GUIDA POST SPEECH

VALRHONA

# COME L'INTELLIGENZA ARTIFICIALE PUÒ AGEVOLARE E SOSTENERE IL LAVORO DEL PASTRY CHEF

Metodo, esempi e applicazioni pratiche
per utilizzare l'AI senza delegare il mestiere

Valrhona Guanaja 40° anniversario · 13 ottobre 2026

CRISTIANO BUCCIERO



*"Non impari l'AI.*
*Impari a lavorarci."*

MATER.IA®

Human Intelligence, Augmented.

INTRODUZIONE

# NON IMPARI L'AI. IMPARI A LAVORARCI.



Questa guida nasce dopo il talk "Come l'Intelligenza Artificiale può agevolare e sostenere il lavoro del Pastry Chef", per offrire uno strumento pratico a tutti i professionisti della pasticceria che vogliono capire dove l'AI può davvero essere utile e dove, invece, resta insostituibile la sensibilità, l'esperienza e la creatività umana.

## 01 PERCHÉ QUESTA GUIDA

L'obiettivo non è imparare un nuovo software, ma imparare a **leggere meglio i problemi** del proprio lavoro, per trovare più rapidamente idee, soluzioni e spunti operativi.

L'AI può aiutare a **organizzare le informazioni**, a chiarire le idee, a **esplorare alternative** e a rendere più efficiente il processo di sviluppo di una ricetta, di un concept o di un progetto.

Questa guida mostra come portare un **metodo semplice e concreto** nel contesto reale del laboratorio, con esempi, casi pratici e suggerimenti immediatamente applicabili.

## 02 COME USARLA

**LEGGERE**
Scopri i concetti chiave, con un linguaggio chiaro e orientato alla pratica.

**SCEGLIERE UN CASO REALE**
Individua una situazione concreta del tuo lavoro su cui vuoi applicare l'AI.

**ADATTARE LE RICHIESTE ALL'AI**
Utilizza i suggerimenti e gli esempi per formulare richieste efficaci e adatte alle tue esigenze.

**VERIFICARE SEMPRE IN LABORATORIO**
Trasforma le idee generate dall'AI in prove reali, valutando risultati, gusto, texture e fattibilità.

> "Il punto di partenza non è la tecnologia. È il problema reale.



# INFORMAZIONE E MATERIA.

Due mondi diversi. Un unico metodo.

## INFORMAZIONE

È tutto ciò che può essere raccolto, organizzato e analizzato. L'AI eccelle nel trattare grandi quantità di informazioni, individuando connessioni, confronti e opportunità che aiutano il Pastry Chef a lavorare meglio.

ESEMPI

- **Dati**
  Produzioni, vendite, trend di mercato.
- **Ricette**
  Varianti, bilanciamenti, confronti.
- **Percentuali**
  Formulazioni e rese.
- **Costi**
  Materie prime, marginalità, scenari.
- **Schede tecniche**
  Ingredienti, allergeni, specifiche.
- **Prove**
  Risultati, annotazioni, confronti.
- **Documenti**
  Standard, procedure, normative.
- **Messaggi del cliente**
  Richieste, feedback, preferenze.
- **Osservazioni**
  Note di laboratorio, insight, idee.

## MATERIA

È ciò che si vive, si tocca, si trasforma e si assaggia. La materia non è solo un ingrediente, ma un sistema complesso che reagisce, evolve e si esprime attraverso i sensi. Qui entra in gioco l'esperienza, la sensibilità e il giudizio del Pastry Chef.

ESEMPI

- **Consistenza**
  Morbidezza, croccantezza, cremosità.
- **Temperatura**
  Punto di fusione, stabilità, servizio.
- **Cottura**
  Trasformazioni fisiche e chimiche.
- **Struttura**
  Aereazione, stratificazione, tessitura.
- **Aroma**
  Intensità, complessità, evoluzione.
- **Gusto**
  Equilibrio, rotondità, contrasti.
- **Persistenza**
  Durata e qualità in bocca.
- **Percezione**
  Aspetto, colore, brillantezza.
- **Stabilità al servizio**
  Nel tempo e in diverse condizioni.

## L'AI lavora sull'informazione. Il Pastry Chef dà senso alla materia.




### *Cosa significa in pratica*

01 **L'AI riordina e analizza.**
Trasforma informazioni complesse in spunti chiari e utili.

02 **Il laboratorio verifica.**
Le idee prendono forma nella materia attraverso prove e aggiustamenti.

03 **L'assaggio decide.**
È il giudizio sensoriale a confermare il valore.

