

Azzurra porta la cucina italiana al SIGEP World

Dolci, frutta secca e tradizione prendono vita grazie ad Azzurra, l'assistente virtuale del CREA. Tra realtà immersiva e intelligenza artificiale, i visitatori esplorano l'Enciclopedia della Cucina Italiana e scoprono ricette storiche reinterpretate. Ogni dessert racconta gusto, territorio e cultura italiana. Una full immersion digitale che unisce scienza, sostenibilità e passione per la nostra cucina.

A cura di Micaela Conterio  
- Ufficio Stampa CREA

Crea al Sigep porta Azzurra, l'avatar che racconta la cucina italiana

Creato dalle nutrizioniste dell'ente di ricerca allo stand Masaf-Ismea del Salone

ROMA

(ANSA) - ROMA, 19 GEN - Il Crea si presenta al Sigep World di Rimini con Azzurra, l'avatar della cucina italiana, esperienza immersiva dedicata alle ricette autentiche della dieta mediterranea, con un focus particolare ai dolci e alla frutta in guscio. Una vera e propria assistente virtuale, presentata nei mesi scorsi, che racconta il valore della cultura gastronomica e promuove scelte alimentari sane, equilibrate e sostenibili, integrando la tradizione, la competenza scientifica e l'intelligenza artificiale. Azzurra, stand Masaf-Ismea del Salone, è una figura pensata per tradurre la complessità del sapere scientifico e culturale in un linguaggio accessibile, soprattutto per le nuove generazioni. Sviluppata dalle nutrizioniste del Crea, in collaborazione con gli esperti di Food Innovation Broker, è basata su sistemi di IA, in grado di offrire contenuti personalizzati accompagnando i visitatori all'interno dell'Enciclopedia della Cucina Italiana, il grande archivio digitale promosso e coordinato dal Crea, che documenta oltre 129 anni di storia gastronomica attraverso i ricettari che hanno contribuito a far evolvere la nostra cucina, da Pellegrino Artusi e Gualtiero Marchesi. Ogni ricetta diventa così un racconto che intreccia gusto, territorio, cultura ed eccellenza delle nostre materie prime, mantenendo sempre vivo un patrimonio culinario unico al mondo. (ANSA).

RASSEGNA

## Il Crea al Sigep con Azzurra, l'avatar delle cucine italiane



Sviluppata da nutrizioniste **Crea** e basata su sistemi di Ia

Roma, 19 gen. (askanews) - Il **Crea** sarà fino a domani al Sigep World nello stand Masaf-Ismea, con un'innovativa ed originale esperienza immersiva dedicata ai dolci e alla frutta in guscio tipici della Cucina Italiana, Patrimonio Culturale Immateriale Unesco. Protagonista sarà Azzurra, l'assistente virtuale della cucina italiana. Molto più di un avatar digitale, Azzurra è una figura pensata per tradurre la complessità del sapere scientifico e culturale in un linguaggio accessibile, soprattutto per le nuove generazioni, dialogando in modo semplice, empatico e coinvolgente. Nasce per raccontare il valore della nostra cultura gastronomica e promuovere scelte alimentari sane, equilibrate e sostenibili, integrando la tradizione gastronomica italiana, la competenza scientifica del **CREA** e l'intelligenza artificiale.

Sviluppata dalle nutrizioniste del **Crea**, in collaborazione con gli esperti di Food Innovation Broker e basata su sistemi di IA, Azzurra è in grado di offrire contenuti personalizzati e targettizzati, accompagnando i visitatori in un percorso esperienziale all'interno dell'Enciclopedia della Cucina Italiana (ECI), il grande archivio digitale promosso e coordinato dal **CREA**, che documenta oltre 129 anni di storia gastronomica italiana, attraverso i ricettari che hanno contribuito a tramandare e a far evolvere la nostra cucina, da Pellegrino Artusi e Gualtiero Marchesi.

