

Esperienza *sensoriale*

La *natura* dei sapori
dal Lago di Garda
alle Dolomiti



EVENTO COLLEGATO

bitm^{IV}₂₀₂₃

LE GIORNATE DEL TURISMO MONTANO

Esperienza *sensoriale*

La *natura* dei sapori dal Lago di Garda alle Dolomiti

Ideata e scritta per BITM da Confesercenti del Trentino e Accademia d'Impresa
elaborata artisticamente da Miscele d'Aria Factory

Un viaggio immersivo, attraverso gli spazi eclettici del Muse, per valorizzare al meglio i prodotti del nostro Trentino. Un percorso verticale, coinvolgente ed emozionante, in cui il gusto e la cultura di prodotto e territorio saranno protagonisti.

Trentodoc, Pane delle Palafitte, Trentino di Malga, Miele di Alta Montagna Alpina, e dulcis in fundo il Vino Santo Trentino sono le cinque eccellenze enogastronomiche raccontate e valorizzate anche dalla testimonianza dei produttori, un'esperienza sinestetica che cattura i cinque sensi.

Narrazione, identità e unicità si fondono in un percorso dove il cibo non è solo soddisfazione per il palato, ma anche per il cuore, il corpo e la mente evocando ricordi e suscitando intense sensazioni che accendono il piacere e il desiderio imprimendo un ricordo identitario indelebile. Le musiche in sottofondo saranno accompagnate da una voce narrante per un'immersione totale dove il piacere enogastronomico si mescolerà all'arte, alla cultura e alla scienza.

Si ringrazia

Massimiliano Peterlana e Laura Andreolli idea, coordinamento e testi
Mariano Detassis e Carlo Casillo elaborazione artistica

Lisa Endrici - Cantina Endrizzi
Daniel Zanoni - Panificio Pasticceria Zanoni (presentazione pane delle palafitte)
Paolo Tomasi - Maestro Panificatore (pane delle palafitte)
Emiliano Grisenti - Panificatore (pane delle palafitte)
Aurora Brunel - Ciasa dò Parè
Giulia Pedrini - Cantina Pravis
Erika Maestrelli - Malga Clesera

Istituto Trentodoc
Associazione Panificatori della provincia di Trento - Confcommercio Trentino
Palazzo Roccabruna - Camera di Commercio I.A.A. di Trento
Slow Food Trentino Alto Adige
Associazione Vignaioli del Vino Santo Trentino




Si ringrazia il MuSe per l'ospitalità e la particolare collaborazione 