

ETT

per

GENOA PESTO WORLD CHAMPIONSHIP

MUSEO DEL PESTO E DELL'OLIO

PROPOSTE PROGETTUALI



PROPOSTA PROGETTUALE

La presente proposta progettuale prevede la realizzazione di exhibit interattivi ed esperienze di visita per il Museo del Pesto e dell'Olio di Genova.

Il Museo prenderà vita nei locali di Porta Siberia, nel cuore del Porto Antico, e sarà un'occasione per i visitatori di conoscere ed esplorare il mondo dell'olio e del pesto sul territorio ligure.

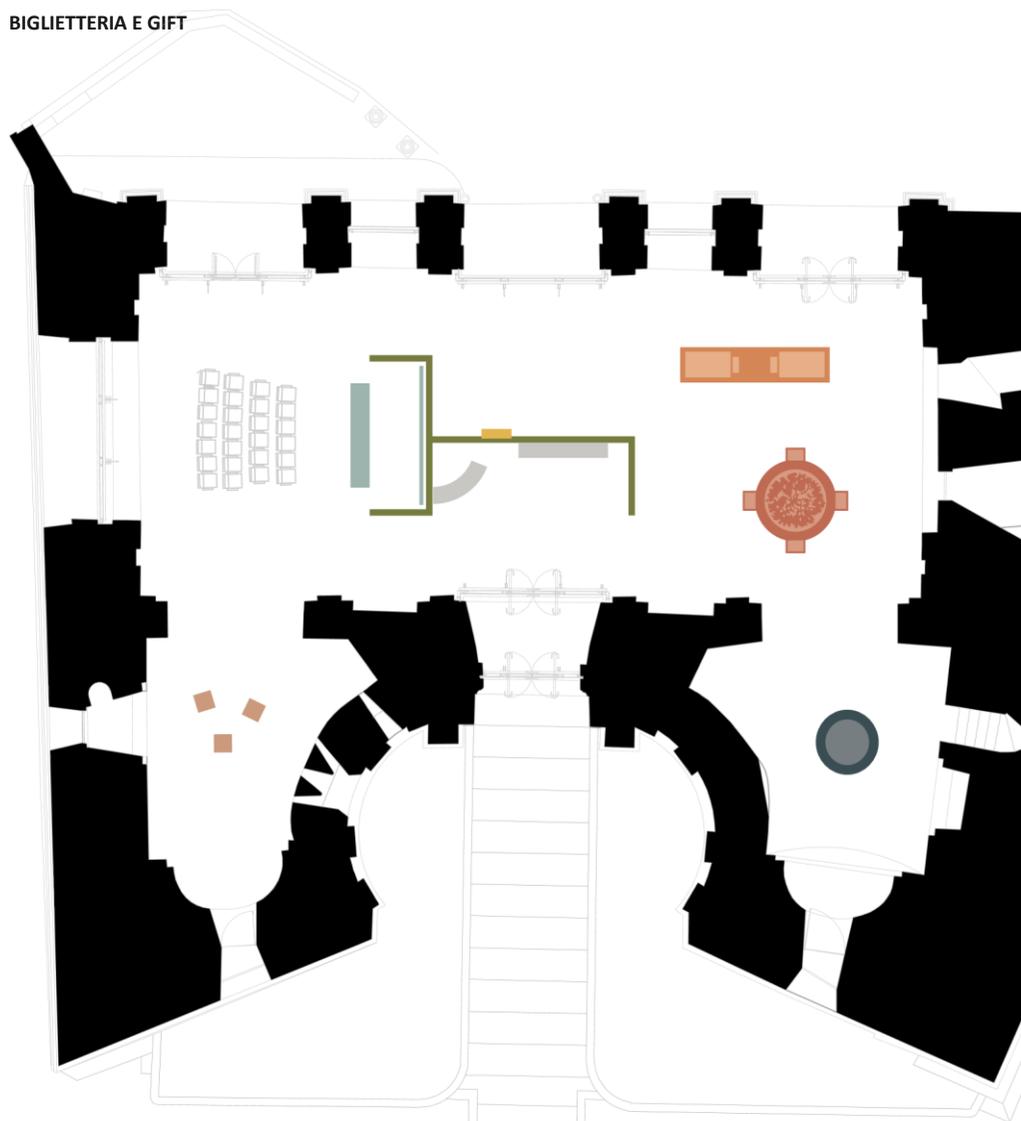
L'obiettivo è fornire un allestimento affascinante e stimolante, grazie all'impiego di innovative tecnologie e tecniche di storytelling e ad un sapiente connubio tra rigore scientifico, tradizione e principi di edutainment. Il visitatore avrà occasione di vivere un'esperienza unica, allo stesso tempo interattiva, immersiva e didattica.



