



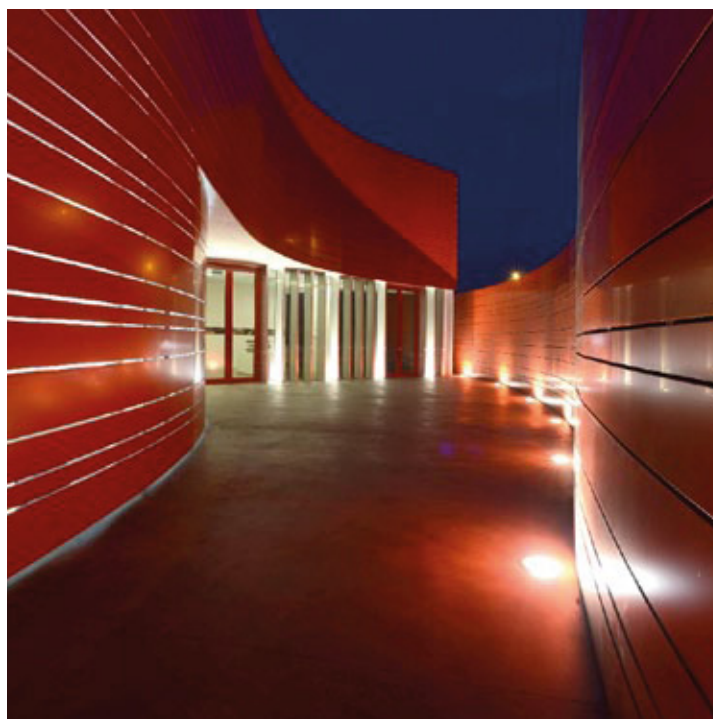
MU  
MAC



MU  
MAC

PORTUGUÊS

MUMAC.IT



# MUMAC

EL MUSEO  
DE LA MÁQUINA DE CAFÉ

## ACESSIBILIDADE

 acesso para pessoas com deficiência

 berçário

## SERVIÇOS

 bengaleiro

 aplicação audioguia

 cafetaria

 gift/book shop

## REGULAMENTO DA VISITA



## HORÁRIOS DE ABERTURA:

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

para eventos, aberturas extraordinárias,  
reuniões, recomenda-se a consulta do  
calendário atualizado:  
[www.mumac.it/news-events-2/?lang=en](http://www.mumac.it/news-events-2/?lang=en)



## COMO CHEGAR

Via P. Neruda 2,  
Binasco (Milano)

### SEM AUTOMÓVEL

1. Vá até à estação de metro MM2 (linha verde) Famagosta; a partir daqui, pode: ou apanhar o autocarro para Binasco. Quando chegar a Binasco, não existe uma praça de táxis, mas pode ir até ao MUMAC na via P. Neruda 2 a pé, demorando cerca de 10 minutos.
- ou apanhar um táxi (percurso de 12 km).
2. Praça de táxis na praça Cadorna, Milão (MM 1 vermelha e 2 verde): distância de Binasco 21 km.
3. Praça de táxis F.S. Estação Central (MM 2 verde e MM3 amarela): distância de Binasco 23 km.
4. Praça de táxis do aeroporto de Linate: distância de Binasco 30 km.
5. Praça de táxis do aeroporto de Malpensa: distância de Binasco 62 km.

### DE AUTOMÓVEL

1. A partir do centro de Milão e a partir das circunvalações de Milão, siga na direção A7 Genova, entre na A7 em Assago e saia na primeira saída, Binasco; siga na direção Casorate/Noviglio; na rotunda, saia na quarta saída (para voltar para trás) e vire à direita logo que possível (via Manzoni, em frente à portagem da autoestrada), e depois prossiga pela via Neruda.
2. A partir de Génova, apanhe a A7 e saia em Binasco.
3. A partir de Turim, apanhe a estrada Turim-Milão (A4) prossiga para a Tangenziale Ovest (ver acima) ou apanhe a estrada Turim-Piacenza (A21) e, em Tortona, prossiga pela A7 Génova-Milão, saída de Binasco.