Azzurra farà "immergere" il pubblico, in modo coinvolgente e interattivo, attraverso le ricette dei dolci della tradizione italiana, con un focus particolare su quelli con frutta a guscio: dai dessert alle torte, fino ai gelati. Ogni ricetta diventa così un racconto che intreccia gusto, territorio, cultura ed eccellenza delle nostre materie prime, mantenendo sempre vivo ed attuale un patrimonio culinario unico al mondo.

## **CREA al SIGEP World con Azzurra, l'avatar della cucina italiana**

Il CREA è presente fino a domani al SIGEP WORLD – l'evento internazionale di riferimento del Foodservice, nei settori Gelato, Pastry&Chocolate, Coffee, Bakery e Pizza – presso lo stand MASAF-ISMEA, con un'innovativa ed originale esperienza immersiva dedicata ai dolci e alla frutta in guscio tipici della Cucina Italiana, Patrimonio Culturale Immateriale UNESCO.

Protagonista assoluta sarà Azzurra, l'assistente virtuale della cucina italiana. Molto più di un avatar digitale, Azzurra è una figura pensata per tradurre la complessità del sapere scientifico e culturale in un linguaggio accessibile, soprattutto per le nuove generazioni, dialogando in modo semplice, empatico e coinvolgente. Nasce per raccontare il valore della nostra cultura gastronomica e promuovere scelte alimentari sane, equilibrate e sostenibili, integrando la tradizione gastronomica italiana, la competenza scientifica del CREA e l'intelligenza artificiale.

Sviluppata dalle nutrizioniste del CREA, in collaborazione con gli esperti di Food Innovation Broker e basata su sistemi di IA, Azzurra è in grado di offrire contenuti personalizzati e targettizzati, accompagnando i visitatori in un percorso esperienziale all'interno dell'Enciclopedia della Cucina Italiana (ECI), il grande archivio digitale promosso e coordinato dal CREA, che documenta oltre 129 anni di storia gastronomica italiana, attraverso i ricettari che hanno contribuito a tramandare e a far evolvere la nostra cucina, da Pellegrino Artusi e Gualtiero Marchesi.

Azzurra farà "immergere" il pubblico, in modo coinvolgente e interattivo, attraverso le ricette dei dolci della tradizione italiana, con un focus particolare su quelli con frutta a guscio: dai dessert alle torte, fino ai gelati. Ogni ricetta diventa così un racconto che intreccia gusto, territorio, cultura ed eccellenza delle nostre materie prime, mantenendo sempre vivo ed attuale un patrimonio culinario unico al mondo.

