



**L'AI è un acceleratore,
ma l'intelligenza umana è insostituibile**

Paola Palmesano
Ceo Ubloom

Vi racconto una storia...

**Matteo... appassionato di
tecnologie**



Matteo Morvillo e Amedeo Valestra

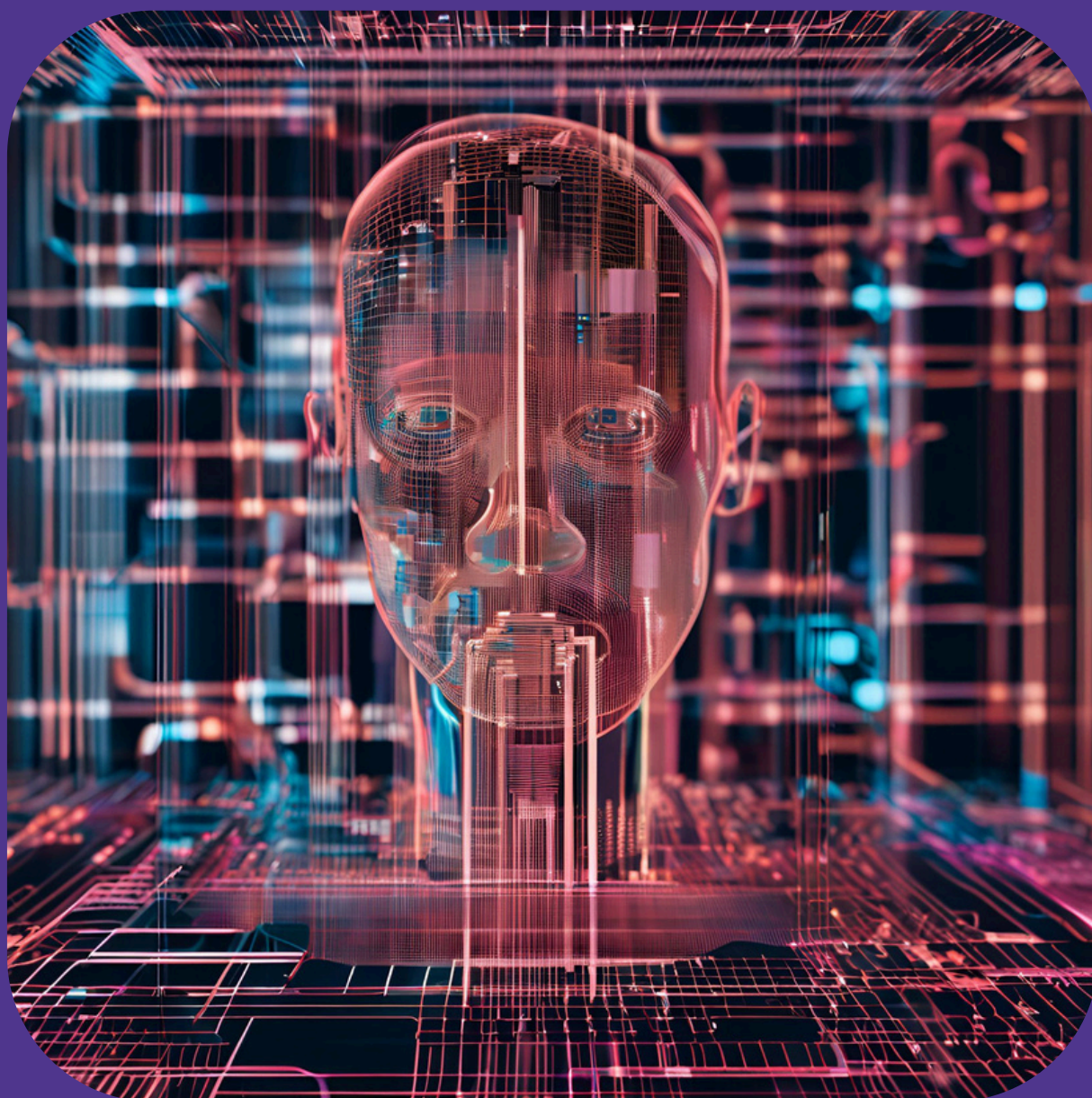
Amedeo... aspirante Chef



Cucinalo...

Con una semplice foto al frigo, l'intelligenza artificiale dell'app riconosce gli ingredienti disponibili e propone ricette personalizzate, aiutando migliaia di persone a evitare sprechi e riscoprire il piacere di cucinare con ciò che si ha.

In poche settimane, l'app ha salvato oltre 200 kg di cibo.



Cosa non sapremo mai fare meglio dell'intelligenza artificiale?

Calcolare.

Ordinare.

Ottimizzare.

Ricordare tutto.

Rispondere velocemente.

L'IA è, e sarà, sempre più
efficiente di noi in questo.

1. Impara dai dati

Come un bambino che osserva il mondo

2. Riconosce schemi

Capisce le caratteristiche comuni (forma, colori, struttura)

3. Agisce o risponde

Quando riceve una nuova informazione,
confronta con ciò che ha imparato

Esempi nella vita reale:

Spotify → Consiglia musica in base ai tuoi gusti

Google Maps → Prevede il traffico analizzando milioni di dati





**Ma allora, noi dove siamo
più bravi?**

A trovare connessioni...

...dove non ci sono dati

"Cucinalo" è nata non dall'algoritmo, ma da una intuizione umana: uno chef in erba e un appassionato di tech che vedono un problema e immaginano una soluzione nuova.

L'intelligenza artificiale è uno strumento potentissimo, ma resta un mezzo

Serve il **pensiero critico**, la **creatività**, la capacità di **empatizzare** con i bisogni reali delle persone.

PARLIAMO DI... FUSION SKILL

Pensiero critico + analisi dei dati con IA

Creatività + uso di strumenti digitali generativi (es. ChatGPT, Midjourney)

Empatia + utilizzo di chatbot o assistenti virtuali nel customer care

Comunicazione efficace + gestione di piattaforme HR intelligenti

Leadership + supervisione di sistemi automatizzati



Se domani un algoritmo potesse fare il vostro lavoro...

... quale parte non potrebbe mai fare come voi?

Grazie!