Ad affiancare il percorso espositivo la presente proposta predispone aree destinate a degustazioni, corsi e show cooking che accompagneranno la visita, ed infine uno shop di prodotti liguri.



BIGLIETTERIA E GIFT





SHOP

LIGHTBOX GRAFICATA

SHOWCOOKING - BANCO DI LAVORO + VIDEOWALL

TAVOLO INTERATTIVO - MONITOR TOUCH +
LETTORE NFC CON OGGETTI

POSTAZIONE KIDS - VASO ULIVO CON
LEGGII + N°4 MONITOR
TOUCH 22" CON *GIOCO DELL'OLIO*

FRANTOIO DIGITALE

SLIDING MONITOR - *L'OLIO IN LIGURIA VR EXPERIENCE*



VR EXPERIENCE

Un'esperienza immersiva all'interno di un ambiente in soggettiva, con la possibilità di rivolgere lo sguardo in ogni direzione grazie all'utilizzo di video immersivi a 360°.

Il visore di Realtà Virtuale conduce il visitatore tra le coltivazioni liguri incorniciate in panorami mozzafiato tra terra, cielo e mare.



SHOW COOKING

Installazione di un Videowall alle spalle della postazione cooking che riproponga contenuti multimediali o, all'occorrenza, le immagini del piano di lavoro del cuoco o dell'insegnante in diretta, in occasione di show cooking, corsi di cucina e degustazioni.





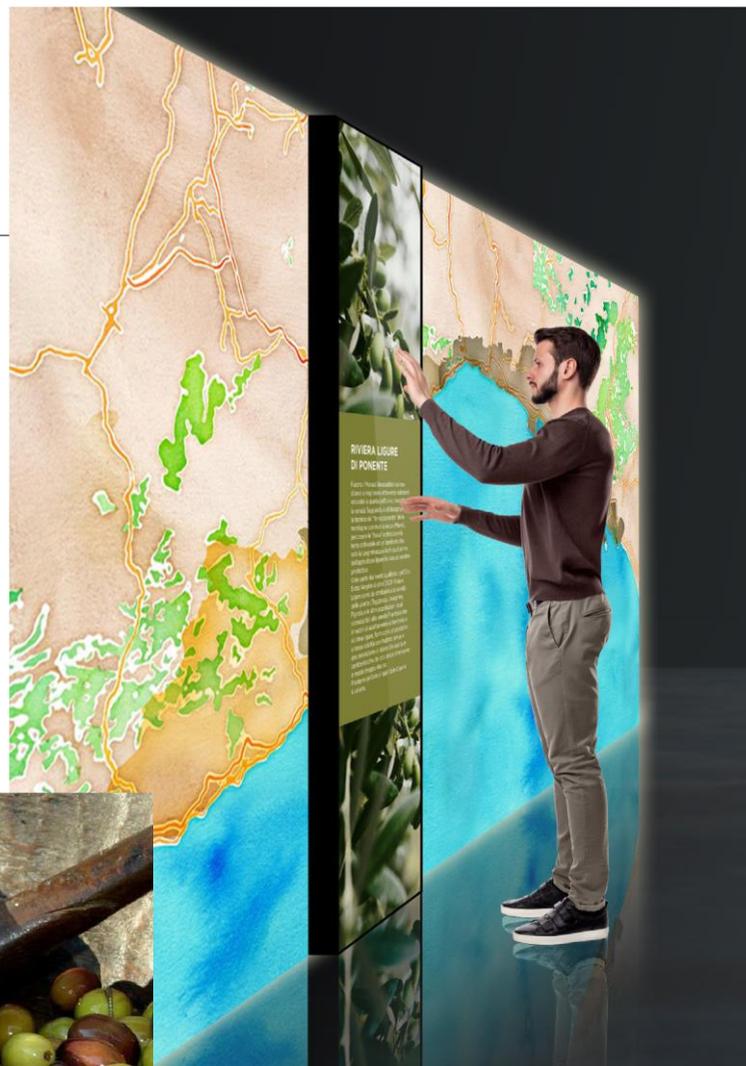
SLIDING MONITOR - IL PESTO E L'OLIO IN LIGURIA

