Intelligenza artificiale; al via il podcast 'Chef in a Pod' firmato APCI

20240321122038apci-stelledellaristorazione-8c122e32

Si chiama **Chef in a Pod** il progetto di **podcast formativi** firmati APCI – Associazione Professionale Cuochi Italiani che vuole rispondere al desiderio di aggiornamento smart degli Chef e dei giovani aspiranti tali.

Presentata nel corso dell'annuale simposio **"Le Stelle della Ristorazione"** tenutosi nella cornice dell' **Horeca Expoforum** di Torino, l'iniziativa rientra nella filosofia dell'associazione, secondo cui compito **dei cuochi è quello di ritrovare le proprie radici**, trasmettendo la tradizione culinaria ai giovani senza **perdere il gusto italiano**, seppure nella traccia dell'utilizzo di nuove tecnologie e in un mondo professionale in cui l'avvento dell'intelligenza artificiale sembra preparare importanti cambiamenti. Insegnare ai giovani, formarli, fare in modo che non perdano la passione per questo mestiere significa anche far loro **comprendere che il sapere artigiano di questa professione deve restare al centro** e che, proprio questo sapere, può generare la vera differenza. Se oggi grazie all'intelligenza artificiale possiamo replicare qualsiasi ricetta, è bene sapere che quella stessa ricetta non avrà la storia, il sapore e la sapienza che può metterci **la mano artigiana**.

*"Questo progetto diventa una sorta di antidoto in quanto i podcast avranno il compito di **temporalizzare il sapere** e saranno intesi come un anello di congiunzione tra il testo, spesso difficile da consultare, e il consulente diretto, spesso difficile da individuare"* spiega **Roberto Carcangiu**, Presidente dell'Associazione.

*"I podcast saranno un **sapere low-cost**, una maieutica, un sano mix di esperienza e cultura e lavoreranno anche sul concetto dei bisogni nascosti, rendendoli quindi palesi e risolti"* aggiunge **Anna Maria Pellegrino**, Consigliere Nazionale APCI.

Lo scambio tra professionisti, il confronto sui modelli di ristorazione validi, il **recupero della propria storia e delle radici culinarie**, diventano sempre più la via per creare un progetto di valorizzazione e di sostenibilità, economica e umana, della professione. Da qui bisogna partire per costruire, insieme, **progetti di ristorazione** che funzionino per il cliente, ma anche per lo chef e il ristoratore e **modelli di lavoro adeguati.**

Proprio in questa direzione vanno anche gli altri lavori condivisi da APCI durante il simposio: dalla **progettualità di crescita dei giovani,** creata attraverso il progetto 18/21, agli accordi con tutte le scuole alberghiere, fino al rilancio dell'app **APCIChef**, presentata nella nuova versione arricchita di strumenti di immediata fruizione, per avere APCI sempre "a portata di tap".

*"La grande sfida e responsabilità di un'associazione è **capire l'evoluzione che vive il comparto**, **educarsi al cambiamento** per raggiungere nuovi obiettivi. Evolversi è responsabilità di tutti e significa creare opportunità, facendolo insieme. Questo accade grazie al fatto che ogni singolo socio ha un ruolo attivo nella definizione di nuovi percorsi di consapevolezza. Siamo pronti a una nuova e sempre più ambiziosa sfida",* ha detto **Sonia Re**, Direttore Generale di APCI.

Nel corso del simposio i cuochi hanno ricevuto il riconoscimento alla carriera "Le Stelle della Ristorazione". Insieme a loro sono stati premiati anche chef stellati e pasticceri del territorio piemontese, Le Eccellenze del Territorio, che hanno raccontato le loro storie, il percorso fatto, i cambiamenti ai quali ogni giorno si devono adeguare: **Federico Zanasi, Martino Leone, Christian Milone, Pasquale Laera, Luisa Marelli, Fabio Ingallinera, Giorgio Bartolucci, Guido Castagna, Marco Sacco, Andrea Larossa, Davide Scabin.**

Il programma si è concluso con una visita a una realtà del territorio torinese: i cuochi sono stati accompagnati in un viaggio alla scoperta del processo di **trasformazione della fava di cacao in cioccolato** di eccellenza, quello **Domori**, per poi degustarne la qualità dedicata al mondo della ristorazione professionale.