



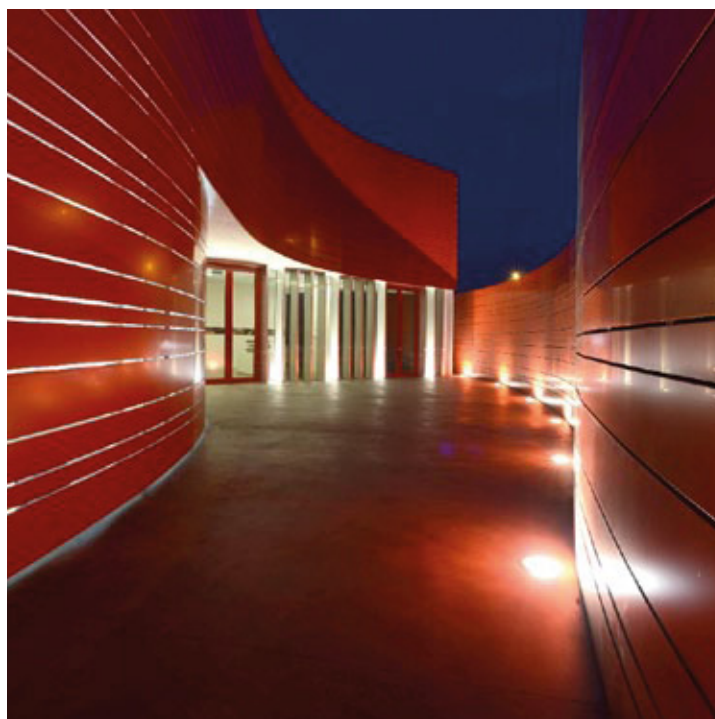
MU
MAC



MU
MAC

ESPAÑOL



MUMAC.IT







MUMAC

EL MUSEO
DE LA MÁQUINA DE CAFÉ

ACCESIBILIDAD

-  acceso para discapacitados
-  cambiadores

SERVICIOS

-  guardarropa
-  ap audioguía
-  cafetería
-  tienda de recuerdos/librería

REGLAMENTO DE LAS VISITAS



HORARIOS DE APERTURA:

<http://mumac.it/visit/?lang=en>

para eventos, aperturas extraordinarias,
citas, se aconseja consultar el calendario
actualizado:
www.mumac.it/news-events-2/?lang=en



CÓMO LLEGAR

Via P. Neruda 2,
Binasco (Milano)

SIN AUTOMÓVIL

1. Ir a la estación de metro MM2 (línea verde) Famagosta; desde aquí, es posible: tomar el autobús para Binasco. Una vez que se ha llegado a Binasco no hay parada de taxis, pero puede llegarse al MUMAC en vía P. Neruda 2 tras un paseo de 10 minutos.
- 0 tomar un taxi (recorrido 12 km).
2. Parada de taxis piazzale Cadorna, Milán (MM 1 roja y 2 verde): distancia a Binasco 21 km.
3. Parada de taxis F.S. Stazione Centrale (MM 2 verde y MM3 amarilla): distancia a Binasco 23 km.
4. Parada de taxis del aeropuerto de Linate: distancia a Binasco 30 km.
5. Parada de taxis del aeropuerto de Malpensa: distancia a Binasco 62 km.

EN AUTOMÓVIL

1. Desde el centro de Milán y desde las circunvalaciones de Milán, seguir en dirección A7 Genova, entrar en la A7 en Assago, salir en la primera salida Binasco; seguir en dirección Casorate/Noviglio; en la rotonda, tomar la cuarta salida (para dar la vuelta), después, girar a la derecha a la primera oportunidad (vía Manzoni, frente a la estación de peaje de la autopista), a continuación, proseguir por vía Neruda.
2. Desde Génova, tomar la A7 y salir en Binasco.
3. Desde Turín tomar la Torino-Milano (A4) proseguir por Tangenziale Ovest (circunvalación oeste, ver arriba) o bien tomar la Torino-Piacenza (A21) y en Tortona proseguir por la A7 Genova-Milano, salida Binasco.