04 **Il mestiere resta umano.**
L'esperienza, la sensibilità e la creatività danno senso a tutto il processo.

# LE 5 AZIONI.

Il criterio pratico per capire dove l'AI può aiutarti.

## 01
### ORDINA

Trasforma briefing, idee e appunti sparsi in informazioni chiare, strutturate e pronte da usare in laboratorio.

## 02
### ANALIZZA

Leggi e interpreta costi, dati di ricetta e parametri tecnici per individuare opportunità di ottimizzazione.

## 03
### CONFRONTA

Metti a confronto formulazioni, ingredienti e risultati per scegliere la soluzione più adatta ai tuoi obiettivi di gusto, costo e lavorabilità.

## 04
### TRACCIA

Organizza la memoria delle prove di R&D: note, varianti, risultati di degustazione e decisioni per non perdere il sapere del laboratorio.

## 05
### SIMULA

Stima produzioni, rese, scalabilità e scenari "what-if" per valutare l'impatto di una modifica sulla ricetta o sul processo prima di metterla in pratica.

### Domanda chiave

Prima di chiederti se puoi usare l'AI, chiediti se devi **ordinare, analizzare, confrontare, tracciare o simulare qualcosa.**



MATER.IA®
Human Intelligence, Augmented.

PRIMA DEL LABORATORIO

# TUTTO COMINCIA DAL BRIEF.

La ricerca e sviluppo non comincia dalla bilancia, ma dalla comprensione della richiesta.

Un brief ben interpretato permette di orientare le scelte, risparmiare tempo, evitare iterazioni inutili e valorizzare la creatività del pastry chef. Capire gli obiettivi, i vincoli, il livello di servizio, l'identità del brand, i tempi, i costi e le risorse disponibili è il primo passo per una proposta realistica, distintiva e sostenibile.

## ESEMPIO

**RICHIESTA**
Dessert al cioccolato con Guanaja.

**STILE**
Contemporaneo.

**GUSTO**
Non troppo dolce.

**NUMERO DI COPERTI**
180 persone.

**ORGANIZZAZIONE**
Parte del lavoro anticipabile.

**BRAND**
Identità del brand da rispettare.

## Cosa può fare l'AI

**METTERE ORDINE**
Strutturare le informazioni del brief in modo chiaro e completo.

**SEPARARE OBIETTIVI E VINCOLI**
Distinguere ciò che vogliamo ottenere da ciò che non possiamo cambiare.

**EVIDENZIARE DATI MANCANTI**
Rilevare le informazioni ancora assenti o poco chiare.

**SUGGERIRE DOMANDE DA FARE AL CLIENTE**
Proporre domande mirate per approfondire e affinare la richiesta.

*Non chiedere subito una ricetta.*
*Chiedi prima una migliore lettura del problema.*

MATER.IA®
Human Intelligence, Augmented.

# DALL'IDEA ALL'IPOTESI.

## L'intuizione nasce dal professionista. L'AI può aiutare a esplorare.



Le idee nascono dall'**esperienza**, dalla **memoria**, dal **materiale**, dalla **cultura** e dalla **sensibilità** del pastry chef. Sono il risultato di un percorso personale fatto di tecnica, osservazione e confronto con il mondo che ci circonda.

L'AI non sostituisce questa capacità, ma può diventare un valido alleato nel trasformare un'intuizione in ipotesi di lavoro, aiutandoti a esplorare possibilità che potresti non aver considerato.

**IDEA** → **IPOTESI** → **LABORATORIO**

**IDEA**
Nasce dalla tua esperienza, memoria, cultura, sensibilità.

**IPOTESI**
L'AI aiuta a scomporre, ampliare e collegare possibili direzioni.

**LABORATORIO**
Tu verifichi, scegli e trasformi le ipotesi in creazioni reali.

Un'intuizione può nascere da un ingrediente, da un ricordo, da un viaggio o da una tecnica osservata in un altro ambito. L'**esperienza** e la **sensibilità** ti permettono di dare senso a questi stimoli e di immaginare nuove combinazioni.

L'AI può aiutarti a **scomporre** l'idea in elementi chiave, **ampliare** le alternative, **collegare** riferimenti apparentemente lontani e **rendere visibili** variabili che spesso restano implicite, come l'equilibrio di dolcezza, la temperatura di servizio o la fattibilità produttiva.

Il risultato non è una ricetta definitiva, ma un insieme di ipotesi da valutare e testare in laboratorio con il tuo saper fare. L'AI **non certifica** il risultato: la scelta, la validazione e la responsabilità restano sempre del professionista.

