A Trento torna il Muse Café. Lavazza è il coffee supplier con le miscele La Reserva de ?Tierra!

20240711150349museindex-54fa4ecd

Dopo due mesi di chiusura per il restyling **si riaprono le porte del Muse Café**, il punto ristorazione e caffetteria ospitato all'interno del Museo delle Scienze di Trento. Negli oltre 200 metri quadrati, compresa la terrazza esterna, si trovano **un centinaio di posti a sedere** e arredi rinnovati che dialogheranno 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 e anticiperà alcune delle grandi sfide del progetto espositivo **"Food sound"**, dedicato al rapporto tra cibo e suono, in arrivo nel 2025.

«Il Muse - si legge in una nota - *è stato oggetto di **un intervento che punta sul legame ?sinergico ? tra ?l'esperienza? gastronomica e ?quella ?museale**: l'esperienza di visita si completa e l'originalità delle proposte gastronomiche conferma l'altrettanta originalità della proposta culturale. Per l'estetica, l'offerta gastronomica, il servizio e l'approccio, il nuovo Muse Café, **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».*

Con un **coffee supplier come Lavazza**, il pubblico del Muse Café potrà 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 sarà 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.

La fase di analisi e studio del progetto di riqualificazione del Muse Café **ha preso corpo a inizio 2023** e 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, dall'altro hanno sposato l’approccio progettuale tipico del museo caratterizzato da partecipazione, sperimentazione ed educazione pratica.