# EXPOSIÇÃO

A coleção do museu (cerca de 200 máquinas) está exposta em seis salas, em que cada uma representa uma parte do século vinte.

## OS PRIMÓRDIOS

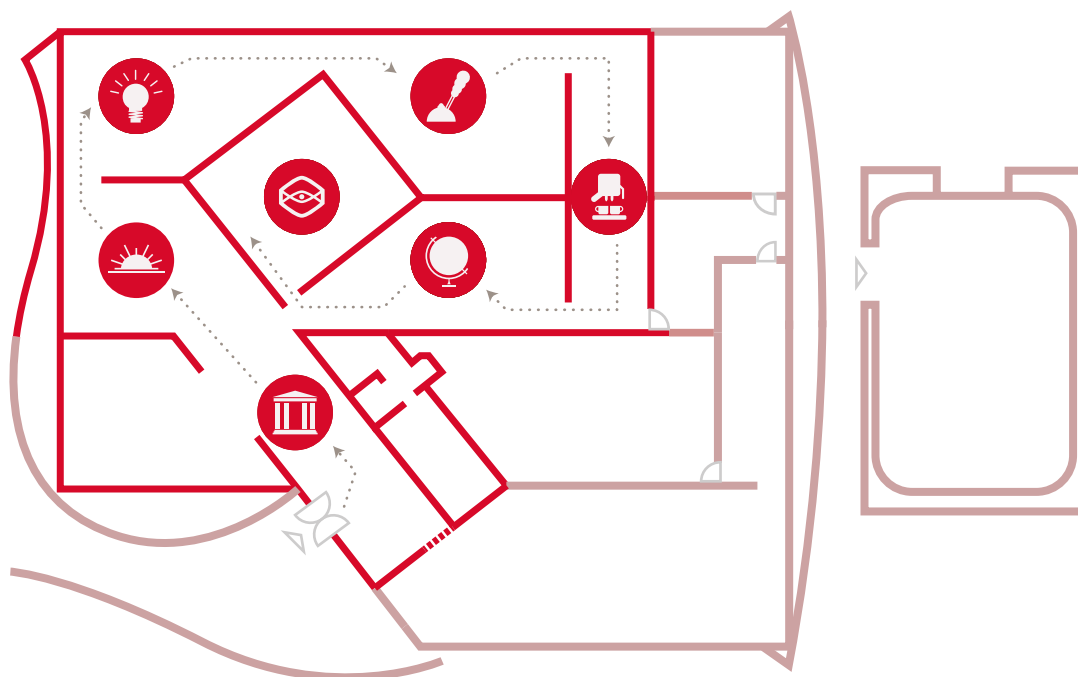


O estilo liberty, os traços salientes da Belle Époque constituem o fundo natural das máquinas deste período, cuja decoração é a síntese das utilizações e costumes da época que tinha como protagonista absoluto da rotina o exotismo de uma elite que entrou na imaginação comum.

## A ÉPOCA RACIONALISTA



A austeridade da corrente racionalista traduz-se na simplicidade estilística das máquinas, as decorações desaparecem dando prevalência a linhas simples e geométricas representativas do período histórico. Até mesmo as marcas são influenciadas pelo espírito da altura, sendo representadas segundo os padrões da época.



### A INVENÇÃO DA ALAVANCA



As mudanças culturais e sociais da época, influenciadas igualmente pelo American Style, são representadas no design das máquinas: juke box, automóveis, edifícios tornam-se fonte de inspiração para os criadores dos novos produtos. A alavanca e a indiscutível qualidade do produto que esta tecnologia permite fornecer transformam o expresso num culto.

### SOB A ÉGIDE DO DESIGN



O swing dos anos 60 influencia igualmente no mundo das máquinas de café: cores vistosas, novas formas e materiais são a assinatura dos designers que marcaram uma época. As máquinas dotadas de bomba elétrica volumétrica estabelecem os novos padrões para o expresso. A tecnologia produtiva industrializa-se, permitindo alcançar novos horizontes comerciais: os crescentes volumes de produção e de vendas permitem levar o expresso a todos os bares.