> *"L'AI può aiutarti a costruire ipotesi. Non verità."*



### COME IMPOSTARE LA RICHIESTA

Sii chiaro sul tuo obiettivo e fornisci il contesto. Chiedi all'AI di organizzare le possibilità, non di inventare una ricetta. Indica gli elementi che vuoi esplorare e i vincoli da considerare.

### ESEMPIO DI RICHIESTA PER UN PASTRY CHEF

"Non inventare una ricetta, ma aiutami a esplorare delle ipotesi per un dessert al cioccolato. Organizza le possibilità in base a:

- diverse texture (es. cremoso, croccante, spumoso);
- livelli di dolcezza (bassa, media, alta);
- temperatura di servizio (freddo, ambiente, caldo);
- fattibilità in produzione (servizio al ristorante e/o laboratorio).

*Per ogni combinazione, suggerisci spunti, riferimenti e considerazioni tecniche, senza fornire una ricetta completa."*

# NUMERI, RESE, COEFFICIENTI.

Un esempio pratico per capire come l'AI può aiutarti a fare i calcoli, partendo dai tuoi dati reali.

*"L'AI può calcolare in pochi secondi numeri, proporzioni e coefficienti.*
*Ma la qualità dei dati — come la resa del 92% — arriva dal tuo laboratorio, dalla tua esperienza e dalla tua professionalità.*

## DATI DI PARTENZA

| | |
|---|---|
| Ricetta base | **2.450 g** |
| Porzioni | **180** |
| Peso per porzione | **85 g** |
| Fabbisogno utilizzabile | **15.300 g** |
| Resa effettiva | **92%** |

## CALCOLI PASSO DOPO PASSO

| | | |
|---|---|---|
| 1 | **Prodotto da realizzare**<br>Per ottenere 15.300 g di prodotto finito con una resa del 92%, è necessario produrre una quantità maggiore. | 15,3 ÷ 0,92 =<br>**16,63 kg**<br>(16.630 g) |
| 2 | **Coefficiente di moltiplicazione**<br>Serve a capire quante volte moltiplicare tutti gli ingredienti della ricetta base. | 16,63 ÷ 2,45 =<br>**6,79** |
| 3 | **Nuove quantità per ogni ingrediente**<br>Moltiplica ogni ingrediente della ricetta base per 6,79. | Quantità ingrediente = quantità ricetta base<br>**× 6,79** |

## COSA DEVI VERIFICARE TU

**Resa reale**
Verifica che il 92% sia corretto per la tua ricetta e processo.

**Perdita di processo**
Considera sfridi, lavorazioni, decorazioni e rifiniture.

**Peso finale**
Controlla che il peso per porzione (85 g) sia in linea con il tuo formato.

**Coerenza con la lavorazione**
Assicurati che le quantità siano adatte alle tue attrezzature e al tuo metodo produttivo.

*I numeri si calcolano.*
*La qualità si costruisce in laboratorio."*

MATER.IA®
Human Intelligence, Augmented.

# TRACCIA. VERIFICA. DECIDI.

L'AI ti aiuta a organizzare, confrontare e accelerare.
La direzione, però, resta nelle tue mani.



## 01 | Memoria del percorso

Ogni prova è un passo. L'AI può aiutarti a tenere traccia dell'evoluzione del tuo lavoro, organizzando dati, note e risultati in modo strutturato.



**PROVA 1**
Idea iniziale, parametri di base

**PROVA 2**
Modifiche su struttura, dolcezza, stabilità

**PROVA 3**
Risultato ottimizzato e cosa hai imparato

**L'AI può aiutarti a:**

- ✓ tracciare le variazioni di ingredienti e parametri
- ✓ annotare osservazioni e risultati di assaggio
- ✓ confrontare strutture, dolcezza e stabilità
- ✓ riassumere cosa ha funzionato e cosa no
- ✓ costruire una memoria consultabile per future ricette

## 02 | Il tempo recuperato

L'AI può accelerare la redazione di schede tecniche, procedure, il riordino dei dati e la documentazione, riducendo le attività ripetitive e amministrative.

**Schede tecniche** più rapide e ordinate

**Procedure** chiare e strutturate

**Riordino dati** da prove e test

**Documentazione** sempre disponibile e aggiornata

**Il tempo che recuperi puoi reinvestirlo dove conta davvero:**

- più prove e sperimentazione
- più assaggio e analisi sensoriale
- più formazione per te e il tuo team
- più ricerca e nuove idee



## 03 | Le 3 responsabilità umane

L'AI supporta il processo, ma il giudizio, il senso e la visione restano fondamentalmente umani.