## **Crea al Sigep con Azzurra, l'avatar della cucina italiana**



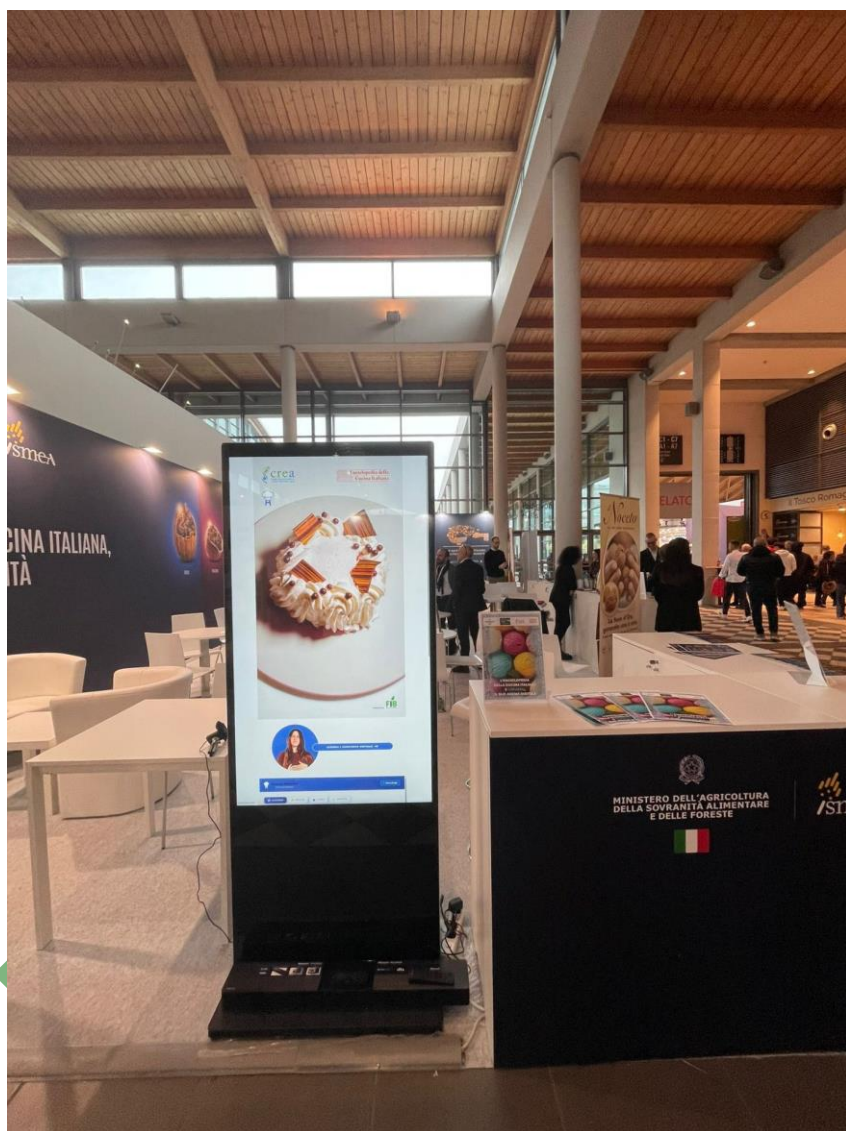
RIMINI – Il CREA si è presentato al SIGEP WORLD – l'evento internazionale di riferimento del Foodservice, nei settori Gelato, Pastry&Chocolate, Coffee, Bakery e Pizza – presso lo stand MASAF-ISMEA, con un'innovativa ed originale esperienza immersiva dedicata ai dolci e alla frutta in guscio tipici della Cucina Italiana, Patrimonio Culturale Immateriale UNESCO.

Protagonista assoluta è stata Azzurra, l'assistente virtuale della cucina italiana. Molto più di un avatar digitale, Azzurra è una figura pensata per tradurre la complessità del sapere scientifico e culturale in un linguaggio accessibile, soprattutto per le nuove generazioni, dialogando in modo semplice, empatico e coinvolgente. Nasce per raccontare il valore della nostra cultura gastronomica e promuovere scelte alimentari



sane, equilibrate e sostenibili, integrando la tradizione gastronomica italiana, la competenza scientifica del CREA e l'intelligenza artificiale.

Sviluppata dalle nutrizioniste del CREA, in collaborazione con gli esperti di Food Innovation Broker e basata su sistemi di IA, Azzurra è in grado di offrire contenuti personalizzati e targettizzati, accompagnando i visitatori in un percorso esperienziale all'interno dell'Enciclopedia della Cucina Italiana (ECI), il grande archivio digitale promosso e coordinato dal CREA, che documenta oltre 129 anni di storia gastronomica italiana, attraverso i ricettari che hanno contribuito a tramandare e a far evolvere la nostra cucina, da Pellegrino Artusi e Gualtiero Marchesi.



Azzurra ha fatto “immergere” il pubblico, in modo coinvolgente e interattivo, attraverso le ricette dei dolci della tradizione italiana, con un focus particolare su quelli con frutta a guscio: dai dessert alle torte, fino ai gelati. Ogni ricetta diventa così un racconto che intreccia gusto, territorio, cultura ed eccellenza delle nostre materie prime, mantenendo sempre vivo ed attuale un patrimonio culinario unico al mondo.

## **CREA al SIGEP World con Azzurra, l'avatar della cucina italiana**

### ***stand MASAF-ISMEA a Rimini***

Il CREA è presente fino a domani al SIGEP WORLD – l'evento internazionale di riferimento del Foodservice, nei settori Gelato, Pastry&Chocolate, Coffee, Bakery e Pizza – presso lo stand MASAF-ISMEA, con un'innovativa ed originale esperienza immersiva dedicata ai dolci e alla frutta in guscio tipici della Cucina Italiana, Patrimonio Culturale Immateriale UNESCO.

