

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. 399 del 21/02/2025

Inaugurato oggi al MUSE il percorso che esplora il legame tra suono, neuroscienze e scelte alimentari

Aprire la mostra "Food Sound. Il suono nascosto del cibo"

Che ruolo ha il suono nella scelta e nel consumo dei cibi che portiamo sulle nostre tavole? A partire dal 22 febbraio 2025, per tutto l'anno, il MUSE – Museo delle Scienze di Trento propone “Food Sound. Il suono nascosto del cibo”, una mostra inedita che svela l'importanza della componente sonora nella nostra alimentazione, dalla stimolazione dell'appetito all'influenza sugli acquisti dei generi alimentari. Attraverso un approccio esperienziale, l'esposizione rende possibile conoscere i risultati e le scoperte di ricerche scientifiche legate alle neuroscienze e aumentare la propria consapevolezza riguardo all'uso dei suoni nel marketing. Un tema affascinante, in gran parte inedito e inesplorato che, attraverso un innovativo approccio narrativo scientifico-poetico e una modalità di fruizione condotta da suoni in cuffia, non mancherà di trasformare la nostra comune percezione del cibo. Alla conferenza stampa hanno preso parte, accanto al direttore del MUSE Massimo Bernardi, anche il vicepresidente della Provincia autonoma di Trento Francesca Gerosa e la vicesindaca del Comune di Trento Elisabetta Bozzarelli.

“La mostra Food Sound – spiega Patrizia Famà, direttrice dell'ufficio programmi per il pubblico - rappresenta un approccio finora inesplorato nei musei per far conoscere e riconoscere il nostro rapporto con il cibo attraverso l'udito, un senso del sapore "dimenticato". Se le neuroscienze hanno rivoluzionato il nostro approccio a molte discipline, dalla psicologia all'economia, non fanno eccezione nel campo della cucina e dell'alimentazione. Grazie a questo tipo di ricerche e a strumenti sempre più sofisticati introdotti per pesare il rapporto tra suono e cibo nelle nostre percezioni e scelte alimentari, la mostra Food Sound porta all'attenzione del grande pubblico un nuovo progetto espositivo con un percorso immersivo sonoro e di assoluto design, per offrire una maggiore consapevolezza di come il cervello, attraverso il suono, percepisce e risponde agli stimoli alimentari”.

Food Sound è una mostra ambiziosa che indaga il ruolo dell'udito nella nostra esperienza alimentare. Spesso, infatti, ci si focalizza esclusivamente sui sensi della vista, del gusto, del tatto e dell'olfatto: l'esposizione apre invece le porte al ruolo della componente acustica nelle nostre scelte di consumo alimentare e, a una scala più ampia, nel nostro benessere psicofisico generale.

"L'idea di questa mostra è nata molti anni fa - racconta l'ideatore Vincenzo Guarnieri - quando ho ascoltato il racconto di alcuni bambini in visita in un'azienda di patatine fritte. Il rumore delle friggitrici a loro sembrava il pianto di altri bambini. Il racconto mi ha molto colpito e ho avuto l'intuizione che i suoni potevano essere impiegati efficacemente per promuovere consapevolezza sul cibo. Sono andato ad approfondire in letteratura scientifica e ho scoperto che esistevano delle ricerche estremamente curiose sul ruolo dei suoni nella nostra relazione con il cibo. A quel punto la mostra ha iniziato a prendere forma”.

Grazie alla ricerca scientifica possiamo dire, infatti, che ci alimentiamo anche con l'ascolto. I suoni sono in grado di toccare corde profonde. Accendono ricordi lontani, generano emozioni, piacevoli o sgradevoli che siano. I suoni che si producono durante la preparazione, la promozione e il consumo del cibo influenzano il

nostro modo di relazionarci con il contesto sociale e ambientale nel quale viviamo. Psicologia, antropologia, neuroscienze e sociologia stanno producendo una mole crescente di studi in questo senso, studi che stanno diventando di estremo interesse per definire le strategie di marketing delle aziende agroalimentari.

Grazie alla ricerca scientifica si sta comprendendo sempre più in profondità quanto l'udito possa essere un elemento chiave nella formazione delle nostre percezioni alimentari, generando emozioni e influenzando le nostre scelte d'acquisto e le nostre abitudini. Diventa pertanto sempre più urgente e necessario esplorare e condividere questa dimensione "nascosta" del cibo.

Il progetto, sviluppato da un'idea di Vincenzo Guarnieri, si avvale della consulenza di un Comitato scientifico composto da: Massimiliano Zampini, responsabile scientifico ([Centro Interdipartimentale Mente/Cervello - CIMEC](#) - Università degli Studi di Trento), Louena Shtrepi (Politecnico di Torino), Luisa Torri e Riccardo Migliavada (Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo. Chiara Quartero cura invece la parte di coordinamento organizzativo e supporto alla curatela.

Service video a cura dell'ufficio stampa PAT e MUSE

(cv)