

“Chat-atouille”: se l’Ai diventa chef

Le macchine vanno a scuola di cucina e si scoprono food influencer
Come il topo nel film, potrebbero suggerire organizzazione e ricette

di ANNA MANISCALCO
e COSTANZA OLIVA
@annetmanis e costanzaoliva

Cioccolato bianco, salsa di frutti di bosco al balsamico, pepe caramellizzato. Non è un dolce presentato da un concorrente di MasterChef, tremante davanti ai giudici: è il primo gusto di gelato creato dall’intelligenza artificiale (Ai). La gelateria Terra Gelato di Milano, sede in via Vitruvio, l’ha lanciato al Sigep di Rimini a gennaio, l’expo del mondo dolciario italiano. Il titolare Gianfranco Sampò e il maestro gelatiere Massimo Grosso hanno inserito in ChatGpt qualche dettaglio: l’equilibrio di sapori desiderato, la cremosità. Il gusto che è uscito si è rivelato azzeccato: il cioccolato bianco è popolare tra i clienti, i frutti di bosco tagliano il dolce con l’acidità ma il balsamico è morbido, il pepe caramellizzato è una sorpresa che arriva alle papille dopo qualche cucchiaino.

L’Ai può ritagliarsi uno spazio anche in un luogo estremamente fisico come le cucine, arrivando a suggerire intere ricette, come il topo del film Disney *Ratatouille* faceva con l’aspirante cuoco Alfredo Linguini? Sarebbe molto più igienico. Ma avere ChatGpt come sous-chef sarà uno stimolo o metterà un freno alla creatività?

Una prima riflessione arriva dal critico gastronomico Valerio Massimo Visintin, che è anche stato tra i primi ad aver assaggiato il gelato di Terra creato dall’Ai: «C’è un certo guizzo ed è buono», confessa, «ma non più di altri gusti della stessa gelateria». Visintin tende a declassare l’invenzione della gelateria come un’operazione di marketing. Al di là di questo esperimento, ritiene che «l’intelligenza artificiale avrà certamente un peso, ma la sua influenza sarà più circoscritta rispetto ad altri ambiti. Nella fase progettuale l’Ai potrà essere un ausilio, e se



vogliamo vedere il lato positivo è possibile che nascano piatti nuovi con componenti che non ci immaginiamo. Ma dall’altro lato potrebbe limitare la capacità personale, atrofizzando le potenzialità dello chef». Come potranno essere valutati allora i piatti d’autore? «C’è il rischio che nel giudicare la creazione dello chef si debba lavorare di sottrazione perché è stato fortemente aiutato da un meccanismo esterno. Però, il critico valuta il piatto, non lo chef. Quello che conta è il risultato, come l’abbia ottenuto ha un’importanza veramente relativa», riflette Visintin.

Tra marketing e curiosità, si moltiplicano i tentativi di inserire l’intelligenza artificiale nel mondo gastronomico. Nella primavera del 2023 è nata Zia Sofia, la prima food influencer e chef creata dall’intelligenza artificiale. Dal suo sito e dal suo profilo Instagram condivide ricette originali e curiosità sui prodotti tipici regionali. Ha l’aspetto di un cartone animato, con una crocchia di capelli grigi, un sorriso accogliente e un grembiule rosso legato in vita: per il suo creatore Eugenio Azzinari, che l’ha sviluppata

insieme a Marian Adler, l’approccio confidenziale di Zia Sofia nasce «in risposta all’inquietudine verso gli scenari apocalittici in cui crediamo ci porterà l’Ai». Nessun intento di conquista del mondo per Zia Sofia, ma la voglia di diffondere il patrimonio culinario italiano.

Soprattutto, può interagire con tutti i suoi follower, con riscontri immediati su qualsiasi dubbio. Pur essendo creata utilizzando un’intelligenza OpenAi, la sua specializzazione in un settore la rende meno soggetta a quelle che si chiamano “allucinazioni”, cioè gli errori che fanno i chatbot quando pescano da un materiale troppo vasto. La fase di addestramento è la più delicata: Zia Sofia è stata istruita con migliaia di ricette esistenti, ma anche tecniche di cottura e di preparazione, per rispondere in autonomia a eventuali richieste gourmet del pubblico. Azzinari si occupa di queste tecnologie per le aziende con la sua startup CogitAi, ma il progetto di Zia Sofia è senza committenza e, per il momento, senza scopo di lucro: il suo viaggio è solo agli inizi perché, come rivela la co-creatrice Marian Adler, «approderà anche all’estero,



Zia Sofia, la food influencer "artificiale"

(foto di Eugenio Azzinari).