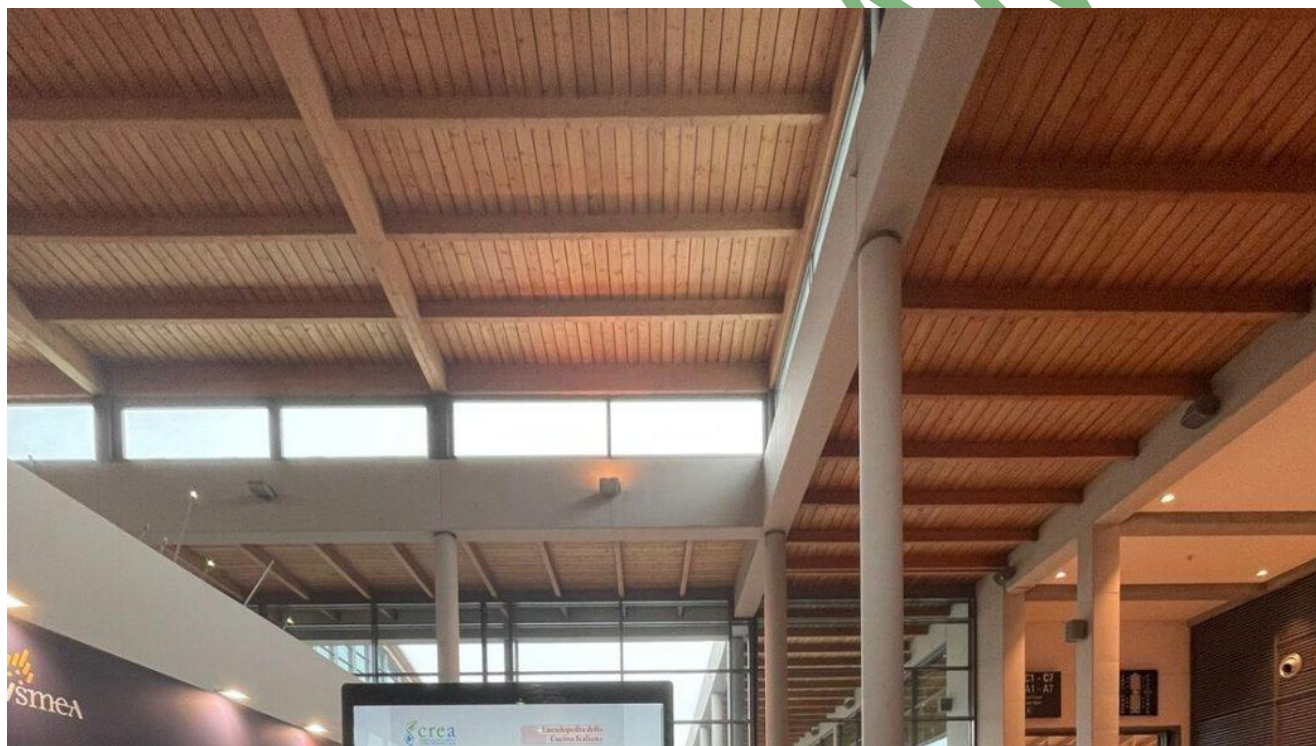
Protagonista assoluta sarà Azzurra, l'assistente virtuale della cucina italiana. Molto più di un avatar digitale, Azzurra è una figura pensata per tradurre la complessità del sapere scientifico e culturale in un linguaggio accessibile, soprattutto per le nuove generazioni, dialogando in modo semplice, empatico e coinvolgente. Nasce per raccontare il valore della nostra cultura gastronomica e promuovere scelte alimentari sane, equilibrate e sostenibili, integrando la tradizione gastronomica italiana, la competenza scientifica del CREA e l'intelligenza artificiale.

