



La chef Varese: «Il mio mestiere è antico, ma sempre più tecnologico»

Descrizione

(Adnkronos) «Il mio mestiere è antico, fatto di artigianalità, di mani, di passione e di temperatura. Negli anni è diventato sempre più tecnologico e per fortuna abbiamo a che fare anche con macchine che ci aiutano ad accelerare e migliorare alcuni processi, nonché a sbagliare meno. Da 15 anni, infatti, lavoro con un robot da cucina ad alta prestazione. Con questo robot, quando creo un prodotto, cerco di non mettere chimica. Pertanto, per me sostenibilità e nuova tecnologia sono due aspetti profondamente collegati, in quanto attraverso la tecnologia si può evitare di aggiungere qualcosa che crea un prodotto che fa male». Lo spiega Viviana Varese, chef e imprenditrice, intervenendo in merito alla trasformazione portata dalle nuove tecnologie nel mondo enogastronomico all'evento organizzato da Syngenta Italia in occasione della Milano digital week, della quale l'azienda è quest'anno partner ufficiale.

Intitolato «The Conversation-dialoghi di agricoltura e innovazione» e svoltosi al Made competence center, l'evento ha avuto come protagonista l'imprenditore tecnologico Feroz Sheikh, chief information and digital officer di Syngenta, per la prima volta in Italia.

«Da poco tempo, inoltre, ho scoperto un'azienda che si occupa di agricoltura orizzontale e grazie ad essa siamo migliorati molto sulle insalate: sono croccanti, vive, durano più tempo. Se si riuscisse a portare un sacchetto di insalata fatto bene anche a casa, senza chimica all'interno, sarebbe sicuramente un mangiare migliore», conclude

»

economia

webinfo@adnkronos.com (Web Info)

Categoria

1. Comunicati

Tag

1. Ultimora

Data di creazione

Ottobre 3, 2025

Autore

redazione

default watermark