A Lecce in viaggio tra sacro e profano con le nuove tecnologie

LECCE- Da giovedì 7 a domenica 10 dicembre torna a Lecce l'appuntamento con la mostra interattiva Mu.Vi — Museo Virtuale.

Dopo il successo della prima edizione, dedicata alle fortificazioni in Terra d'Otranto, Mu.Vi ritorna con un percorso alla scoperta delle alchimie del territorio tra prodotti tipici pugliesi e ordini religiosi, il tutto raccontato attraverso storie, aneddoti e architetture. La mostra sarà ospitata da giovedì a sabato alla Fondazione Palmieri e domenica a Palazzo Foresta, a Lecce. Oltre a proporre un viaggio virtuale nel cuore delle storia della regione, sarà arricchita dagli scatti del progetto "Petra" del fotografo salentino Daniele Coricciati e da una degustazione di vini della cantina Quarta.

Mu.Vi — Museo Virtuale è un progetto, ideato dalla cooperativa Arte Amica, che intende offrire una modalità innovativa di fruizione del Patrimonio Culturale coniugando tecnologia e cultura. Un'idea che nasce con l'obiettivo di offrire ai visitatori un vero e proprio viaggio immersivo attraverso i paesaggi, l'architettura, la storia e i prodotti del territorio, grazie all'uso di soluzioni tecnologiche che permettono al visitatore stesso di governare in prima persona la scelta dei contenuti.

Questa edizione si articola attraverso video 360°, visori 3D e videoproiezioni interattive, grazie ai quali sarà possibile conoscere le principali colture di Puglia e le produzioni tipiche del territorio, approfondirne la storia, scoprire leggende e tradizioni, esplorare il patrimonio artistico e architettonico in un suggestivo percorso tra il sacro e il profano con una guida d'eccezione, Matteo Tafuri, noto

studioso e alchimista del XVI secolo.

"Mu.Vi — Museo virtuale: Alchimia e religione. Un viaggio tra sacro e profano alla scoperta dei sapori di Puglia" è un progetto, visitabile gratuitamente nell'arco di otto appuntamenti in sei Comuni diversi della Puglia, realizzato con la finalità di valorizzare e diversificare l'offerta turistica nei territori dell'entroterra. L'iniziativa è stata selezionata e finanziata dall'agenzia regionale PugliaPromozione nell'ambito del bando InPuglia365 — Sapori e colori d'autunno.







