

Foggia, 9 maggio 2025

Comunicato stampa n. 62

Ufficio Stampa, Comunicazione istituzionale ed Eventi di Ateneo Via Gramsci 89/ 91 71122 Foggia

Oggetto:

Gastrophysics: La nuova scienza del mangiare Lectio Magistralis del prof. Charles Spence – Università di Oxford 13 maggio 2025 – Dipartimento di Scienze Agrarie, Unifg

Foggia, 9 maggio 2025 - Nell'ambito delle celebrazioni per il XXV anniversario dell'Università di Foggia, il Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria (DAFNE) è lieto di ospitare la Lectio Magistralis del prof. Charles Spence, docente presso l'Università di Oxford e direttore del Crossmodal Research Laboratory, tra i massimi esperti mondiali nello studio delle esperienze multisensoriali legate al cibo.

La Lectio Magistralis si terrà martedì 13 maggio 2025 alle ore 10:00, presso l'Aula "Gianluca Montel" del Dipartimento, in via Napoli 25, Foggia. Sarà inoltre possibile seguire l'evento in diretta streaming sul canale YouTube dell'Università di Foggia.

La mattinata si aprirà con i saluti istituzionali del **prof. Lorenzo Lo Muzio**, Rettore dell'Università di Foggia, del **prof. Agostino Sevi**, Direttore del Dipartimento DAFNE, e della **prof.ssa**. A introdurre i lavori sarà il **prof. Antonio Derossi**, Delegato alla Terza Missione per il Dipartimento.

Seguirà la Lectio Magistralis dal titolo "Gastrophysics: the new science of eating", in cui il prof. Spence condurrà il pubblico in un viaggio affascinante tra neuroscienze, percezione sensoriale e innovazione alimentare. Le sue ricerche mostrano come i diversi sensi si combinino nell'esperienza del gusto, offrendo nuove prospettive per la gastronomia, il food design e il comportamento del consumatore.

Il Rettore dell'Università di Foggia, prof. Lorenzo Lo Muzio, ha così commentato l'iniziativa: "Le celebrazioni del venticinquesimo anniversario dell'Ateneo rappresentano un'occasione importante per valorizzare il contributo culturale e scientifico che i nostri Dipartimenti offrono quotidianamente. Eventi come quello promosso dal Dipartimento DAFNE, con la partecipazione di una personalità del calibro del prof. Charles Spence, testimoniano la



capacità dell'Università di Foggia di aprirsi al dibattito internazionale e di promuovere momenti di alta formazione e confronto multidisciplinare. Questo è lo spirito con cui abbiamo costruito il programma delle celebrazioni: coinvolgere le strutture, i territori e le comunità accademiche in un percorso condiviso di crescita."

"La presenza del Professor Charles Spence – Università di Oxford – rappresenta un'occasione di straordinario rilievo per la nostra comunità accademica, scientifica e per il nostro territorio. Il suo seminario, in programma per il 13 maggio 2025, non è soltanto un evento di prestigio, ma anche un momento di confronto su temi che toccano da vicino l'esperienza multisensoriale e le sue applicazioni in ambiti innovativi come il food design e il comportamento del consumatore. Spence è una figura di riferimento a livello internazionale: le sue ricerche hanno rivoluzionato il modo in cui comprendiamo l'interazione tra i sensi e hanno aperto nuove prospettive sia nel mondo accademico che in quello industriale. Averlo con noi significa offrire agli studenti, ai ricercatori, ai professionisti del settore e alla comunità l'opportunità di dialogare direttamente con una delle voci più autorevoli nel campo delle neuroscienze applicate all'alimentazione e alla percezione sensoriale." Ha dichiarato Il **prof. Agostino Sevi**, Direttore del Dipartimento DAFNE.

## Breve profilo biografico

Charles Spence è professore di psicologia sperimentale presso l'Università di Oxford e dirige il Crossmodal Research Laboratory, uno dei principali centri di ricerca al mondo dedicati allo studio delle percezioni multisensoriali. Il suo lavoro esplora come il cervello umano integri le informazioni provenienti dai cinque sensi – olfatto, gusto, vista, udito e tatto – per creare esperienze sensoriali complesse che influenzano profondamente il nostro modo di interagire con il mondo.

Le ricerche del professor Spence si concentrano sull'applicazione di queste conoscenze per migliorare il design di alimenti, prodotti, ambienti e tecnologie, proponendo un approccio radicalmente innovativo alla progettazione multisensoriale. Dai dispositivi elettronici al packaging alimentare, dai luoghi di lavoro ai contesti domestici, la sua visione promuove una sinergia tra neuroscienze e design per migliorare l'esperienza umana in tutti gli ambiti della vita quotidiana.

Nel corso della sua carriera, ha collaborato con numerose aziende multinazionali, contribuendo allo sviluppo di progetti legati al branding sensoriale, al food design e alla progettazione di interfacce. Tra le sue collaborazioni più note figurano quelle con **Toyota**, per la progettazione di segnali multisensoriali per la sicurezza dei conducenti, con **ICI**, sull'influenza dell'ambiente indoor su umore e benessere, e con lo chef **Heston Blumenthal** (The Fat Duck), per la creazione di esperienze gastronomiche altamente immersive.

Ha inoltre partecipato a studi avanzati sull'interazione uomo-macchina, come il progetto Crew Work Station dello **Space Shuttle europeo**.



Autore di oltre **500 pubblicazioni scientifiche** su riviste internazionali, Spence ha ricevuto numerosi riconoscimenti per la sua attività di ricerca, tra cui il **Premio della Società di Psicologia Sperimentale**, il **Premio Paul Bertelson** come miglior giovane psicologo cognitivo europeo, e il prestigioso **Friedrich Wilhelm Bessel Research Award** della Fondazione Alexander von Humboldt. Nel 2008 ha ricevuto anche l'**IG Nobel per la Nutrizione** per il suo innovativo studio sulle "patatine soniche".

Con preghiera di cortese pubblicazione