Mumac Academy e Cimbali Group: tutti gli appuntamenti a Host 2025

20251016101035host352x490-ita-9abdf7d9

Si annuncia ricca di appuntamenti la presenza di Cimbali Group e Mumac Academy all'interno di Host Mlano 2025 (Pad. 16 | E03 – E19 – G04 – G20). Oltre alla presentazione in anteprima di Suprema, la nuova macchina superautomatica, il palinsesto prevede una serie di workshop, masterclass e presentazioni con l'obiettivo di guidare professionisti e appassionati alla scoperta delle ultime tendenze del mondo del caffè, con focus su tecnologia, formazione, esperienze sensoriali e i trend del momento in ambito caffetteria.

QUI il dettaglio del programma.

VENERDI' 17 OTTOBRE

LaCimbali preview: un'evoluzione che ridefinisce gli standard di qualità ed esperienza nel caffè: molto più di un semplice prodotto (10:30-11:30).

IoT & Connettività: la piattaforma Art.In.Coffee come guida del Business & Service (11:30-12:00).

Pre-infusione: sessioni pratiche per ottenere estrazioni perfette con Slayer Espresso (14:00-15:00).

MUMAC: presentazione del volume "Faema 80×80", un viaggio nella storia e nell'innovazione per celebrare gli 80 anni di un'icona (15:00-15:30).

LaCimbali M40: oltre ciò che conosci (15:30-16.00).

Macinatura: come incidono le macine Keber sul risultato finale in tazza? – in partnership con Keber (16:00-16:30).

Solubili: i trend del momento per menù contemporanei semplici veloci e di grande impatto (16:30-17:00).

SABATO 18 OTTOBRE

Tea Experience: alla scoperta del mondo del tè con Teatips (10:30-11:00).

Slayer: un brand dalle infinite potenzialità e degustazione di caffè a regola d'arte (special guest Specht Design) (11:00-12:00).

LaCimbali preview: un'evoluzione che ridefinisce gli standard di qualità ed esperienza nel caffè: molto più di un semplice prodotto (12:00-13:00).

Matcha Experience: alla scoperta del mondo del tè con Teatips (14:30-15:00).

Slayer: un brand dalle infinite potenzialità e degustazione di caffè a regola d'arte (15:00-16:00).

Milbok: il latte con più latte a supporto del barista, dalle gare di latte art alle caffetterie specialty internazionali (16:00-16:30).

LaCimbali M40: oltre ciò che conosci (16:30-17.00).

DOMENICA 19 OTTOBRE

Slayer: un brand dalle infinite potenzialità e degustazione di caffè a regola d'arte (special guest Specht Design) (10:30-11:30).

Future foam: Oat, almond e more. In partnership con *OraSi'* (11:30-12:00).

LaCimbali M40: oltre ciò che conosci (14:00-14.30).

IoT & Connettività: il linguaggio digitale delle nostre macchine da caffe' (special guest *Visup*) (14:30-15:00).

Acqua: l'ingrediente invisibile per un business di successo, grazie a sistemi di filtrazione smart per caffè eccellenti e attrezzature sempre a regola d'arte – in partnership con Brita (15:00-15:30).

LaCimbali preview: un'evoluzione che ridefinisce gli standard di qualità ed esperienza nel caffè: molto più di un semplice prodotto (15:30-16.00).

Macinatura: come incidono le macine Keber sul risultato finale in tazza? – in partnership con Keber (16:00-16:30).

Solubili: i trend del momento per menù contemporanei semplici veloci e di grande impatto (17:00-17:30).

LUNEDI' 20 OTTOBRE

LaCimbali preview: un'evoluzione che ridefinisce gli standard di qualità ed esperienza nel caffè: molto più di un semplice prodotto (10:30-11:30).

Future foam: Oat, almond e more. In partnership con *OraSi'* (11:30-12:00).

Mumac: +100 di storia e eredita' (14:30-15:00).

Acqua: l'ingrediente invisibile per un business di successo, grazie a sistemi di filtrazione smart per caffè eccellenti e attrezzature sempre a regola d'arte – in partnership con Brita (15:00-15:30).

LaCimbali M40: oltre ciò che conosci (15:30-16.00).

Macinatura: come incidono le macine Keber sul risultato finale in tazza? – in partnership con Keber (16:00-16:30).

Solubili: i trend del momento per menù contemporanei semplici veloci e di grande impatto (17:00-17:30).

MARTEDI' 21 OTTOBRE

LaCimbali preview: un'evoluzione che ridefinisce gli standard di qualità ed esperienza nel caffè: molto più di un semplice prodotto (11:00-12:00).