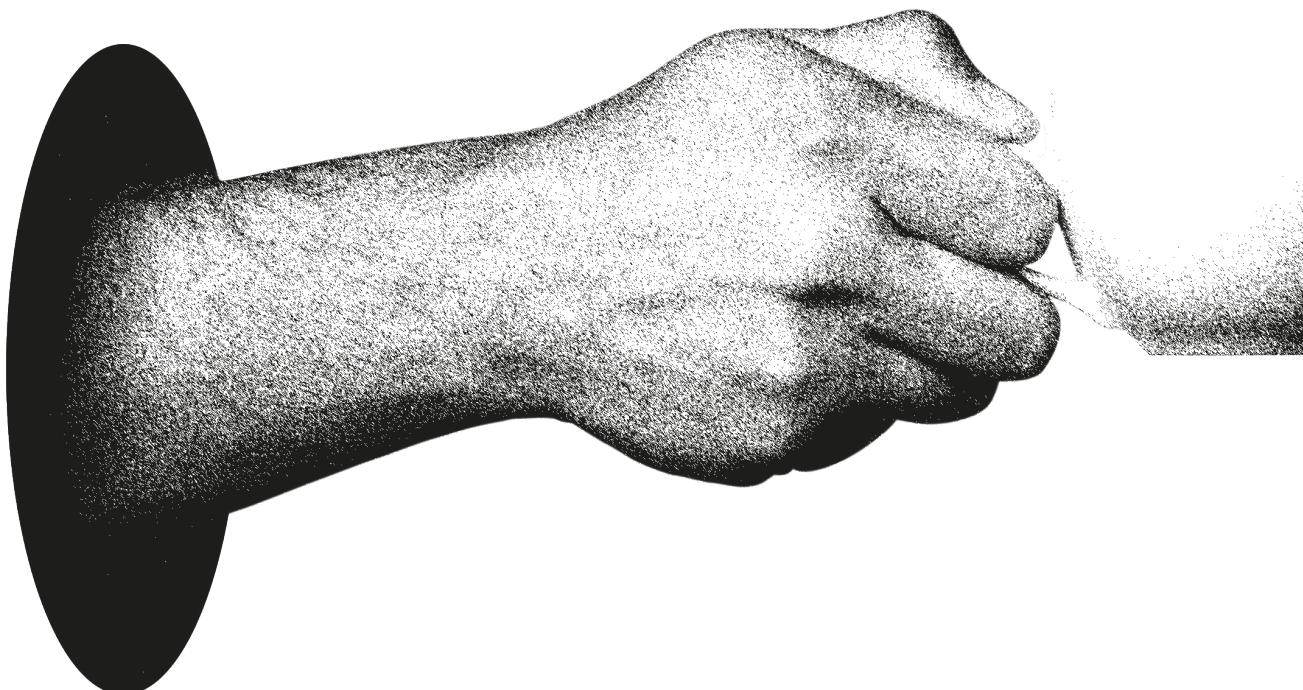


**Sanremo House** is designed to welcome, inspire, and connect. With a warm, homely atmosphere, it reflects our inclusive culture and lifestyle, offering a space where our philosophy comes to life through collaboration, creativity, and meaningful experiences.

Make yourself  
at home

**SA<sup>RE</sup>MO**house

**Connected by  
Coffee, Inspired  
by People.**



**SANREMO**  
COFFEE MACHINES  
[www.sanremomachines.com](http://www.sanremomachines.com)

Sanremo Coffee Machines s.r.l.  
Via Giacomo Bortolan 52,  
31050 Vascon di Carbonera (TV) – ITALY  
T +39 0422 448900

Sanremo Coffee Machines USA, Inc  
99 Grand Street, Unit 20, Moonachie,  
New Jersey 07074 – USA  
alessio.t@sanremous.com

Sanremo UK, LTD  
6/7 Thurloe Pl, South Kensington,  
London SW7 2RX – UK  
enquiries@sanremouk.com



# SANREMO #18

## Highlights



04 The Interview

Zamprogno Sanremo Product Manager



12 Coffee Machines **SteamSystem**

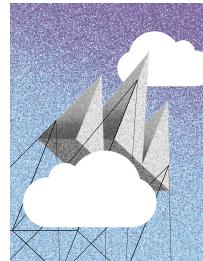
*Il tuo assistente personale  
per un latte sempre perfetto*



22 Coffee Machines **X-One + D8 Pro =**

*Una combinazione  
vincente*

26 + 64 Extraordinary Everyday



Everest. *La montagna che cresce* +  
Hibakujumoku. *Alberi sopravvissuti  
all'atomica*  
Barista Day

*Il valore del*



58 Worldwide

2025 — 66 Beyond the Map

*Sanremo e Malefatte.  
merchandising solidale*



**Enjoy reading!**