Monitor su rotaie posizionato lungo un pannello retroilluminato e graficato a seconda delle esigenze. Scorrendo il monitor e posizionandolo a destra o a sinistrasi attivano diversi contenuti al suo interno.

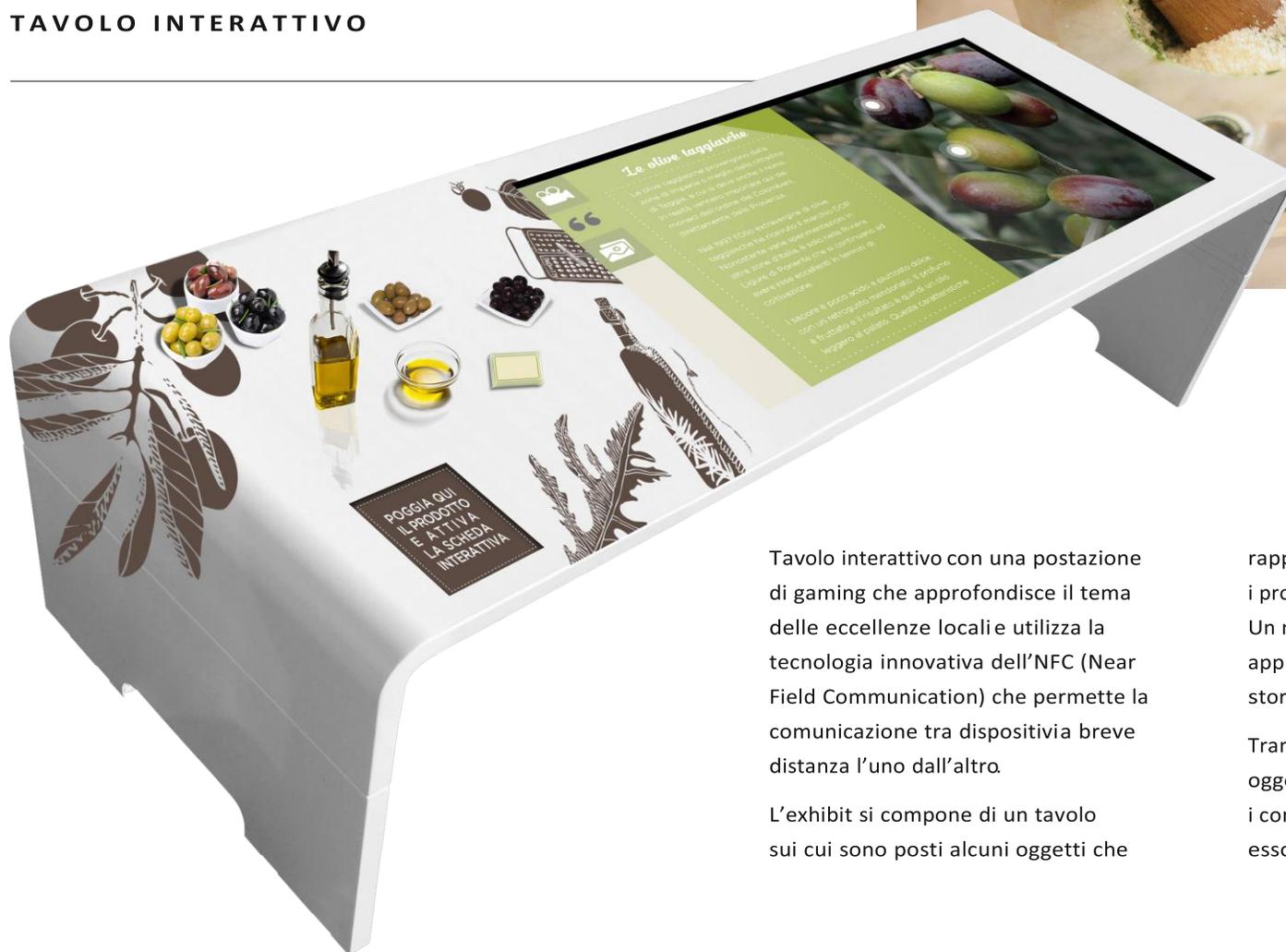
Il pannello retroilluminato ospiterà una mappa della Regione Liguria, con punti di interesse da approfondire tramite il monitor sovrastante.

