

MUSE

Fuori orario

Food, Taste & Sound

13 marzo 2025
dalle 20.00 alle 24.00

Ingresso gratuito su prenotazione.
 Visita alla mostra Food Sound a pagamento, gratuita con MyMUSE Card.

Trascorri una serata tra suoni e gusto, nell'ambito della mostra Food Sound. Il suono nascosto del cibo. Partecipa a degustazioni, esperimenti sensoriali, laboratori interattivi e sfide percettive, metti alla prova i tuoi sensi e scopri come il nostro cervello influenza le nostre scelte alimentari.

Programma

📍 **Piano -1, Big Void**

21.15

Live Show-cooking

Scopri i sapori autentici dell'Alto Adige con uno show-cooking a cura di Stefano Cavada, tra ingredienti freschi e ricette tradizionali.

A cura di Stefano Cavada

📍 **Piano 0**

Gira la ruota e dicci la tua

Vieni a conoscere l'Officina Dinamica e lascia un'idea o un pensiero su cosa ti piacerebbe vedere e fare al MUSE in futuro!

A cura di Officina Dinamica

📍 **Piano 0, Aula 14**

20.15, 21, 21.45, 22.30, 23.15

Wafer per le mie orecchie!

Hai mai sentito quell'inconfondibile crrisp? E quello sluurp? Mordi la croccantezza, assapora la scioglievolezza... e lascia che i wafer di Loacker incantino le tue orecchie (e il tuo palato), accompagnati da ingredienti inaspettati.

A cura di Loacker

📍 **Piano 0, Aula 15**

20.30, 21, 21.45, 22.15, 22.45, 23.15

Degustazione alla cieca

Un'opportunità per scoprire nuove sfumature di gusto e affinare le proprie capacità sensoriali. Lasciati sorprendere dalla qualità dei vini selezionati e vivi un'esperienza indimenticabile nel mondo del vino.

A cura di Aurora Endrici e Slow Food Trentino-Alto Adige

Attività riservata a persone maggiorenni

📍 **Piano 0, Aula 16**

ASMR Lab

Spazio dedicato alla registrazione e sperimentazione dei suoni che evocano sensazioni di rilassamento profondo. Prova a far scrocchiare degli imballaggi forniti da Corepla, sperimenta il suono ovattato e morbido del sughero, divertiti con la pellicola in cera d'api e molto altro.

A cura di MUSE

📍 **Piano 1, Aula FabLab Est**

20.30, 22

Formazione Plastica - Ricicliamo

Scarta, mangia, ricicla! Una sessione di curiosità e formazione sul riciclo degli imballaggi in plastica, con consigli e suggerimenti per cittadini più responsabili e consapevoli.

A cura di Corepla

📍 **Piano 1, Sfera NOAA**

Taste test

Scopri come la vista influenzi il gusto e mettiti alla prova con una serie di assaggi che ti faranno dubitare delle tue certezze sensoriali. Riuscirai a distinguere i sapori o il colore ti farà perdere la bussola?

© @latteriadelsole

A cura di Latteria del Sole

📍 **Piano 2**

Dalle 20.20 fino alle 23.20

Visita mostra Food Sound

Indossa le cuffie e tuffati in un percorso di visita interattivo e coinvolgente.

Scopri cosa ha portato scienziate e scienziati a dimostrare che "mangiamo anche con le orecchie".

A cura di MUSE

📍 **Piano 2, aula Gordon**

La macinatura attraverso i sensi

Laboratorio sensoriale alla scoperta della molitura del mais, tocca, ascolta, osserva il

processo che trasforma il mais in farina!

A cura di Molino Pellegrini

📍 **Piano 2, zona acquari**

Cacao mania - Dalla fava alla tavoletta

Scopri il cacao con tutti i tuoi sensi e lasciati guidare in un percorso unico e avvolgente, tra suoni, profumi, cioccolatini e fave di cacao.

A cura di Casa del caffè

📍 **Piano 3 - Aula Lamar**

Bar al buio

L'occasione per conoscere la disabilità visiva con i suoi limiti ma anche le sue risorse, per riscoprire il potere degli altri sensi e per amplificare e valorizzare le proprietà dei prodotti consumati.

A cura di AbiNova

📍 **Piano 3 - Discovery room**

Sommelier dei legumi

Scopri il mondo dei legumi come un vero sommelier: un viaggio sensoriale dove vista, gusto e udito svelano sapori, colori e suoni unici di ogni legume.

A cura di Slow Food Trentino-Alto Adige

www.muse.it

La mostra Food Sound è sostenuta da

Main Sponsor

LAVAZZA
GROUP

COREPLA
COOPERATIVA
PRODUTTORI
INDUSTRIALI

MITAS
MUTUA
ITALIA

Special Sponsor

CANTINA FRANTOIO 26
AGRARIA RIVA DEL GARDA

DAO
COOPERATIVA
PRODUTTORI
INDUSTRIALI

CONAD

Loacker

MUSE

