

LE NOSTRE INIZIATIVE: CHEF PER UNA NOTTE

A CURA DI NUMERICA

Cast: «Ancora più coinvolti ancora più all'avanguardia»

In campo l'intelligenza artificiale. Santoro: «A questo settore un ruolo di valore»

Formazione

■ Ancora più coinvolti, ancora più all'avanguardia. **Cast** Alimenti accoglierà presto nella sua aula magna gli studenti delle sei scuole alberghiere che partecipano a questa edizione speciale di Chef per una Notte, ribattezzata «back to school», e contemporaneamente colleziona un nuovo primato, mettendo per prima in Italia l'intelligenza artificiale (applicata alle attività artigianali riferite al cibo) al servizio dei suoi docenti, allievi ed ex allievi.

«La nostra partecipazione a Chef per una Notte quest'anno è più che mai calzante - assicura Vittorio Santoro, direttore di **Cast** Alimenti -, perché ci si rivolge ai giovani che stanno affrontando degli studi nei mestieri del gusto. E tutte le iniziative che stimolano l'avvicinarsi al mondo e alla professione del cibo ci vedono in prima linea».

La filosofia. Il messaggio da lanciare, specialmente in questo momento storico, è chiaro: trasformare il cibo non è un mestiere di serie b, e deve essere rivalutato. «Dobbiamo trasmettere alle nuove generazioni - chiarisce Santoro -, ma anche ai professionisti, ai genitori e agli educatori che una figura professionalmente preparata in questo settore ricopre un ruolo di valore, e deve esserne orgogliosa, perché fare da mangiare per le persone vuole dire farle stare bene, sia

dal punto di vista della salute, sia del gusto e della sostenibilità».

Del resto, l'investimento di **Cast** Alimenti nei mestieri del gusto è costante da 25 anni, e oggi si arricchisce di un nuovo strumento innovativo. Tutti i docenti, gli allievi e gli ex allievi di **Cast** ora hanno a disposizione un «assistente virtuale»: possono infatti interrogare un apposito algoritmo e disporre in modo comodo, veloce e completo delle documentazioni professionali scelte ed elaborate della scuola: libri, dispense, repertori, atti di convegni. Ma attenzione, non si tratta di un semplice archivio digitale, bensì di un universo virtuale di informazioni messe a disposizione nel modo più funzionale, perché l'algoritmo è interrogabile e risponde esattamente alle domande che gli sono poste, cercando ciò che occorre e fornendo risposte ben strutturate.

«In pratica - chiarisce Lucio Pascarelli, consulente di **Cast** Alimenti per le applicazioni alle professioni gastronomiche dell'intelligenza artificiale, esperto a livello internazionale di metaverso e già responsabile per i sistemi digitali e sicurezza informatica dell'agenzia Onu per i rifugiati - **Cast** ha creato due assistenti di intelligenza artificiale multilingua, l'assistente cuoco e l'assistente pasticciere: sono essenzialmente dei Chatbot, che sanno rispondere alle interrogazioni e fornire risposte effica-

ci e corrette. Questo perché hanno assimilato i contenuti caricati nell'algoritmo direttamente da **Cast**, grazie a tutto il materiale didattico assemblato e maturato nei suoi 25 anni di storia».

Questo servizio rappresenta il primo passo di un processo di sviluppo che nei prossimi anni evolverà con assistenti capaci di dialogare a voce e visivamente, ma mai come alternativa alle capacità umane che, soprattutto nel mondo delle professioni gastronomiche, restano imprescindibili. //

FRANCESCA ROMAN



In cattedra. Gli chef pronti per l'incontro con i ragazzi

Chef per una NOTTE

IN COLLABORAZIONE CON

MORI2A

Easy Life.
a brand of
POZZI MILANO



SCOPRI DI PIÙ SU GUSTO.GIORNALEDIBRESCIA.IT



Imparare. L'aula magna ha ospitato le lezioni delle scorse edizioni



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

146176