### ASSAGGIA

Solo il tuo palato può valutare l'equilibrio, la qualità e l'emozione di un risultato.

### INTERPRETA

Tu dai senso ai dati, li colleghi alla tua esperienza e al contesto del tuo cliente o della tua maison.

### DECIDI

La scelta finale, il tuo stile e la responsabilità del risultato sono solo tuoi.

**ATTENZIONE**

L'AI può essere molto convincente e, nonostante questo, fornire informazioni non corrette. Per questo la tua competenza, il confronto con fonti affidabili e la verifica restano essenziali.

# 5 RICHIESTE SBAGLIATE. 5 RICHIESTE FATTE BENE.

## 01

**SBAGLIATO**

*"Fammi un dessert al cioccolato."*

**PERCHÉ NON FUNZIONA**

È generico: l'AI non conosce il contesto, lo stile, il livello di complessità o l'obiettivo.

**MEGLIO COSÌ**

"Crea un dessert al cioccolato per un ristorante fine dining, con obiettivo di leggerezza, pubblico adulti, senza glutine, da servire al piatto."

## 02

**SBAGLIATO**

*"Calcolami la ricetta per 180 persone."*

**PERCHÉ NON FUNZIONA**

Mancano il peso porzione, la resa finale e la percentuale di perdita, con rischio di errori nei quantitativi.

**MEGLIO COSÌ**

"Calcola la ricetta per *180* persone con porzione da *120* g, indicando la resa totale e una perdita del *5%*."

## 03

**SBAGLIATO**

*"Dimmi quale ricetta è migliore."*

**PERCHÉ NON FUNZIONA**

Non definisce i criteri di confronto: gusto, texture, costi, stabilità, resa o altri parametri.

**MEGLIO COSÌ**

"Confronta queste due formulazioni (ricetta A e ricetta B) evidenziando differenze su gusto, texture, stabilità, costi e applicazioni consigliate."

## 04

**SBAGLIATO**

*"Scrivimi una procedura."*

**PERCHÉ NON FUNZIONA**

È troppo vago: non indica il contesto, il livello di dettaglio, gli standard o il formato desiderato.

**MEGLIO COSÌ**

"Scrivi una procedura passo-passo per la realizzazione di una mousse al cioccolato, con standard di qualità professionale e formato in elenco numerato."

## 05

**SBAGLIATO**

*"Dammi idee creative."*

**PERCHÉ NON FUNZIONA**

Senza target, stile, vincoli produttivi o materia prima, le idee risultano generiche e poco utilizzabili.

**MEGLIO COSÌ**

"Proponi 5 idee creative per dessert al cioccolato, target ristorazione gourmet, stile contemporaneo, adatte alla produzione in laboratorio e con come materia prima principale il cioccolato fondente."

*Una buona risposta dipende dalla qualità del problema che formuli."*

MATER.IA®
Human Intelligence, Augmented.

# ALTRE 5 RICHIESTE FATTE MEGLIO.

Stessi strumenti, risultati più utili.
Cinque casi reali per portare l'AI ancora più lontano nel tuo laboratorio.



## 6 NOTE DI R&D

Come chiedere all'AI di organizzare le osservazioni dopo un test.

**SBAGLIATO**

*"Riassumi i miei appunti di prove."*

**MEGLIO COSÌ**

*"Organizza queste osservazioni di prova in una tabella con: ricetta, variabili, risultato sensoriale, spunti per il prossimo test."*

**COSA CONTROLLARE**

Che non perda osservazioni importanti e che le variabili siano interpretate correttamente.

## 7 FOOD COST

Come chiedere all'AI di leggere una ricetta in chiave economica con prezzi corretti.

**SBAGLIATO**

*"Calcola il costo di questa ricetta."*

**MEGLIO COSÌ**

*"Calcola il food cost usando questi prezzi reali degli ingredienti, indica il costo per porzione e la % di ogni ingrediente."*

**COSA CONTROLLARE**

Che i prezzi siano quelli corretti e aggiornati, e che le unità di misura siano coerenti.

## 8 PIANIFICAZIONE PRODUZIONE

Come chiedere all'AI di costruire una timeline dalle tue esigenze di servizio.

**SBAGLIATO**

*"Fammi un piano di produzione."*

**MEGLIO COSÌ**

*"Crea una timeline di produzione per questo menù, con orari, fasi, priorità e vincoli di servizio (dalle 10 alle 14, 80 coperti)."*

**COSA CONTROLLARE**

Che rispetti i tuoi vincoli reali di orari, spazi, attrezzature e capacità di produzione.

