

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. 2803 del 04/10/2025

Il talk legato ai temi della mostra “Food Sound. Il suono nascosto del cibo”, al MUSE fino all’11 gennaio 2026.

## Quel suono nella testa: quando ascoltare diventa un’esperienza multisensoriale

Il cervello non ascolta soltanto, interpreta. Timbro, ritmo e spazio sonoro influenzano profondamente attenzione, memoria, emozioni e perfino la percezione visiva, con effetti concreti sul benessere quotidiano e sulle decisioni che prendiamo.

È questo il cuore dell’incontro “Quel suono nella testa”, ospitato all’interno del WIRED Next Festival di Rovereto, con la partecipazione della professoressa Louena Shtrepi, docente di Fisica tecnica ambientale e acustica applicata al Politecnico di Torino, e del professor Massimiliano Zampini, neuroscienziato del CIMeC – Università di Trento.

Durante il talk è emerso come il suono sia **molto più di un semplice stimolo uditivo**: è un elemento che dialoga costantemente con tutti gli altri sensi.

Zampini ha illustrato con un esperimento emblematico come **il suono possa influenzare la percezione del cibo**: “*Abbiamo registrato il suono delle patatine durante il morso. Riproducendo quel suono in cuffia con una maggiore amplificazione, le patatine sono state percepite come più fresche e croccanti. Anche se erano fisicamente identiche*”.

Shtrepi ha sottolineato quanto l’ambiente sonoro **influenzi la nostra percezione e i nostri comportamenti**: “*In un ristorante rumoroso siamo costretti ad alzare la voce. Questo incide non solo sull’esperienza del pasto, ma anche sullo stress e sul benessere complessivo. Il potere del suono nella vita quotidiana è ancora molto sottovalutato, ma su questo stiamo lavorando con crescente attenzione*”.

### Il suono nascosto del cibo

La mostra “**Food Sound**”, al MUSE di Trento fino all’11 gennaio 2026, esplora proprio **il lato invisibile – o meglio, udibile – del cibo**.

“*Il cibo – spiega Shtrepi – è un’esperienza multisensoriale che coinvolge gusto, olfatto, vista, tatto... ma spesso dimentichiamo il ruolo fondamentale del suono. Eppure anche questo influisce profondamente sulla nostra percezione*”.

Nel progetto **Food Sound**, ad esempio, il suono del cibo viene esplorato e valorizzato in maniera immersiva: dai rumori della cucina ai suoni della masticazione, tutto è registrato con tecnologie avanzate, come microfoni a 19 capsule e registrazioni binaurali in **camere anecoiche** (ambienti privi di rumore di fondo), in collaborazione con l’Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo.

### Progettare spazi che suonano meglio

Un altro tema centrale del talk è stato il ruolo del suono nella progettazione degli spazi: ristoranti, scuole, musei, ospedali.

*“Lavoriamo per rendere questi ambienti più accoglienti e accessibili a livello acustico – spiega Shtrepi –. Il suono può creare identità, suscitare emozioni e facilitare l’orientamento, soprattutto per chi ha difficoltà uditive”.*

Zampini ha richiamato l’attenzione sul tema dell’**inquinamento acustico**, spesso trascurato: *“Viviamo immersi nel rumore senza rendercene conto. E spesso non siamo nemmeno più abituati al silenzio. Questo ha un impatto diretto sulle nostre capacità cognitive e percettive”.*

L’invito dei due ricercatori è chiaro: **imparare ad ascoltare consapevolmente** i paesaggi sonori che ci circondano, e **progettare spazi più attenti al benessere sensoriale delle persone**, a partire proprio dal suono.

*“Nei luoghi che viviamo ogni giorno – conclude Shtrepi – è spesso difficile descrivere il suono a parole. Per farlo, usiamo aggettivi presi da altri sensi: ruvido, dolce, chiaro. Questo ci dice quanto profonda sia l’interazione tra i nostri sensi. Proviamo a farci caso”.*

\*

*Il WIRED Next Fest Trentino è organizzato da WIRED Italia in partnership con la Provincia autonoma di Trento – Assessorato allo sviluppo economico, lavoro, famiglia, università e ricerca - Trentino Marketing, Trentino Sviluppo, Azienda per il Turismo Rovereto, Vallagarina e Monte Baldo, Comune di Rovereto. Lavora alla costruzione del palinsesto il Comitato scientifico presieduto dall’Head of Content di WIRED Italia, che vede la partecipazione dell’Università degli Studi di Trento, della Fondazione Bruno Kessler, della Fondazione Edmund Mach, della Fondazione Hub Innovazione Trentino, dell’Istituto provinciale per la ricerca e la sperimentazione educativa - IPRASE e del MUSE - Museo delle Scienze.*

Immagini disponibili a [questo link](#) accedendo con le seguenti credenziali:

Username: presswired

Password: Presswired2025

(tg)