Sotto, una studentessa di **Cast Alimenti** sperimenta l'assistente virtuale (foto di Vittorio Santoro).

Più in basso, Juan Lema, chef patron di Trattoria Mirta (foto di Stefano Corrada).

Nella pagina accanto, una classe segue il progetto "Ai Made in Cast" (foto di Vittorio Santoro)

proseguendo il suo tour gastronomico oltre i confini nazionali».

In futuro un chatbot del genere potrebbe entrare nella cucina di un ristorante, anche se i costi al momento non sono quantificabili. «Dipende dal grado di addestramento, dalle richieste del cliente. In ogni caso, permetterebbe di risparmiare in termini di tempo», dice il creatore.

L'intelligenza artificiale intanto è già arrivata tra i banchi della scuola di cucina e pasticceria **Cast Alimenti**, che ha da poco inaugurato il servizio "Ai made in **Cast**": due assistenti virtuali, un cuoco e un pasticcere, che studenti ed ex-studenti possono consultare proprio come un manuale. Lucio Pascarelli, consulente del progetto, spiega: «Sono chatbot specializzati a cui abbiamo fornito grandi quantità di testo e che abbiamo testato per mesi per verificare che avessero appreso nel modo corretto».

Anche in questo caso, aver "istruito" gli assistenti virtuali solo con i materiali didattici di **Cast** è un passaggio fondamentale. Se l'intelligenza artificiale va educata, una scuola che sa crescere chef è anche il miglior luogo dove addestrare degli assistenti cuochi virtuali. Continua Pascarelli: «Se, ad esempio, durante ogni singola lezione, ogni studente fotografasse il piatto che prepara e l'insegnante lo valutasse, ecco che con 10-20mila foto hai addestrato un'intelligenza artificiale a riconoscere se un piatto è fatto bene o no».

Sulla futura presenza di chatbot in cucina Pascarelli individua due piani: «Ci sono processi industriali in cui l'intelligenza artificiale è perfetta, ad esempio nella mensa di un ospedale, dove può ottimizzare tempi e risorse. Ed è probabile che in cucina in una decina di anni arriveranno i robot, ma dovranno avere una forma umana per riuscire ad adattarsi a un

ambiente che è pensato per l'uomo. Sarà un assistente che vede quello che faccio, con cui posso dialogare». Dall'altro lato, solo l'essere umano può apprezzare appieno il prodotto finale: «Le papille gustative e il naso sono una marea di neuroni molto complessi. Questi, secondo me, sono elementi non digitalizzabili».

Ma cosa ne pensano i professionisti della ristorazione? Gianfranco Di Niso, barman bergamasco vincitore di competizioni nazionali e internazionali, ritiene che sia precoce pensare che l'intelligenza artificiale possa sostituirlo. «Non escludo succeda in futuro.

Ma al momento alla macchina manca la parte esperienziale. Penso ad esempio a gusti complessi come l'umami (è il quinto dei sapori fondamentali, tipico del glutammato e dei formaggi, ndr) con cui si preparano alcuni drink: è difficile pensare di riprodurre sapori del genere».

Per Juan Lema, chef patron di Trattoria Mirta, nel cuore del quartiere Casoretto di Milano, l'intelligenza artificiale applicata alla cucina è geniale da tanti punti di vista: «Per esempio, potrebbe essere incaricata della gestione del protocollo igienico-sanitario». Ritorna quindi l'impiego in un'ottica di organizzazione, ma anche dal punto di vista della creatività ci sono spunti. Lema è di

origine uruguayana, ha portato con sé determinati sapori e ha imparato i gusti dei milanesi. Nel suo locale propone ricette legate al territorio e alla stagionalità, che nascono grazie alla sua competenza tecnica e anche al suo patrimonio "gustativo": «L'Ai potrebbe andare oltre i nostri limiti territoriali e culturali. Io penso al cocco e alla cannella, poi la macchina magari aggiunge il cardamomo e il lime: va oltre a quello che la mia mente riesce a immaginare». C'è un tocco di curiosità e di riverenza, nello chef Lema, davanti a un meccanismo in atto che si espande oltre ogni previsione. Sarebbe tentato di provarla a sua volta, dividendosi il merito di una creazione? «Sono uno chef, ho comunque un ego». Che forse è la cosa più umana che ci rimane.