### A DIMENSÃO INTERNACIONAL



Os mercados alargam-se: o expresso da dimensão europeia alcança a dimensão global, permitindo que as máquinas de café se tornem num símbolo Made in Italy. A parte eletrónica simplifica mais a utilização da máquina e garante melhores desempenhos. O processo de internacionalização é relatado pelos 14 monitores de imagens significativas ao longo do tempo que envolvem e conquistam o visitante, tendo como pano de fundo um mapa mundial.

### A ENTRADA NO NOVO MILÉNIO



O minimalismo é obrigatório e o mundo das máquinas de café adapta-se: linhas simples e essenciais, materiais quase acetinados e com um grande impacto caracterizam o design da contemporaneidade. No coração do MUMAC, uma visão espetacular de uma "explosão" permite descobrir o que se encontra dentro da máquina de café e conclui esta viagem pelo tempo e pela história.





## EDUCATIONAL

Para aumentar a utilizabilidade, estão a ser implementados diversos projetos para novos segmentos de público-alvo:  
Escolas  
Universidades  
Famílias

O **MUMAC** não é uma simples exposição de máquinas de café profissionais, mas **uma experiência multissensorial de descoberta e conhecimento**, uma viagem pelo mundo e história do café expresso e pelas suas máquinas através de sons, formas, cores e sabores. Um arquivo histórico digitalizado extremamente rico, que pode ser consultado através de um ecrã tátil, enriquece a experiência e permite descobrir, consoante os respetivos interesses, documentos, fotografias de época, patentes e material publicitário de época.



# ACADEMY

As atividades ACADEMY estão articuladas entre o Training Centre e a Sala de Degustação.

Os tipos de cursos prestados são:

Professional

Coffee Lovers

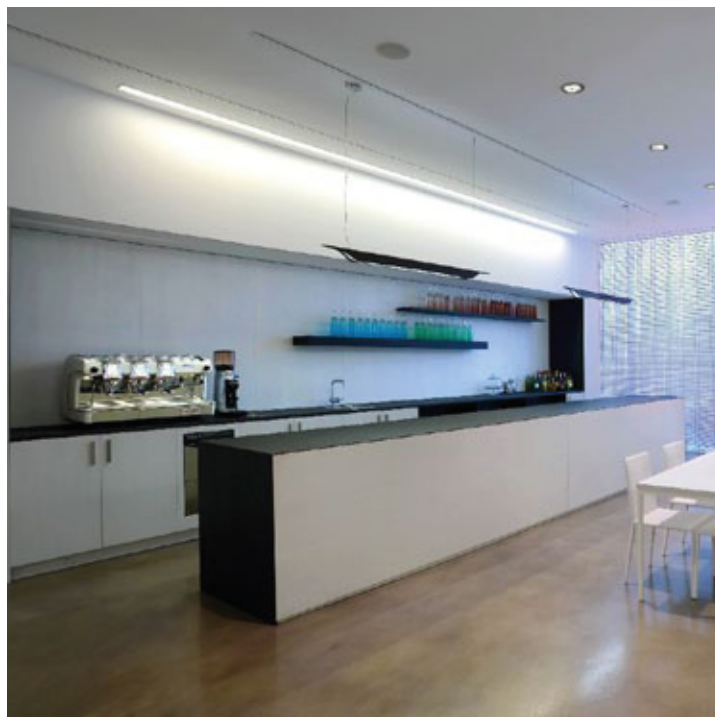
Aconselha-se a consulta do calendário atualizado:

[www.mumac.it/news-events-2/?lang=en](http://www.mumac.it/news-events-2/?lang=en)

## MUMAC Academy

é o local onde a Cultura do Café se torna num elemento distintivo da proposta MUMAC e a formação teórica e prática do mundo da cafeteria moderna se articula com propostas diversificadas, tanto para os profissionais e apaixonados como para empresas que desejam organizar atividades de Team Building únicas e originais.

