

## "IO & IA A CONFRONTO: COME RESTARE UMANI AL TEMPO DELL'INTELLIGENZA ARTIFICIALE"

L'incontro del 15 febbraio a cura del professor Vittorio Riezzo ha affrontato un tema quanto mai urgente: il rapporto tra intelligenza umana e intelligenza artificiale a cura di Francesco Ceretta, Giada Groppo, Giona Rizzotto, Andrea Selmo, classe 5APG, indirizzo agrario

a cura della classe 5APG



L'evento, rivolto alle classi quarte e quinte, è stato coordinato dalla professoressa Giulia Castellani ed animato dal gruppo musicale d'Istituto assieme alla classe 5APG, che, con la guida del prof. Steven Binotto, ha realizzato il brano musicale di apertura, interamente creato da un'intelligenza artificiale. La riflessione è partita da come l'uomo sia da sempre ossessionato dalla creazione e da come, a differenza degli altri esseri viventi, si sia sviluppato al di fuori di sé, creando sempre nuovi ordigni, fino alle più moderne tecnologie. Maggiore accesso alle informazioni, supporto personalizzato ed



assistenza h24, risparmio di tempo, supporto lavorativo e maggiore produttività sono solo alcuni aspetti innovativi dell'AI. Malgrado ciò, l'IA però non è infallibile, in quanto al contrario dell'uomo, non è provvista di coscienza e il suo funzionamento è basato su reti neurali che generano risposte altamente probabili ma non certe. Pertanto la revisione da parte dell'uomo sarà sempre necessaria. Per il prof. Riezzo «Ogni conquista non è a costo zero» e non mancano gli effetti di un uso poco controllato delle nuove tecnologie, come le competenze che noi uomini rischiamo di perdere. Ne deriva un atteggiamento polarizzato tra entusiasti e preoccupati di fronte all'uso dell'AI. In conclusione l'AI dev'essere una nostra alleata e non una nostra sostituta, in quanto dobbiamo essere sempre noi responsabili di quello che facciamo. Il messaggio che ci ha consegnato il professor Riezzo è sintetizzato nella massima latina *Per aspera ad astra*, ovvero che bisogna far fatica per restare umani e puntare sempre a nuovi traguardi. È questa la lezione che ci ha insegnato anche il buon Virgilio, nostro maestro nelle Georgiche: *Labor omnia vicit*, perché ci siamo evoluti facendo di ogni problema una risorsa.

## A scuola di fermentazione malolattica in collaborazione con l'azienda canadese **Lallemand**

Il progetto con le esperte dell'azienda Lallemand Oneology ha permesso agli studenti di conoscere e gestire un processo di vinificazione

di Carlotta Stocchero e Fabio Dal Cero - 5CV



Martedì 18 febbraio noi della classe quinta dell'indirizzo agrario viticoltura ed enologia dell'istituto ITAS Alberto Trentin abbiamo avuto l'occasione di incontrarci con un'enologa e 2 manager dell'azienda Lallemand, la stessa che ci ha affiancato materialmente nella produzione del nostro vino bianco "Intervallo" e del rosso "Ardesia".

L'incontro, molto interessante, è durato 3 ore e si è diviso tra una parte teorica e una specifica degustazione di vini.

Nelle prime 2 ore teoriche le tre esperte dell'azienda si sono alternate nella spiegazione e approfondimento di temi fondamentali nei processi di vinificazione: dapprima hanno fatto un'introduzione dei lieviti nella loro struttura e funzionalità come microrganismi e successivamente ci hanno presentato l'azienda e i suoi obiettivi. Si è poi parlato del funzionamento della fermentazione malo-lattica



e delle tecniche di selezione dei ceppi di lieviti utilizzabili e infine dell'inoculo nei diversi vini e delle varie tecniche e effetti sugli stessi. È iniziata poi la degustazione di 6 batterie di vini tra bianchi e rossi: inizialmente abbiamo degustato tipologie di vini che sono stati inoculati con diversi ceppi e che quindi presentano caratteristiche olfattive e gustative differenti tra loro. La degustazione è terminata con l'assaggio di alcuni vini che presentano invece dei difetti dovuti ad un uso improprio delle fermentazioni lattiche, accompagnata dalle spiegazioni dell'esperta.

La sperimentazione e il lavoro svolto a scuola è stato a stretto contatto con l'enologa Dani Benedetta e soprattutto con i problemi reali che devono essere risolti durante le fasi di vinificazione. Pertanto, per noi studenti dell'indirizzo vitivinicolo, l'esperienza è stata appassionante, un vero e proprio tuffo nel mondo del lavoro.