## 9 FORMAZIONE DEL TEAM

Come chiedere all'AI di trasformare un processo in una checklist di formazione.

**SBAGLIATO**

*"Spiegami come fare questo processo."*

**MEGLIO COSÌ**

*"Trasforma questo processo in una checklist di formazione per il team, con passaggi chiari, punti critici e criteri di qualità da verificare."*

**COSA CONTROLLARE**

Che i passaggi siano tecnicamente corretti, chiari e adatti al livello del tuo team.

## 10 PRESENTAZIONE AL CLIENTE

Come chiedere all'AI di strutturare una proposta senza inventare dati.

**SBAGLIATO**

*"Scrivi una proposta perfetta per questo cliente."*

**MEGLIO COSÌ**

*"Struttura una proposta per questo cliente usando solo i dati che ti fornisco, senza inventare informazioni non disponibili."*

**COSA CONTROLLARE**

Che non aggiunga dati non reali e che il tono sia coerente con il cliente e con la tua identità.

## DA DOVE COMINCIARE DOMANI.

Cinque passi semplici per rendere l'AI subito utile nel tuo lavoro.

**01 SCEGLI UN CASO REALE**

Una ricetta, un processo, un menù, un problema attuale.

**02 DEFINISCI IL PROBLEMA**

Sii chiaro su cosa vuoi ottenere e perché.

**03 INSERISCI DATI E VINCOLI**

Fornisci tutte le informazioni utili (prezzi, tempi, quantità, obiettivi).

**04 VERIFICA IL RISULTATO**

Controlla sempre la coerenza e adatta il risultato alla tua esperienza.

**05 RIPORTA TUTTO NEL LABORATORIO**

Trasforma le idee in azioni concrete nel tuo lavoro quotidiano.

CHECKLIST OPERATIVA

# PRIMA DI CHIEDERE QUALCOSA ALL'AI.

Quattro domande per ottenere risposte utili e non delegare il mestiere.

## 01

### QUAL È IL PROBLEMA?

Definisci con precisione ciò che vuoi risolvere: una ricetta, un brief, un costo, una procedura, una proposta o un dubbio tecnico.

## 02

### QUALI DATI POSSIEDI?

Inserisci ingredienti, quantità, vincoli di servizio, target, tempi, attrezzature, costi e qualsiasi informazione già disponibile.

## 03

### QUALI VINCOLI DEVI RISPETTARE?

Chiarisci ciò che non può cambiare: formato, budget, allergeni, resa, stile, identità del brand, tempi e capacità produttiva.

## 04

### COME VERIFICHERAI LA RISPOSTA?

Prima ancora di chiedere, stabilisci come controllerai il risultato: confronto tecnico, coerenza dei dati, prova reale, assaggio e fattibilità in laboratorio.




## ERRORI DA EVITARE

- chiedere una ricetta senza contesto
- usare dati incompleti o non aggiornati
- accettare la prima risposta senza verifica
- non riportare tutto nel laboratorio e nell'assaggio

*"Se non sai più chi sta decidendo, probabilmente stai delegando troppo."*

La tecnologia accelera.
Il metodo protegge la qualità.

VALRHONA

# IL METODO RESTA.
## HUMAN INTELLIGENCE, AUGMENTED.

Questa guida non nasce per insegnare un software.
Nasce per aiutare il Pastry Chef a leggere meglio i problemi, utilizzare l'Intelligenza Artificiale con criterio e riportare ogni risposta dentro il laboratorio, la materia e il proprio giudizio professionale.

**Cristiano Bucciero**
**Founder** MATER.IA
Culinary Intelligent Officer
Marketing Manager - 7C Seven Communication

www.materia7c.com



### NOTA SUI MARCHI

I marchi, i loghi e i segni distintivi eventualmente presenti in questa guida appartengono ai rispettivi legittimi proprietari e sono utilizzati esclusivamente a fini descrittivi, informativi e di contestualizzazione del contenuto.

### TUTELA DEI CONTENUTI

Tutti i testi, i contenuti originali, l'impostazione metodologica e la presente guida, ad eccezione dei marchi e dei loghi di terzi, sono opera dell'autore e sono protetti ai sensi della normativa vigente in materia di diritto d'autore. È vietata la riproduzione, la distribuzione, la modifica, la pubblicazione o l'utilizzo, anche parziale, senza autorizzazione scritta dell'autore.

© 2026 Cristiano Bucciero. Tutti i diritti riservati.

MATER.IA®
Human Intelligence, Augmented.