[www.academy.mumac.it](http://www.academy.mumac.it)



# LOCATION

Quase 1000 m2 à disposição para funções personalizadas e para eventos empresariais subdivididos entre o MUMAC com espaços com áreas diferentes tanto no rés do chão como no primeiro andar e espaço externo adjacente denominado SALA 100.

## RECEÇÃO

As linhas essenciais que delinham toda a localização começam com o seguinte: dois postos de trabalho, armários e disponibilidade de equipamentos para acomodar até 200 peças de vestuário, vitrinas para a exposição de livros e presentes MUMAC são os elementos distintivos que acolhem os convidados, para os acompanhar desde a entrada e ao longo de uma experiência única.

## CAFETARIA

Minimalista e sóbria como os outros espaços, a cafeteria é o principal local de encontro, diálogo e troca de ideias. Para além do café de boas-vindas para os convidados, garantido pela presença de todos os equipamentos característicos de uma cafeteria, a partir da máquina de café expresso profissional M100, neste local é possível organizar igualmente um buffet para um almoço informal ou para um jantar elegante tipo cocktail.





### TRAINING CENTRE



O local da formação (prática e teórica) do mundo da cafetaria moderna: articulada e funcional, na área dedicada à prática, está equipada com dois postos "master" que podem ser filmados por câmaras de vídeo já instaladas e 6 postos de trabalho completos; a área dedicada à teoria apresenta mesas escolares, postos para o formador e ecrã para a projeção de vídeos didáticos ou filmagens diretas a partir dos postos "master". Concebido para os profissionais do setor, abre-se hoje igualmente aos coffee lovers e a qualquer pessoa que deseje enriquecer a sua própria cultura sobre o café expresso.

### SALA TEMPORÁRIA



Um espaço amplo, neutro e moderno, caracterizado por uma total versatilidade para acomodar até duzentas pessoas. A sala ampla torna-se no ambiente ideal para vários tipos de eventos. Poderá ser colocado um palco com cerca de 3 m x 1,60 m. Microfones sem fios, ecrã, estante e sistema de áudio tornam este espaço na sala ideal para conferências, convenções, atividades de Team Building, mas também para jantares e almoços empresariais.

### SALA CENTO 100

100

Adjacente ao museu, a Sala 100 é a mais ampla disponível no nosso complexo. O espaço é facilmente personalizável de acordo com as exigências do cliente e garante um grande impacto emotivo. As paredes brancas proporcionam um elevado contraste, tornando-se no fundo ideal para projeções de vídeos e animações de luz. Adequada para convenções, apresentações de produtos, desfiles e lançamentos publicitários.



Primeiro andar  
No andar superior, encontra-se uma sala de reuniões com vista sobre o museu e uma sala de degustação para os cursos de formação.

### SALA DE DEGUSTAÇÃO

Fornecer os instrumentos para uma abordagem científica para o prazer do café expresso: esta é a missão da sala de degustação. Trata-se de uma área dedicada à avaliação sensorial através de várias metodologias, que pode ser colocada à disposição de um painel de degustação de profissionais ou para atividades de Team Building ou cursos para apaixonados pelo café. A versatilidade de utilização, com o suporte técnico e o profissionalismo dos nossos formadores, permite desfrutar de uma experiência sensorial realmente única nesta sala de degustação (tasting room).

### SALA MEETING

Sala com uma natureza tipicamente executiva, situa-se no primeiro andar e garante privacidade e elegância. Os equipamentos altamente tecnológicos e a esplêndida vista sobre a exposição do museu tornam esta sala perfeita para reuniões empresariais até 25 pessoas.

BOA VISITA AO



MU  
MAC

CONTINUE A SEGUIR-NOS



[facebook.com/mumacespresso](https://facebook.com/mumacespresso) | [twitter.com/mumacespresso](https://twitter.com/mumacespresso) | [flickr.com/photos/87743567@N06/](https://flickr.com/photos/87743567@N06/) |  
[pinterest.com/mumac](https://pinterest.com/mumac) | [instagram.com/mumacmuseo](https://instagram.com/mumacmuseo) | [youtube.com/user/mumacespresso](https://youtube.com/user/mumacespresso)



MUMAC



MUMAC.IT