EXHIBITION

La colección del museo (unas 200 máquinas) está expuesta en seis salas, cada una de las cuales cuenta una parte del siglo veinte.

LOS ALBORES

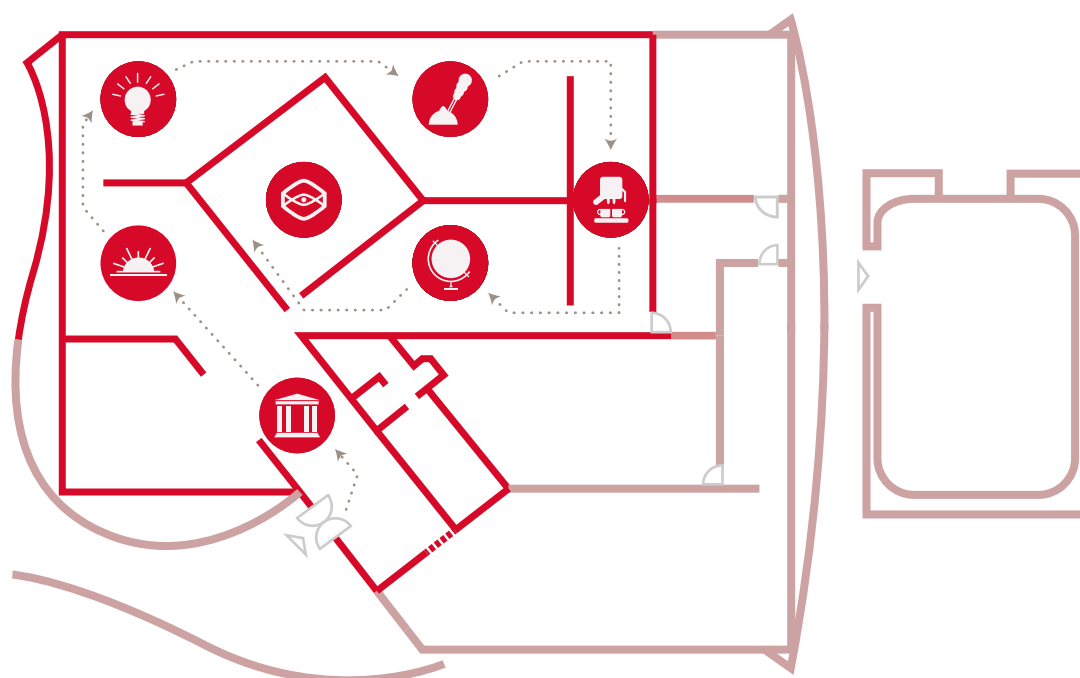


El estilo liberty, los rasgos más destacados de la Belle Époque son el marco natural para las máquinas de este periodo cuyas decoraciones son las síntesis de los usos y costumbres de una época en la que el exotismo era el protagonista absoluto de la cotidianidad de una élite que ya forma parte del imaginario común.

LA ÉPOCA RACIONALISTA



La austeridad de la corriente racionalista se traduce en la sencillez estilística de las máquinas, las decoraciones desaparecen en favor de las líneas limpias y geométricas dictadas por este periodo histórico. También las marcas reflejan el espíritu del momento, siendo representadas según los dictámenes de la época.



LA INVENCIÓN DE LA PALANCA



Los cambios culturales y sociales de la época, influidos por el American Style, son asimilados por el diseño de las máquinas: juke box, automóviles, edificios se convierten en fuente de inspiración para los creadores de los nuevos productos. La palanca, con la indiscutible calidad del producto que esta tecnología genera, transforma el espresso en un artículo de culto.

BAJO EL SIGNO DEL DISEÑO



El swing de los años '60 se cuele también en el mundo de las máquinas de café: colores vistosos, nuevas formas y materiales son la firma de los diseñadores que marcaron una época. Las máquinas dotadas de electrobomba volumétrica establecen los nuevos estándares para el espresso. La tecnología productiva se industrializa permitiendo alcanzar nuevos horizontes comerciales: los crecientes volúmenes de producción y de ventas permiten que el espresso se cuele en todos los bares.