Sviluppata dalle nutrizioniste del CREA, in collaborazione con gli esperti di Food Innovation Broker e basata su sistemi di IA, Azzurra è in grado di offrire contenuti personalizzati e targettizzati, accompagnando i visitatori in un percorso esperienziale all'interno dell'Enciclopedia della Cucina Italiana (ECI), il grande archivio digitale promosso e coordinato dal CREA, che documenta oltre 129 anni di storia gastronomica italiana, attraverso i ricettari che hanno contribuito a tramandare e a far evolvere la nostra cucina, da Pellegrino Artusi e Gualtiero Marchesi.

Azzurra farà "immergere" il pubblico, in modo coinvolgente e interattivo, attraverso le ricette dei dolci della tradizione italiana, con un focus particolare su quelli con frutta a guscio: dai dessert alle torte, fino ai gelati. Ogni ricetta diventa così un racconto che intreccia gusto, territorio, cultura ed eccellenza delle nostre materie prime, mantenendo sempre vivo ed attuale un patrimonio culinario unico al mondo.

**Sigep presenta Porta Azzurra, l'avatar che esplora la cucina italiana**

**Il Crea presenta Azzurra, un avatar innovativo per la cucina italiana, che valorizza la dieta mediterranea e promuove scelte alimentari sane attraverso l'intelligenza artificiale.**



Il Crea ha fatto il suo debutto al Sigep World di Rimini, presentando Azzurra, un avatar innovativo dedicato alla cucina italiana. Questo progetto, che si è svolto nel mese di gennaio 2025, offre un'esperienza immersiva focalizzata sulle autentiche ricette della dieta mediterranea, con particolare attenzione ai dolci e alla frutta secca. Azzurra è una vera e propria assistente virtuale, concepita nei mesi precedenti, che si propone di valorizzare la cultura gastronomica italiana e di incoraggiare scelte alimentari sane, equilibrate e sostenibili. Questo strumento integra la tradizione culinaria con competenze scientifiche e l'uso dell'intelligenza artificiale.

**Azzurra e il suo sviluppo**



Azzurra, presente nello stand Masaf-Ismea all'interno del Salone, è stata progettata per semplificare il complesso sapere scientifico e culturale, rendendolo accessibile soprattutto alle nuove generazioni. Il suo sviluppo è stato curato dalle nutrizioniste del Crea, in sinergia con esperti di Food Innovation Broker. Grazie a sofisticati sistemi di intelligenza artificiale, Azzurra è in grado di fornire contenuti personalizzati, guidando i visitatori attraverso l'Enciclopedia della Cucina Italiana. Questo vasto archivio digitale, promosso e coordinato dal Crea, documenta oltre 129 anni di storia gastronomica, raccogliendo ricette che hanno segnato l'evoluzione della cucina italiana, da Pellegrino Artusi a Gualtiero Marchesi.

## **Il valore delle ricette**

Ogni ricetta proposta da Azzurra diventa un racconto che intreccia sapori, tradizioni locali, cultura ed eccellenza delle materie prime italiane. Questo approccio consente di mantenere vivo un patrimonio culinario che è unico al mondo, celebrando la ricchezza della gastronomia italiana e il suo valore intrinseco. L'iniziativa rappresenta un passo significativo verso la promozione di una dieta mediterranea sana e sostenibile, facendo leva su innovazione e tradizione.

# ALTO ADIGE

## Crea al Sigep porta Azzurra, l'avatar che racconta la cucina italiana



(ANSA) - ROMA, 19 GEN - Il Crea si presenta al Sigep World di Rimini con Azzurra, l'avatar della cucina italiana, esperienza immersiva dedicata alle ricette autentiche della dieta mediterranea, con un focus particolare ai dolci e alla frutta in guscio. Una vera e propria assistente virtuale, presentata nei mesi scorsi, che racconta il valore della cultura gastronomica e promuove scelte alimentari sane, equilibrate e sostenibili, integrando la tradizione, la competenza scientifica e l'intelligenza artificiale. Azzurra, stand Masaf-Ismea del Salone, è una figura pensata per tradurre la complessità del sapere scientifico e culturale in un linguaggio accessibile, soprattutto per le nuove generazioni. Sviluppata dalle nutrizioniste del Crea, in collaborazione con gli esperti di Food Innovation Broker, è basata su sistemi di IA, in grado di offrire contenuti personalizzati accompagnando i visitatori all'interno dell'Enciclopedia della Cucina Italiana, il grande archivio digitale promosso e coordinato dal Crea, che documenta oltre 129 anni di storia gastronomica attraverso i ricettari che hanno contribuito a far evolvere la nostra cucina, da Pellegrino Artusi e Gualtiero Marchesi. Ogni ricetta diventa così un racconto che intreccia gusto, territorio, cultura ed eccellenza delle nostre materie prime, mantenendo sempre vivo un patrimonio culinario unico al mondo. (ANSA).

