Ufficio Stampa della Provincia autonoma di Trento
Piazza Dante 15, 38122 Trento
Tel. 0461 494614 - Fax 0461 494615
uff.stampa@provincia.tn.it

COMUNICATO n. 1850 del 11/07/2024

Da oggi aperto tutti i giorni con tante novità sostenibili

Un restyling che fa gola. Riapre il MUSE Café

Il MUSE Café torna ad accogliere visitatrici e visitatori del museo, ma anche tutta la cittadinanza di Trento e dintorni. Dopo due mesi di chiusura per restyling e una fase di studio su personas e brand identity, il punto ristorazione e caffetteria all'interno del Museo delle Scienze di Trento riapre con un nuovo allestimento e tante novità sostenibili. Oltre 200 metri quadrati, compresa la terrazza esterna, con un centinaio di posti a sedere e arredi rinnovati, dialogheranno con il pubblico e con gli altri spazi del museo sui temi dell'alimentazione, dello "spreco zero" e della tutela della biodiversità. Lo spazio sarà anche teatro di eventi (al via ieri la rassegna "Drink 'n' think", con musica e stand-up ecology) e anticiperà alcune delle grandi sfide del progetto espositivo "Food sound", dedicato al rapporto tra cibo e suono, in arrivo al MUSE nel 2025.

"Un restyling che fa gola", con questo motto è stato inaugurato ieri pomeriggio il MUSE Café, rinnovato sia negli arredi che nella filosofia. Ripensato per essere un tutt'uno con il museo,sia nel suoaspetto di servizio al pubblico che nella condivisione degli stessi valori, usi e linguaggi,il nuovo punto ristoro promuove la cultura della sostenibilità, dell'inclusione, dell'attenzione allabiodiversità e della curiosità per le scienze.
Dopo dieci anni dall'apertura, dopo aver servito circa cinque milioni di visitatrici e visitatori e le tantissime altre persone che hanno scelto il MUSE Café per la loro pausa pranzo o per uno spuntino, il Cda in carica nella precedente legislatura, assieme alla direzione del museo, aveva deciso di intraprendere un progetto di revisione sia degli arredi che del concept di questo punto di ristoro. Un anno di studio e progettazione, più due mesi di lavori, per una caffetteria che guarda al futuro.
Come spiega la direzione MUSE, "Si tratta di un intervento che punta sul legamesinergicotral'esperienzagastronomica equellamuseale: l'esperienza di visita si completa al MUSE Café e l'originalità delle proposte gastronomiche conferma l'originalità della proposta culturale. Il nuovo MUSE Café, sia per l'estetica sia per quanto concerne l'offerta gastronomica, il servizio e in generale l'approccio che riverbera come nota di fondo essenziale nei vari momenti di fruizione, incarna i valori culturali portati avanti dalla missione del museo, in particolare quelli connessi con l'alimentazione, lo "zero spreco" e la sostenibilità, ma anche con il rispetto dell'ambiente in cui viviamo e con i diritti umani".
Alla riapertura hanno preso parola anche il nuovo presidente MUSE **Stefano Bruno Galli**, l'architetto **Danilo Vespier**, già progettista dell'edificio del MUSE con lo studio Renzo Piano Building Workshop, i nuovi gestori di Compass Group, il Sustainability Partner, Gruppo Lavazza, e gli altri partner di progetto, che hanno sottolineato i motivi del rinnovo, le scelte valoriali e gli elementi di novità che caratterizzeranno la nuova caffetteria. Presenti anche il vicepresidente della Provincia autonoma di Trento **Francesca Gerosa** e la vicesindaca del Comune di Trento **Elisabetta Bozzarelli**.
Il progetto di riqualificazione prese corpo a inizio 2023 quando il museo decise di commissionare un'analisi di contesto a **KBS Italia**, società trentina di servizi, per individuare la linea progettuale ideale, tenuto conto da un lato delle esigenze concrete delle diverse *personas* che frequentano il MUSE Café e dall'altro della opportunità di rendere un servizio migliorato perché in coerenza con i valori e l'esperienza di visita del museo.
La fase di analisi e studio ha coinvolto anche le studentesse e gli studenti del terzo anno del Master Project in "Design e Comunicazione del Prodotto" della Scuola italiana di Design di Padova che, supportate/i dal Parco scientifico Galileo Visionary District, hanno accompagnato la squadra di lavoro in una duplice veste:

da un lato hanno offerto spunti di ispirazione in ambito di design creativo e professionale, e allo stesso tempo hanno sposato l'approccio progettuale tipico del museo caratterizzato da partecipazione, sperimentazione ed educazione pratica.

Lavazza si conferma come Coffee Supplier del MUSE Café, dove il pubblico può gustare le miscele sostenibili La Reserva de Tierra! che contengono caffè provenienti da comunità coinvolte in progetti di responsabilità sociale, promossi e gestiti dalla Fondazione Lavazza. In particolare, è possibile assaggiare La Reserva de ¡Tierra! Brasile Blend, miscela di origini brasiliane, Arabica naturale e semi-lavato e Robusta lavato "Conillon", che contiene caffè proveniente da Lambari, nello stato di Minas Gerais, dove Fondazione Lavazza supporta oltre 35 comunità di piccoli coltivatori di caffè, aiutandole ad adottare tecniche agricole per migliorare la qualità del caffè, facilitare l'accesso al mercato e affrontare il cambiamento climatico, e La Reserva de ¡Tierra! Humeco Bio-Organic Decaf, miscela di Arabica-Robusta di pregiate origini biologiche decaffeinata attraverso un processo naturale di CO2, contenente caffè proveniente dalla regione del Chiapas (Messico), dove la Fondazione Lavazza sostiene più di 900 agricoltori.

Tra gli Official Partner del MUSE Café si ringraziano Levico Acque, Cantine Endrizzi, Ricola e I.GO Distribution.

Riprese e interviste a cura Ufficio stampa PAT
https://www.youtube.com/watch?v=3nEy-T8KW9A

Vicepresidente Francesca Gerosa
https://www.youtube.com/watch?v=pHclIzlaxm0

Presidente del MUSE Stefano Galli
https://www.youtube.com/watch?v=SEUU8Xgx4FQ

Alberta Giovannini
https://www.youtube.com/watch?v=KdMCk1InfNs

Scarica il service video a questo link

(tg)