



**LA NOTTE dei  
RICERCATORI**  
Trento

## **CIBO PER I SENSI**

**La percezione del sapore come autentica esperienza multisensoriale**

---

**Trento, 24 settembre 2010**

**Dalle 18 alle 21 – Facoltà di Sociologia (atrio)**

La percezione e il gradimento del cibo e delle bevande è una autentica esperienza multisensoriale. I cinque sensi, gusto, olfatto, vista, udito e tatto, hanno un ruolo fondamentale. Un cibo ci piace non solo per il suo aspetto, il suo odore e il suo gusto, ma anche a seconda della sua consistenza e dal suono che fa quando lo mastichiamo. La percezione del sapore di un cibo è influenzata dall'interazione tra la sua consistenza e elementi legati all'olfatto e al gusto.

Vuoi vivere una autentica esperienza multisensoriale sotto la guida dei ricercatori del Centro Mente e Cervello (CIMeC) e della Fondazione Edmund Mach? Raggiungici dalle 18 alle 21 nell'atrio della Facoltà di Sociologia.