Intelligenza artificale: parte AI Food, il progetto con Carlo Cracco al servizio della ristorazione

20250226160329aifood-ab3f440b

Potenziare la creatività degli chef, ridurre lo spreco delle materie prime e adattarsi in tempo reale alle esigenze del settore. Sono questi gli obiettivi di **AI Food, progetto lanciato dalla Maestro Martino Food Academy,** che studia come l'intelligenza artificiale può rendere la gastronomia più accessibile e applicabile nel mondo della ristorazione.

Realizzato in collaborazione con l'**HighEST Lab**, laboratorio di Intelligenza artificiale del Dipartimento di Economia e Statistica dell'Università di Torino e **con lo Chef Carlo Cracco**, l'iniziativa punta a dimostrare che l'AI non è solo una tecnologia per pochi e né un sostituto dello chef, ma una è risorsa concreta per ottimizzare i processi e rendere più sostenibile e dinamica la ristorazione di qualità.

«*L'intelligenza artificiale non è una minaccia per la ristorazione, ma una risorsa per migliorare efficienza, ridurre sprechi e amplificare la creatività in cucina. La vera sfida è integrare questa innovazione senza snaturare l'identità della gastronomia, trovando il giusto equilibrio tra tecnologia e tradizione. Con l'AI, possiamo rendere la ristorazione più sostenibile, adattabile e in grado di rispondere con maggiore precisione alle esigenze di un settore in continua evoluzione*», afferma in una nota stampa **Cracco, presidente e fondatore dell'Associazione Maestro Martino.**

COME FUNZIONA AI FOOD

Attraverso AI Food, ovvero un sistema di **intelligenza artificiale generativa avanzata** basata sul **reasoning** (si tratta ossia di un modello in grado di **ragionare sulle domande poste** e fornire risposte dettagliate e contestualizzate), il team di ricerca ha esplorato come l'intelligenza artificiale possa generare **varianti di ricette in tempo reale**, adattandole a fattori come stagionalità, disponibilità degli ingredienti e preferenze alimentari, rendendo la **cucina più dinamica, inclusiva e sostenibile.** Questo significa un menu che evolve in base ai bisogni del mercato e dei consumatori, ma anche un

aiuto concreto per gli chef nel bilanciare sapori, costi e impatto ambientale.

La tecnologia è stata implementata sfruttando le infrastrutture **multi-agente**, in cui diversi agenti di IA collaborano per offrire una risposta più precisa ed efficace. In particolare, il sistema multi-agente è formato da un **agente supervisor** che analizza la domanda dell'utente e sceglie l'agente che meglio saprà rispondere alla domanda.

Così come accade in una cucina, ogni agente ha la sua specializzazione: dall'**agente specializzato nei menù** all'a**gente esperto nella cucina popolare**, da quello abile nelle ricette **dello chef Cracco all'agente conoscitore della storia e tecniche della cucina, fino ad un agente capace di** generare immagini di piatti e menù. Inoltre, il sistema ha una serie di controlli (chiamati in gergo "guardrail") che impediscono loro di parlare di temi fuori dal contesto o di contenuti sensibili.