LA DIMENSIÓN INTERNACIONAL



Los mercados se amplían: el espresso pasa de la dimensión europea a la global, haciendo que la máquina de café se convierta en un símbolo del Made in Italy.

La electrónica simplifica aun más el uso de la máquina y garantiza las mejores prestaciones. El proceso de internacionalización se ilustra con la presentación en los 14 monitores de imágenes significativas de la época, que envuelven y conquistan al visitante sobre el fondo de un mapa mundial.

LA ENTRADA EN EL NUEVO MILENIO



El minimalismo es una tendencia obligada y el mundo de las máquinas de café se adecúa: líneas limpias y esenciales, materiales casi satinados e impactantes caracterizan el diseño de la contemporaneidad. En el corazón del MUMAC, una visión espectacular de un "despiece" permite descubrir qué hay dentro de una máquina de café y concluye nuestro viaje por el tiempo y la historia



EDUCATIONAL

Para aprovechar al máximo todas las posibilidades, se están activando proyectos diversificados para nuevos segmentos de mercado:

Escuelas
Universidades

MUMAC no **es** una simple colección de máquinas de café profesionales, sino **una experiencia multisensorial de descubrimiento y conocimiento**, un viaje por el mundo y la historia del café espresso y de sus máquinas, a través de sonidos, formas, colores y sabores.

Un riquísimo archivo histórico digitalizado, que puede consultarse mediante pantallas táctiles, enriquece la experiencia y permite descubrir, en función de los propios intereses, documentos, fotografías de época, patentes y material publicitario.



ACADEMY

Las actividades de ACADEMY se articulan entre Training Centre y Sala de Degustación.

Los tipos de cursos ofrecidos:

Professional

Coffee Lovers

Se aconseja consultar el calendario

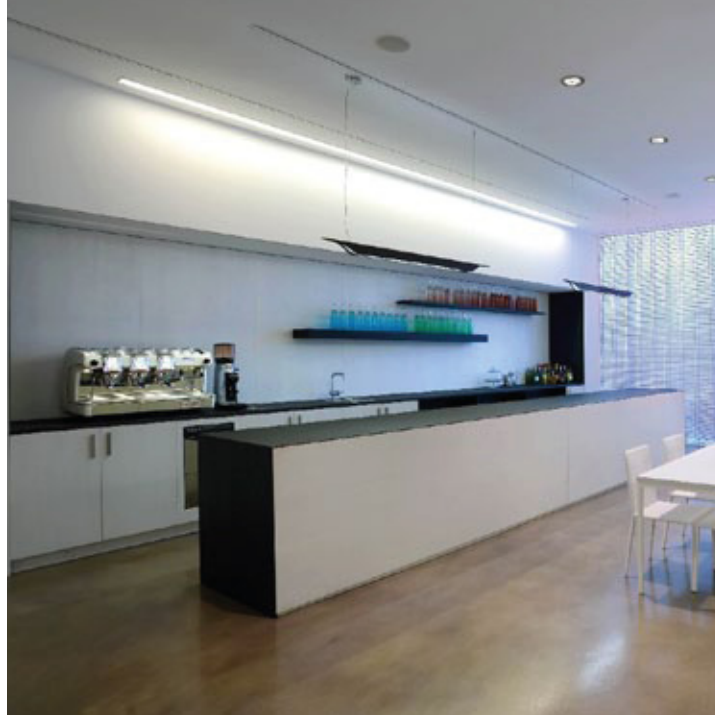
actualizado:

www.mumac.it/news-events-2/?lang=en

MUMAC Academy

es el lugar donde la Cultura del Café se convierte en un elemento distintivo de la propuesta MUMAC y la formación teórica y práctica del mundo de la moderna cafetería se articula en propuestas diversificadas tanto para profesionales y aficionados como para empresas que deseen organizar actividades de fortalecimiento del trabajo en equipo únicas y originales.

www.academy.mumac.it



EMPLAZAMIENTO

Casi 1.000 m2 a disposición para acondicionamientos personalizados y para eventos empresariales subdivididos entre MUMAC, con espacios de diferentes tamaños tanto en la planta baja como en el primer piso, y el espacio externo adyacente denominado SALA 100.