L'utente potrà fra scorrere il monitor in corrispondenza della zona di suo interesse e attivare i contenuti (testuali/video/audio/immagini) al suo interno.

Oggetto della promozione saranno i prodotti certificati dop e igp riconducibili alla filiera del pesto genovese (ricetta del campionato mondiale) quali : olio extra vergine di oliva "riviera ligure", basilico genovese dop, parmigiano reggiano dop, pecorino fiore sardo dop, sale di trapani igp, aglio di vessalico cert.in corso.



TAVOLO INTERATTIVO



Tavolo interattivo con una postazione di gaming che approfondisce il tema delle eccellenze locali e utilizza la tecnologia innovativa dell’NFC (Near Field Communication) che permette la comunicazione tra dispositivi a breve distanza l’uno dall’altro.

L’exhibit si compone di un tavolo sui cui sono posti alcuni oggetti che

rappresentano gli ingredienti del pesto e i prodotti afferenti alla filiera dell’olio. Un monitor permette la fruizione degli approfondimenti che raccontano storie e Processi di lavorazione.

Tramite l’interazione con uno specifico oggetto, sul monitor si attiveranno i contenuti informativi e multimediali ad esso legati.

POSTAZIONE KIDS

Una postazione interattiva multi touch sarà destinata al target di visitatori in età scolare.

L'esperienza di gaming consiste in una serie di domande tra l'utente e il sistema o tra due utenti. Il quiz può articolarsi in un percorso a tappe su modello del famoso Gioco dell'Oca, in modo che ad ogni risposta esatta l'utente possa avanzare nel percorso, conquistando una casella e avvicinandosi al traguardo.



FRANTOIO DIGITALE



L'exhibit del frantoio digitale vuole unire tradizione e innovazione proponendo l'antica forma dei frantoi in pietra come supporto per la nuova tecnologia della videoproiezione associata a sensori tattili. Una proiezione sagittale, dall'alto, proporrà sul frantoio contenuti relativi alla lavorazione dell'olio d'oliva e l'utente

potrà scegliere quali fasi della lavorazione approfondire, in maniera interattiva, grazie ai sensori associati alle proiezioni, come se si trattasse di un tavolo touch screen. Similmente sarà possibile affiancare al frantoio un **mortaio digitale**, con contenuti legati alla storia e alla preparazione tradizionale del pesto.



People & Technology

ETTSOLUTIONS.COM

© ETT S.p.A. Tutti i diritti riservati
Iscrizione al Registro delle
Imprese della Camera di
Commercio di Genova CF/P.IVA
N. 03873640100 — REA N. 386517



Genova	Milano	Roma	Torino	Palermo	Napoli	Ancona	Londra
Via Enrico Albareto 21 16153 Genova, IT T +39 010 6519116	Viale Abruzzi 20 20123 Milano, IT T +39 02 49532971	Via Giulio Venticinque 38 00136 Roma, IT T +39 06 373 52352	Corso Enrico Tazzoli 223 10137 Torino, IT T +39 011 227 3611	Via Marchese Ugo 56 90141 Palermo, IT + 39 09 17658260	Centro Direzionale Isola C2 Scala B, Int. 27 Napoli, IT +39 081 0152560	Via Dottor Sandro Totti 7D 60131 Ancona, IT T +39 071 0970929	Turners Reach House 8-10 Chelsea Embankment London SW3 4LE, UK