



COMUNICATO STAMPA

Identità Milano 2025
MAESTRO MARTINO FOOD ACADEMY
presenta
“AI FOOD”
il nuovo paradigma della ristorazione d’eccellenza

Un progetto innovativo promosso dalla Maestro Martino Food Academy insieme all’Università di Torino e allo Chef Carlo Cracco, per rendere l’intelligenza artificiale uno strumento pratico, inclusivo e democratico al servizio della gastronomia, capace di supportare concretamente il lavoro quotidiano dei ristoratori.

Milano, febbraio 2025 – In occasione dell’edizione 2025 di **Identità Milano**, il congresso italiano di cucina d’autore in programma dal **22 al 24 febbraio**, la **Maestro Martino Food Academy** lancia **“AI FOOD”**, un progetto che esplora le potenzialità dell’intelligenza artificiale nella gastronomia per migliorarne l’accessibilità e l’applicabilità concreta nel settore della ristorazione. Realizzato in collaborazione con il **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, ma una risorsa concreta per migliorare la creatività in cucina, ottimizzare i processi e rendere più sostenibile e dinamica la ristorazione di qualità.

AI e cucina: un’alleanza strategica per il futuro della gastronomia

L’intelligenza artificiale sta trasformando il settore food, con applicazioni che spaziano dall’**ottimizzazione della filiera produttiva** alla **personalizzazione dell’esperienza gastronomica**. Il mercato dell’AI nella ristorazione è in forte crescita, offrendo soluzioni innovative per la **sostenibilità**, la **gestione delle risorse** e l’**analisi delle preferenze alimentari**. Con il suo ruolo di acceleratore di innovazione, la Maestro Martino Food Academy si pone al centro di questa evoluzione, favorendo il dialogo tra chef, scienziati e tecnologi per sviluppare strumenti in grado di supportare la **creatività culinaria** e rispondere in tempo reale alle esigenze del settore.

Un ecosistema di eccellenza: ricerca, tecnologia e alta cucina

Il progetto si fonda su una collaborazione tra **eccellenze accademiche, tecnologiche e gastronomiche**.

Come afferma **Paola Pisano**, già **Ministro dell'Innovazione e Digitalizzazione della Repubblica Italiana**, referente dell'Università di Torino nell'ambito della convenzione firmata con la Maestro Martino Food Academy: ***"L'Highest Lab - Laboratorio Dati e Intelligenza Artificiale del Dipartimento di Economia e Statistica Cognetti de Martiis, Università di Torino - si occupa di progetti di innovazione nel campo dell'intelligenza artificiale, tecnologia che può diventare un prezioso alleato in molti settori. Oggi siamo entusiasti di avviare un percorso di ricerca e sviluppo insieme allo Chef Cracco per scoprire come e se questa tecnologia può diventare uno strumento di cucina al pari di coltelli e pentole"***.

Lo **Chef Carlo Cracco**, **presidente e fondatore dell'Associazione Maestro Martino**, **sperimenta sul campo** le potenzialità della tecnologia, dimostrando come l'AI possa **valorizzare la cucina d'autore** e al tempo stesso **semplificare il lavoro** quotidiano nei ristoranti. Come afferma lo stesso Chef Cracco: ***"L'intelligenza artificiale non è una minaccia per la ristorazione, ma una risorsa straordinaria 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"***.

La **Maestro Martino Food Academy** si conferma centro di innovazione, formazione e sperimentazione, favorendo un **dialogo costruttivo tra chef, ricercatori e aziende**. Come sottolinea **Massimo De Maria**, **Direttore della Maestro Martino Food Academy**: ***"L'intelligenza artificiale, nel contesto del progetto 'AI FOOD', non è solo un supporto alla ristorazione, ma un potente strumento di innovazione che deve diventare parte integrante della didattica. La Maestro Martino Food Academy si impegna a fornire ai giovani talenti gli strumenti per affrontare il futuro, utilizzando l'AI per valorizzare la formazione, semplificare la didattica e stimolare la creatività. Con 'AI FOOD', vogliamo dare ai nostri studenti l'opportunità di lavorare con le tecnologie più avanzate, supportandoli nel loro percorso di crescita professionale e formando nuovi protagonisti della ristorazione"***.

AI e creatività culinaria: una ristorazione più adattiva e sostenibile

L'obiettivo di AI FOOD non è sostituire la mano dello chef con la tecnologia, ma potenziare la sua capacità di creare, ridurre lo spreco di materie prime e adattarsi in tempo reale alle esigenze di un settore in continua evoluzione.

Attraverso AI FOOD, il team di ricerca esplorerà 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.



Presentazione ufficiale a Identità Milano 2025

Lunedì 24 febbraio alle 16.05, negli spazi dell'Allianz MiCo, il progetto verrà presentato con una **dimostrazione pratica** che vedrà protagonisti **Carlo Cracco, Paola Pisano e Luca Sacchi**, sous chef del ristorante Cracco in Galleria. Durante l'evento verrà mostrato come l'AI possa essere utilizzata per elaborare nuove esperienze gastronomiche, rendendo la tecnologia un alleato tangibile nella gestione e nella creazione culinaria.

AI FOOD non è solo una visione, ma un percorso che parte da Identità Milano 2025 per coinvolgere chef, ristoratori e istituzioni nella creazione di un nuovo modello di ristorazione, più accessibile, sostenibile e innovativo.

Il futuro della cucina non è lontano: è già qui.

BIO

Maestro Martino Food Academy

La Maestro Martino Food Academy (MMFA) è l'Academy promossa dall'Associazione culturale Maestro Martino, presieduta dallo chef Carlo Cracco, che promuove dal 2011 le generazioni future della ristorazione italiana attraverso la formazione. MMFA è specializzata nella formazione dei nuovi talenti della ristorazione italiana di qualità. Dalla cucina alla pasticceria, dalla sala al management, MMFA rappresenta un modello di riferimento per tutto il settore, dove le migliori tecnologie, i più importanti chef e pasticceri a livello nazionale e internazionale, rinomati istituti di formazione, università e scuole alberghiere, produttori di materie prime, convergono nello sviluppo di progetti innovativi, eventi e percorsi didattici volti a promuovere le generazioni future e il rilancio dell'intero settore della ristorazione. Il modello didattico viene messo in atto attraverso l'attività dei due ristoranti didattici e cinque laboratori di produzione. Attraverso la formazione, MMFA svolge anche una funzione sociale perseguendo due obiettivi: formare gratuitamente gli studenti meritevoli e facilitare, attraverso la ristorazione, l'ingresso al mondo del lavoro a persone con disabilità.

Ufficio stampa: freedot srl press@freedot.it - Tel. 339 531 4730