RECEPCIÓN



Las líneas esenciales que configuran todo el emplazamiento parten de aquí: dos estaciones de trabajo, con mobiliario y disponibilidad de equipamiento para acoger hasta 200 prendas, vitrinas para la exposición de libros y regalos MUMAC son los elementos distintivos que reciben a los huéspedes para acompañarles desde la entrada en una experiencia única.

CAFETERÍA



Minimalista y sobria como los demás espacios, la cafetería es el principal lugar de encuentro, diálogo e intercambio. Además del café de bienvenida para los huéspedes, garantizado por la presencia de todo el equipamiento característico de una cafetería, a partir de la máquina para café espresso profesional M100, aquí, también es posible organizar buffets para una comida informal o para un elegante cocktail vespertino.



TRAINING CENTRE



El lugar de la formación (práctica y teórica) del mundo de la cafetería moderna: articulado y funcional, en la zona dedicada a la práctica, está dotada de dos emplazamientos “master”, que pueden ser grabados mediante cámaras de vídeo ya preparadas, y de 6 estaciones de trabajo completas; el área dedicada a la teoría está provista de pupitres, puesto para el docente y pantalla para la proyección de vídeos didácticos o de imágenes en directo desde los emplazamientos “master”. Concebida para los profesionales del sector, se abre hoy también a los amantes del café y a cualquiera que desee enriquecer su cultura del café espresso.

SALA TEMPORAL



Un espacio amplio, neutro y moderno caracterizado por una total versatilidad para acoger hasta 200 personas, la sala se convierte en un contexto ideal para diversos tipos de eventos. En caso de necesidad, puede montarse un estrado de 3m x 1,60m. Micrófonos inalámbricos, pantalla, atril, instalación de sonido hacen que la sala sea ideal para conferencias, convenciones, actividades de fortalecimiento del trabajo en equipo, pero también para cenas y comidas de empresa.


SALA CENTO 100



Adyacente al museo, la Sala 100 es la más amplia disponible en nuestro complejo. El espacio puede personalizarse fácilmente según las exigencias del cliente y asegura un gran impacto emotivo. Las paredes blancas ofrecen un elevado contraste, convirtiéndose en el marco ideal para proyecciones en vídeo y animaciones luminosas. Adecuada para convenciones, presentaciones de productos, desfiles o lanzamientos publicitarios.



Primer piso
 En la planta superior se encuentran una sala de reuniones con vista al museo y una sala de degustación para los cursos de formación.

SALA DEGUSTACIÓN 

Proporcionar los instrumentos para un acercamiento científico al placer del café espresso: este es el objetivo de la sala de degustación. Se trata de un área dedicada a la valoración sensorial mediante diversas metodologías que puede ponerse a disposición para encuentros de degustación de profesionales o bien para actividades de fortalecimiento del trabajo en equipo o cursos para aficionados. Su versatilidad de uso, con el apoyo técnico y la profesionalidad de nuestros formadores, permite vivir en la sala de degustación una experiencia sensorial realmente única.

SALA DE REUNIONES 

Sala de vocación marcadamente gestional, está situada en el primer piso y asegura discreción y elegancia. El equipamiento altamente tecnológico y la espléndida vista sobre la exposición del museo la hacen perfecta para reuniones empresariales de hasta 25 personas.

BUENA VISTA SOBRE EL



**MU
MAC**

SÍGUENOS en



facebook.com/mumacespresso | twitter.com/mumacespresso | flickr.com/photos/87743567@N06/ |
pinterest.com/mumac | instagram.com/mumacmuseo | youtube.com/user/mumacespresso



MU
MAC



MUMAC.IT