

# PASTICCERIA INTERNAZIONALE

## Ed è subito Pasqua!

La tecnica degli ovetti confettati spiegata nei dettagli

## Crescendo di idee

La storia di un locale ad alto tasso di evoluzione

## Una magnifica TraMa

Sapersi cucire addosso una realtà su misura

## Naturale in etichetta

Come impiegare il claim senza cadere in errori

# Kit Quenelle



**chocado**  
Haute chocolaterie by silikomart

MADE IN ITALY

[www.silikomart.com](http://www.silikomart.com)

  
CHIRIOTTI  
EDITORI

# INTELLIGENZA ARTIFICIALE AL SERVIZIO DEL PROFESSIONISTA

**CAST Alimenti** pone l'intelligenza artificiale al servizio dei propri allievi, sia durante la formazione che nell'ingresso nel mondo del lavoro

**I**l forte sviluppo dell'intelligenza artificiale in molteplici settori professionali è fra i temi più dibattuti nello scenario contemporaneo. Se ne parla nelle aziende, ma anche nei palazzi della politica e perfino nelle famiglie. Interessante quindi porsi la domanda di come l'IA si pone nei confronti dei mestieri gastronomici. A questa risponde CAST Alimenti, che ha affrontato l'argomento in forma propositiva e concreta, in sintonia con il suo stile di formazione. Gli allievi, sia quelli che stanno frequentando i corsi di formazione sia quelli già entrati nel



Lucio Pascarelli e Vittorio Santoro

mondo del lavoro, ma anche docenti e borsisti, possono ora interrogare e gestire un apposito algoritmo per molteplici informazioni e documentazioni. E siamo solo all'inizio di un percorso. Il nuovo servizio, anticipato in autunno, è stato presentato anche a Sigep, dove ha riscosso ampi consensi. Come è stato spiegato nei due incontri **“Il futuro oggi: l'intelligenza artificiale Made in CAST al servizio dell'intelligenza nelle mani delle professioni gastronomiche”**, l'IA si pone infatti come assistente virtuale del pasticciere e del cuoco, inaugurando di fatto un percorso ricco di prospettive.

Ci presenta le caratteristiche del nuovo servizio **Lucio Pascarelli**, consulente in CAST per le applicazioni dell'intelligenza artificiale al mondo delle professioni gastronomiche, 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 (“Assistente pasticciere” e “Assistente cuoco”), simili a Chatbot, che sanno rispondere alle interrogazioni e fornire risposte efficaci e corrette perché hanno assimilato i contenuti caricati nell'algoritmo direttamente dalla scuola: libri, dispense, atti di convegni, relazioni di lezioni e tante altre documentazioni, tutte selezionate, verificate e approvate da CAST. Perché l'intelligenza artificiale va addestrata bene per evitare risposte disarticolate, parziali o addirittura fake news. La scuola mette la propria serietà, esperienza e competenza anche nell'intelligenza artificiale. Inoltre, dispone delle risorse e potenzialità per aggiornare i contenuti del servizio IA. In questo modo gli allievi, anche se hanno terminato il percorso formativo, possono avere informazioni attuali e che si arricchiscono in base alle attività della scuola, disponibili in 20 lingue”. L'IA è dunque un progresso prezioso, da non considerare “antagonista” dell'esperienza e della creatività umana. Piuttosto, uno strumento innovativo per facilitare l'acquisizione di competenze e, in un futuro non troppo lontano, componente nel team di pasticceria che lavora in laboratorio o nella brigata di cucina. Sempre, però, come positivo assistente e non come alternativa alle capacità umane.

**Silvia Profili**  
Senior Consultant Press Office  
and Media Relations in CAST Alimenti

**CAST**  
ALIMENTI  
www.castimpresa.it

