17 marzo 2017 9:29

L'intelligenza artificiale nei nostri piatti

di Redazione

“Avete gia’ pensato a combinare della birra col latte? Io ci ho provato ieri sera! In apparenza, il tutto assomiglia sempre a del latte, ma stranamente, ha il gusto di caffe’”. Se Yoshiki Ishikawa, ricercatore in sanita’ pubblica all’universita’ di Tokyo, cerca tali esperienze, e’ perche’ ha sviluppato un specifico programma in merito. Il ricercatore ha in effetti progettato “una rete di sapori” per tentare di reperire gli ingredienti che meglio si legano fra di loro. “Il caffe’ divide dei sapori con la carne di manzo, se li si cucina insieme e potrebbe essere buono. Ho gustato questa combinazione in un ristorante francese, ed era fantastico”, spiega il ricercatore.

Yoshiki Ishikawa non e’ il solo a decomporre i dati legati all’alimentazione per tentare di condizionare i nostri piatti. Al festival South by Souwest Intercative, che si e’ concluso lo scorso 14 marzo ad Austin (Texas), diversi ricercatori e imprenditori si sono riuniti per spiegare come analizzano dati e intelligenza artificiale (IA) per modificare il modo in cui noi mangiamo, e apprendere di piu’ sulle nostre abitudini.

Caviale al ketchup

L’impresa del Belgio Bernard Lahousse, Foodpairing, ha analizzato 2.000 ingredienti, da cui ha isolato 8.000 molecole di aromi. Grazie a tecniche di apprendimento automatico, il suo programma ha individuato quali si legano meglio fra loro per rispondere al gusto umano, ed e’ ormai in grado di proporre combinazioni con sapori originali. “Abbiamo analizzato ingredienti provenienti dal mondo intero”. Siamo, per esempio, capaci di legare il vino Sancerre ad un alimento coreano di cui non avete mai sentito parlare”, spiega Lahousse. Uno strumento che, per lui, non tende a rimpiazzare un cuoco, ma a dagli delle nuove idee: “Quando un cuoco viaggia e si domanda cosa potrebbe fare delle nuove verdure che si e’ portato, puo’ dare al programma delle varie combinazioni. E questo gli permette di essere creativo piu’ rapidamente”.

Secondo lui, i cuochi non osano testare alcune combinazioni. “Ma con questo algoritmo, essi divengono sempre piu' folli. Uno mi ha anche confidato che adorava il caviale col ketchup”. Questa tecnologia permette anche di trovare ingredienti di rimpiazzo, o di creare nuovi ingredienti e mescolarli con altri. “Se non hai arance, puoi combinare qualcosa per ottenere il sapore di arancia”, assicura Lahousse. Questo servizio puo’ consentire di rendere piu’ accettabili alcuni ingredienti: “Si aiutano delle giovani imprese, che lavorano per esempio con degli insetti, proponendo loro delle combinazioni perche’ il loro prodotto assomigli a dei piatti che gia’ si conoscono”.

“Mi offre una ricetta che riempie le mie carenze”

Il sito Internet americano di ricette Yummly, dal suo canto, utilizza altri tipi di dati. Esso ha per ambizione di fare delle proposte personalizzate in funzione dei gusti e delle abitudini dei suoi utenti, ma anche del contesto: se

l'internauta consulta il sito un martedi' sera di marzo ad Austin, non avra' le stesse proposte di una sabato d'estate a 8 ore da Parigi. "Noi vogliamo fare una piattaforma che soddisfi quello che vogliamo mangiare, e che ci permetterebbe di scoprire altri piatti", spiega Gregosy Druck, responsabile della ricerca da Yummly.
Per arrivarci, due milioni di ricette sono state strutturate in base ai dati, e i miliardi di interazioni che gli internauti hanno avuto con queste ricette sono state analizzate da tecnologie di intelligenza artificiale, si' da generare raccomandazioni specifiche.
Il sistema puo' anche, a partire dalle proprieta' delle ricette, aggiungere informazioni che non figurano all'origine: di dove e' originaria? E' sana? Rapida da cucinare? Pericolosa in caso di allergia?
Druck vuol credere che il suo sistema possa anche contribuire a migliorare la salute degli internauti. "Esistono delle applicazioni per seguire la vostra alimentazione. Con questi dati, e' possibile creare un sistema al quale domandare 'proponimi una ricetta che colmi le mie carenze'".
L'analisi dei dati di Yummly permette anche di sapere di piu' sulle abitudini alimentari dei suoi numerosi utenti: "Si ricorda che hanno cercato delle ricette sane all'inizio della settimana, e questo viene meno man mano che passano i giorni. I comportamenti piu' sani sono a gennaio, e questi vengono meno via via che ci si avvicina al Super Bowl e a San Valentino. E durante le vacanze si e' ai livelli piu' bassi".
Lo specialista puo' anche scegliere di effettuare richieste strane, come per esempio riguardare i piatti che non sono ricercati se non in una zona precisa. "Sono stati scoperti dei piatti strani come "il funerale di patate", che le persone non cercano che nell'Utah. E' un piatto legato ai mormoni.".

Il rischio di girare a vuoto

Ma, personalizzando le raccomandazioni delle ricette al massimo, non si rischia di congelare gli utenti nelle loro abitudini, e di evitare loro delle belle scoperte? Come la famosa "bolla" di Facebook, oggetto di polemiche da alcuni mesi perche' tende a far confrontare gli internauti solo alle idee a loro conformi. Cosa che potrebbe diventare problematica nel caso dell'alimentazione: una persona che ama mangiare grasso rischia di vedersi raccomandare piatti con le stesse caratteristiche.
"Dobbiamo tenerlo a mente -riconosce Gregory Druck. Puo' darsi che dovremmo proporre delle ricette di stagione che non siano personalizzate, in modo che gli internauti vedano anche cose che non fanno parte della loro sfera".
Ma il ricercatore non sembra molto aperto all'idea di affrontare la salute degli utenti del sito proponendo insalate verdi ai maniaci del burger: "Non bisogna avere la mano troppo pesante. Ma puo' darsi che possiamo loro proporre delle alternative pi' sane, come dei burger di tacchino".

Che cos'e' South by Southwest?

South by Southewst, detto "SXSW", e' uno dei piu' importnati festival al mondo dedicato alle nuove tecnologie -ma anche a musica e cinema. Si e' tenuto ad Austin, in Texas, dal 10 al 14 marzo. Piu' di 33.000 persone vi hanno partecipato assistendo a centinaia di conferenze che si sono svolte. Dopo Barack Obama o Mark Zuckerberg, il festival quest'anno ha accolto personalita' come l'astronauta Buzz Aldrin, il futurista di Google Ray Kurzweil o l'équipe della serie Game of Thrones.

(articolo di Morgane Tual, inviata speciale ad Austin-Texas, pubblicato sul quotidiano le Monde del 16/03/2017)