



Paolo, lo chef virtuale che spiega l'A.I. applicata al Food & Wine

L'evento si è svolto a chiusura del progetto "Eccellenze del Piemonte in vetrina" nell'ambito della 94ª Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba

Roddi, 3 dicembre 2024

Che vino piemontese posso abbinare ai tagliolini ai funghi? Dove si trova l'Alta Langa? E ancora: quanto riso utilizzo per ogni persona se sto per cucinare un risotto al Gorgonzola? Da quali mercati esteri provengono i turisti in Piemonte?

A queste ed altre domande del pubblico ha risposto **Paolo, lo chef creato dall'Intelligenza Artificiale** per il progetto "Eccellenze del Piemonte in vetrina" nel corso dell'evento "Intelligenza Naturale versus A.I.- le nuove frontiere dell'intelligenza artificiale applicata al Turismo Food&Wine" tenutasi questa mattina al Castello di Roddi. Un tema **arricchito dalla presentazione di piatti creati abbinando i prodotti tipici di qualità dei territori piemontesi a sua maestà il Tartufo Bianco d'Alba**, elemento distintivo della nostra regione. Tra i partecipanti, rappresentanze delle ATL piemontesi, del Centro Nazionale Studi Tartufi di Alba, degli Istituti Alberghieri regionali, di giornalisti e di Visit Piemonte, partner dell'Ente Fiera in "Eccellenze del Piemonte in vetrina".

L'iniziativa, presentata dal direttore dell'Ente Fiera Stefano Mosca col supporto tecnico dell'azienda Relatech S.p.A., era compresa nel calendario eventi della **94ª Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba**, in armonia con il tema di questa edizione, ovvero "Intelligenza Naturale": un invito a riflettere sull'equilibrio tra uomo e natura, confrontando il benessere naturale con le potenzialità dell'Intelligenza Artificiale.

«Guardando al presente e al futuro, la sperimentazione di una nuova narrazione dei prodotti agroalimentari piemontesi combinati con il Tartufo Bianco d'Alba ha evidenziato quanto le esperienze interattive generate dall'Intelligenza Artificiale possano mettere in luce delle opportunità - dichiara l'Assessore al Turismo, Cultura e Sport della Regione Piemonte, Marina Chiarelli - Un progetto pilota e di prima applicazione per il territorio piemontese, dove si è instaurato un concreto dialogo "virtuale" e vocale tra lo chef Paolo e i partecipanti alla presentazione. Un progetto che apre nuove frontiere, a supporto del racconto e della promozione territoriale».



*«Siamo molto felici di cogliere questa occasione per celebrare la quinta edizione del progetto “Eccellenze del Piemonte in vetrina” sviluppato in sinergia con la Regione attraverso Visit Piemonte, insieme a tutte le ATL - dichiara la presidente della Fiera internazionale del Tartufo Bianco d’Alba, **Liliana Allena** - un’iniziativa nata cogliendo un’opportunità per trasformare un momento complicato, nel pieno della pandemia, in un’occasione di promozione che ha messo a sistema tutti gli attori coinvolti nella valorizzazione dei prodotti di eccellenza del nostro Piemonte aggregati intorno al Tartufo Bianco d’Alba. L’abbiamo fatto oggi con l’evento “Intelligenza Naturale versus A.I.”, con lo chef virtuale Paolo che ha aiutato i partecipanti a esplorare le nuove frontiere dell’intelligenza artificiale applicata al Turismo Food&Wine, in un percorso che ci vede da sempre attenti all’innovazione, uno dei pilastri del nostro agire insieme alla formazione e, soprattutto, all’attenzione ai giovani, sempre più protagonisti».*

*«Eccellenze del Piemonte in vetrina è uno dei progetti di punta tra quelli dedicati alla valorizzazione enogastronomica e si avvale della costruttiva collaborazione tra Ente Fiera, Visit Piemonte e le ATL sotto l’egida della Regione Piemonte – sottolinea **Beppe Carlevaris**, Presidente del CdA di Visit Piemonte – Da due anni, inoltre, abbiamo coinvolto con grande soddisfazione gli Istituti alberghieri di tutte le province nel calendario di eventi, scommettendo sulla formazione con uno sguardo rivolto ai giovani e al futuro. In quest’ottica, scoprire le opportunità dell’intelligenza artificiale applicata alla promozione e all’enogastronomia è di fondamentale importanza».*

VISITPIEMONTE – REGIONAL MARKETING AND PROMOTION

Team Comunicazione e Eventi – Media relations

Emanuela Sarti Tel. +39 011 5155518 / 335 6914611 emanuela.sarti@visitpiemonte-dmo.org

Marisa Margara tel. +39 011 5155523 / 347 4398707 marisa.margara@visitpiemonte-dmo.org

ENTE FIERA TARTUFO BIANCO D’ALBA

Alessandra Ferraris Tel. 0289077394 / 3479186800 Alessandra.ferraris@efficere.it

Federico Amato Tel. 0289077394 / 3485261626 Federico.amato@efficere.it