# Volta a Botte

---

## CREA al SIGEP World con Azzurra, l'avatar della cucina italiana



Il CREA è presente fino a domani al SIGEP WORLD – l'evento internazionale di riferimento del Foodservice, nei settori Gelato, Pastry&Chocolate, Coffee, Bakery e Pizza – presso lo stand MASAF-ISMEA, con un'innovativa ed originale esperienza immersiva dedicata ai dolci e alla frutta in guscio tipici della Cucina Italiana, Patrimonio Culturale Immateriale UNESCO.

Protagonista assoluta sarà Azzurra, l'assistente virtuale della cucina italiana. Molto più di un avatar digitale, Azzurra è una figura pensata per tradurre la complessità del sapere scientifico e culturale in un linguaggio accessibile, soprattutto per le nuove generazioni, dialogando in modo semplice, empatico e coinvolgente. Nasce per raccontare il valore della nostra cultura gastronomica e promuovere scelte alimentari sane, equilibrate e sostenibili, integrando la tradizione gastronomica italiana, la competenza scientifica del CREA e l'intelligenza artificiale.

Sviluppata dalle nutrizioniste del CREA, in collaborazione con gli esperti di Food Innovation Broker e basata su sistemi di IA, Azzurra è in grado di offrire contenuti personalizzati e targettizzati, accompagnando i visitatori in un percorso esperienziale

all'interno dell'Enciclopedia della Cucina Italiana (ECI), il grande archivio digitale promosso e coordinato dal CREA, che documenta oltre 129 anni di storia gastronomica italiana, attraverso i ricettari che hanno contribuito a tramandare e a far evolvere la nostra cucina, da Pellegrino Artusi e Gualtiero Marchesi.

Azzurra farà "immergere" il pubblico, in modo coinvolgente e interattivo, attraverso le ricette dei dolci della tradizione italiana, con un focus particolare su quelli con frutta a guscio: dai dessert alle torte, fino ai gelati. Ogni ricetta diventa così un racconto che intreccia gusto, territorio, cultura ed eccellenza delle nostre materie prime, mantenendo sempre vivo ed attuale un patrimonio culinario unico al mondo.

RASSEGNA STAMPA



# Chiamamicitt<sup>a</sup>.it

l'informazione online di Rimini e Provincia

**Rimini, al Sigep arriva Azzurra: l'Avatar che racconta la cucina italiana**

**Una vera e propria assistente virtuale, sviluppata dalle nutrizioniste dell'ente di ricerca del Crea, allo stand Masaf-Ismea del Salone**

Al Sigep di Rimini sbarca l'avatar della cucina italiana. Si chiama Azzurra, ed è realizzato dalle nutrizioniste dell'ente di ricerca del Crea, allo stand Masaf-Ismea del Salone. Si tratta di una esperienza immersiva dedicata alle ricette autentiche della dieta mediterranea, con un focus particolare ai dolci e alla frutta in guscio.

