

# PASTICCERIA INTERNAZIONALE

## SISTEMA QBO.

**Qbo porta l'innovazione in pasticceria.**



Qbo è una soluzione integrata che unisce diversi macchinari in un unico processo. Qbo risponde ad ogni esigenza, sia che si tratti di antipasti, dessert, gelati o cioccolato. Il sistema garantisce elevate capacità produttive, conserva le proprietà organolettiche delle materie prime ed esalta aromi, colori e sapori. Si adatta perfettamente alle specifiche richieste di ogni pasticciere o imprenditore. **In un mondo che chiede efficienza e qualità, Qbo non sostituisce, ma potenzia la tradizione pasticceria, creando un equilibrio tra tradizione e innovazione.**

in @ f y  
www.roboqbo.com

SIGEP 2024 - Rimini  
Pad. B3 | Stand 114

 **roboqbo**  
THE PROCESS

# L'INTELLIGENZA ARTIFICIALE NELLE PROFESSIONI GASTRONOMICHE: un futuro già presente?



Intelligenza artificiale nelle professioni gastronomiche: sembra un'utopia o di guardare troppo avanti, ma in realtà non è così. Una conferma l'ha fornita il convegno **"Intelligenza artificiale, intelligenza nelle mani"**, tenutosi lo scorso ottobre in CAST Alimenti, che si è rivelato un momento di aggiornamento e confronto su uno dei temi di maggiore attualità, declinato negli ambiti pasticceria, ristorazione e panificazione.

Tra gli aspetti trattati, spicca come l'IA possa dialogare con la competenza dei professionisti in autentico spirito collaborativo e a ciò si affianca una riflessione su come le qualità umane e professionali possano avvalersi delle potenzialità delle nuove tecnologie digitali, capaci anche di imparare nozioni, gestirle e trasferirle. Non poteva mancare il tema della formazione e come l'intelligenza artificiale possa mettersi al servizio di attività di crescita, come quelle erogate da una scuola, contribuendo al perfezionamento dei programmi didattici e a coadiuvare i docenti nella loro attività.

Commentando l'evento, che ha riscosso notevole consenso e gradimento, **Dario Mariotti**, Business Developer di CAST Alimenti e per l'occasione anche coordinatore e moderatore del convegno, ha dichiarato: "L'evento ha confermato il forte coinvolgimento che il tema riscuote anche nei nostri settori. Potrebbe apparire prematuro parlarne in cucina o in laboratorio, ma le relazioni hanno confermato che questa 'rivoluzione' merita fin d'ora attenzione, perché inciderà in due ambiti: sulle attività professionali e sull'erogazione delle attività formative e di aggiornamento. Vista la rilevanza del tema e la rapidità delle evoluzioni, ci auguriamo in CAST che l'appuntamento diventi un momento annuale".

I relatori hanno ricordato come, in questo momento, non possiamo sapere come si realizzerà il cambiamento, che potrebbe avvenire con una digitalizzazione sempre più coinvolgente, ma è fondamentale cominciare a capire i percorsi verso i quali potrebbero indirizzarsi sia le procedure pratiche di lavoro che la cultura di settore. È inoltre emerso che lo sviluppo dell'intelligenza artificiale non espone a rischi di sostituzione di figure professionali in cucina o in laboratorio, però è prevedibile che l'organizzazione dell'attività ne venga condizionata.

L'attualità delle tematiche è stata ribadita a partire dall'intervento di **Lucio Pascarelli**, da oltre 40 anni nel settore ICT e conosciuto a livello Internazionale per i suoi studi sui sistemi di IA: "L'evoluzione, si prevede che sarà esponenziale. Considerando che i computer oggi capiscono il linguaggio umano e parlano, l'informatica diventerà ancora più accessibile, coinvolgente e facile da gestire. Anche per questo motivo le macchine saranno più presenti e più attive. Alcune professioni sono destinate a scomparire. La domanda è: quali non ci saranno più e, soprattutto, come sarà il coinvolgimento delle professionalità nell'ambito gastronomico? I lavori più a

rischio sono quelli strutturati/ripetitivi e asociali, che non hanno contatti con il pubblico. Ad esempio, i colletti bianchi da ufficio. Quelli maggiormente preservati il contrario: creatività produttiva e fantasia destinata a soddisfare un pubblico. Le nostre categorie professionali sono quindi teoricamente meno a rischio. Però attenzione: la diffusione dell'IA inciderà, anche profondamente, su altri aspetti come trovare nuovi clienti, tagliare alcuni costi, innovare e adattare ricette, migliorare il servizio, ridurre gli errori. Altrettanto importante potrebbe essere l'ingresso degli assistenti robotici, soprattutto per determinate funzioni ripetitive. Vi è inoltre il tema del metaverso e della realtà aumentata, che si articola su due fonti: da un lato assistenti virtuali per funzioni di comunicazione verso il pubblico in rete, sul web; dall'altro monitoraggio da parte dell'IA di quanto sta facendo il personale in laboratorio o in cucina. In tutti questi casi, il controllo umano sulla tecnologia resterà fondamentale e incisivo".

Altri interventi hanno chiarito ulteriori aspetti: **Amarildo Arzuffi**, pedagoga e direttore area formazione di Fondimpresa, ha parlato dei modelli di apprendimento e dei veicoli della formazione nel confronto con la Digital Transformation; **Federico Della Bella**, ingegnere dell'informazione, membro della Faculty e docente aggiunto POLIMI Graduate School of Management del Politecnico di Milano, ha trattato il rapporto tra IA, marketing e didattica; **Gabriele Archetti**, ordinario di storia medioevale nella Facoltà di Scienze della formazione dell'Università Cattolica di Milano, si è occupato del dialogo tra formazione umanistica e media digitali; **Renata Borgato**, docente di processi formativi presso l'Università di Milano Bicocca, ha parlato delle competenze per le nuove professioni. Hanno completato la serie **Giovanni Hoepli**, presidente di Hoepli, che si è occupato di formazione scolastica e accesso alla conoscenza, considerando le potenzialità degli algoritmi per formare repertori specializzati, e lo chef **Alberto Quadrio**, che ha posto l'accento su come si evolverà la professione del cuoco nel futuro. La tavola rotonda che ha concluso i lavori è stata occasione di dibattito e confronto, in particolare sugli aspetti pratici verso i quali si possono orientare le nuove competenze sollecitate dalla digitalizzazione nelle professioni gastronomiche.

A cura di Silvia Profili

Senior Consultant Press Office and Media Relations CAST Alimenti

»
*La diffusione dell'IA inciderà su come trovare nuovi clienti, tagliare alcuni costi, innovare e adattare ricette, migliorare il servizio, ridurre gli errori.*  
*È altrettanto importante potrebbe essere l'ingresso degli assistenti robotici, specie per determinate funzioni ripetitive*

