

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.

[Prenota la tua visita](#)

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 crisp? E quello slurp? 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 scrochiare 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?

@latteriadelsale

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"

📍 Piano 2

Cervello a tavola

Esplora come il nostro cervello influisce sulle scelte alimentari, tra curiosità, pregiudizi e il potere del neuromarketing. Un'esperienza interattiva che svela i segreti dietro il cibo che mangiamo!

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 AbilNova

📍 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.

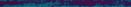
A cura di Slow Food Trentino-Alto Adige

www.muse.it

Facebook Instagram Twitter YouTube

La mostra Food Sound è sostenuta da

Main Sponsor



Special Sponsor