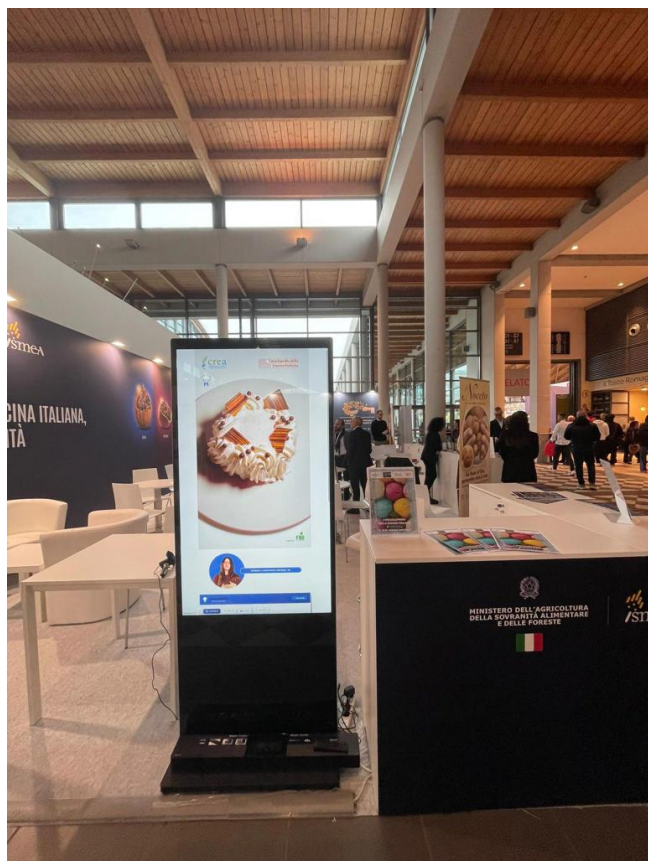
Una vera e propria assistente virtuale, presentata nei mesi scorsi, che racconta il valore della cultura gastronomica e promuove scelte alimentari sane, equilibrate e sostenibili, integrando la tradizione, la competenza scientifica e l'intelligenza artificiale.

Azzurra è una figura pensata per tradurre la complessità del sapere scientifico e culturale in un linguaggio accessibile, soprattutto per le nuove generazioni. Sviluppata dalle nutrizioniste del Crea, in collaborazione con gli esperti di Food Innovation Broker, è basata su sistemi di IA, in grado di offrire contenuti personalizzati accompagnando i visitatori all'interno dell'Enciclopedia della Cucina Italiana, il grande archivio digitale promosso e coordinato dal Crea, che documenta oltre 129 anni di storia gastronomica attraverso i ricettari che hanno contribuito a far evolvere la nostra cucina, da Pellegrino Artusi e Gualtiero Marchesi.

Ogni ricetta diventa così un racconto che intreccia gusto, territorio, cultura ed eccellenza delle nostre materie prime, mantenendo sempre vivo un patrimonio culinario unico al mondo.



## Crea al Sigep porta Azzurra, l'avatar che racconta la cucina italiana



## Crea al Sigep porta Azzurra, l'avatar che racconta la cucina italiana© Provided by ANSA

(ANSA) - ROMA, 19 GEN - Il Crea si presenta al Sigep World di Rimini con Azzurra, l'avatar della cucina italiana, esperienza immersiva dedicata alle ricette autentiche della dieta mediterranea, con un focus particolare ai dolci e alla frutta in guscio. Una vera e propria assistente virtuale, presentata nei mesi scorsi, che racconta il valore della cultura gastronomica e promuove scelte alimentari sane, equilibrate e sostenibili, integrando la tradizione, la competenza scientifica e l'intelligenza artificiale. Azzurra, stand Masaf-Ismea del Salone, è una figura pensata per tradurre la complessità del sapere scientifico e culturale in un linguaggio accessibile, soprattutto per le nuove generazioni. Sviluppata dalle nutrizioniste del Crea, in collaborazione con gli esperti di Food Innovation Broker, è basata su sistemi di IA, in grado di offrire contenuti personalizzati accompagnando i visitatori all'interno dell'Enciclopedia della Cucina Italiana, il grande archivio digitale promosso e coordinato dal Crea, che

documenta oltre 129 anni di storia gastronomica attraverso i ricettari che hanno contribuito a far evolvere la nostra cucina, da Pellegrino Artusi e Gualtiero Marchesi. Ogni ricetta diventa così un racconto che intreccia gusto, territorio, cultura ed eccellenza delle nostre materie prime, mantenendo sempre vivo un patrimonio culinario unico al mondo. (ANSA).

RASSEGNA STAMPA