

NATALE GOLOSO CON FAGIOLINI DELL'ORTO E VIN BRULÉ. PAROLA DI CHAT GPT

Questa ChatGPT in cucina sembra un po' approssimativa... speriamo che rimanga tale anche quando deciderà di ribattezzare il pianeta EarthGTP e di far resuscitare i dinosauri, abolendo gli inutili e dannosi mammiferi, in particolare quelli bipedi

Fabrizio Tonello

Nella mia posta di inizio dicembre c'erano varie notizie sull'intelligenza artificiale, tra cui i link ad alcune centinaia di articoli di giornale sul licenziamento di Sam Altman, il creatore di ChatGPT. Articoli che discutevano a fondo il tema, premettendo che "Non se ne sa niente". Licenziamento poi seguito da riassunzione cinque giorni dopo, il che ha dato origine ad altre migliaia di articoli sul tema "Non se ne sa niente".



Comunque, pare sia stato uno scontro fra Apocalittici e Integrati, per esempio Mustafa Suleyman, il co-fondatore del progetto di Google DeepMind ha ammonito in varie occasioni: "IA sta diventando pericolosa e minacciosa". Però sono gli Integrati che alla fine hanno vinto, collocando nel nuovo consiglio d'amministrazione Larry Summers, uno che di quattrini se ne intende, visto che ha fatto il ministro del Tesoro degli Stati Uniti negli anni Novanta.

Per poter dare una mia opinione qualificata sul tema ho posto a ChatGPT la seguente domanda: "Come l'intelligenza artificiale può contribuire a rendere più economica e semplice la pianificazione della cena di Natale". Ho chiesto cosa fare per organizzare una cena per otto persone con un budget di 100 euro. Pensavo che con poco più di 10 euro a testa per organizzare il pasto di Natale non si poteva andare lontano ma se l'intelligenza artificiale può distruggere la razza umana avrebbe pure potuto organizzare una cena decente con un budget ridotto.

Detto, fatto: ChatGPT mi ha inviato queste istruzioni: antipasto di zuppa di zucca arrostita. La ricetta era: "Arrostirela con cipolle, aglio e una miscela di spezie natalizie come cannella e noce moscata per un inizio caldo e confortante". Io non ho niente contro la zucca, al contrario, ma è veramente un piatto natalizio? E al posto della

zuppa, che sanno fare anche i bambini di un asilo del Senegal, non si potrebbe offrire degli gnocchi di zucca conditi con burro e salvia, leggermente più interessanti?

Andiamo avanti: piatto principale il pollo arrostito alle erbe. Dice ChatGPT: "Optate per un pollo intero invece del più costoso tacchino. Arrostito con erbe come rosmarino, timo e salvia offre un piatto principale festoso. Servitelo con una salsa fatta in casa utilizzando i residui del pollo. Contorni: purè di patate all'aglio, le patate sono economiche e sazianti".

Sì, lo sapevo anch'io che le patate sono economiche e sazianti, per esempio gli irlandesi fino a due minuti fa non mangiavano altro, salvo morire come le mosche, o emigrare in America, quando il raccolto marciva a causa di qualche malattia della pianta. Se cercate in libreria troverete facilmente i libri di Frank McCourt (*Le ceneri di Angela* e *Che paese l'America!*) in cui spiega che negli anni Trenta lui e i fratelli Malachia, Margaret, Alphie, Michael, Eugene e Oliver erano incaricati dalla mamma di correre dietro ai camion e di recuperare ogni pezzetto di carbone che cadeva giù, per alimentare la stufa della loro baracca.



FABRIZIO TONELLO

è docente di Scienza Politica presso l'Università di Padova, dove insegna, tra l'altro, un corso sulla politica estera americana dalle origini ad oggi. Ha insegnato alla University of Pittsburgh e ha fatto ricerca alla Columbia University, oltre che in Italia (alla SISSA di Trieste e all'Università di Bologna). Ha scritto *Democrazie a rischio. La produzione sociale dell'ignoranza* (Pearson, 2019), *L'età dell'ignoranza* (Bruno Mondadori 2010), *Il Nazionalismo americano* (Livian, 2007), *La politica come azione simbolica* (Franco Angeli, 2003). Da molti anni collabora alle pagine culturali del Manifesto.



Stufa su cui si cucinavano le patate e 1 (un) uovo da dividere fra tutta la famiglia (sì, erano parecchi, ma si sa che gli irlandesi prolificavano come conigli).

Per quanto riguarda il pollo, effettivamente la mia nonna lo considerava una prelibatezza della domenica e delle feste comandate ma questo avveniva nel 1953, settanta anni fa: ChatGPT è stata programmata dagli autori di *Ritorno al futuro*? Poi ho anche l'impressione che ChatGPT ignori il prezzo dei polli bio, o anche semplicemente ruspanti, che dal mio macellaio costano come il tartufo (il tartufo, invece, che adesso non arriva più causa guerra in Ucraina). I polli del supermarket più vicino sono ovviamente stati rimpinzati di ormoni fin dalla nascita ma si sa che i nostri cugini d'Oltretlantico sono capaci di inventare l'Intelligenza Artificiale ma non di mangiare roba sana.

Ma torniamo a ChatGPT, che in attesa di prendere il potere sull'intero pianeta mi fornisce altre preziose indicazioni per un felice Natale: le carote glassate al miele, che sono "un contorno dolce e semplice che aggiunge colore al piatto" mentre un chilo di fagiolini saltati in padella con le mandorle tritate costituiranno "un'aggiunta croccante e nutriente". A dire la verità i fagiolini non sono proprio una verdura di stagione ma pazienza.

A questo ChatGPT, evidentemente già convertita all'austerità da Larry Summers, aggiunge il consiglio: "Limitare la varietà di bevande: offrire una bevanda tipica, come il vin brulé, aiuta a contenere i costi". A me piace il vin brulé, ma di pomeriggio con le castagne, non a cena. Per di più ChatGPT propone "Un vino rosso economico che può essere riscaldato e speziato con cannella, chiodi di garofano e scorza d'arancia per una bevanda festosa". Il Tavernello è una bevanda festosa? A Natale?

Questa ChatGPT in cucina sembra un po' approssimativa... speriamo che rimanga tale anche quando deciderà di ribattezzare il pianeta EarthGTP e di far resuscitare i dinosauri, abolendo gli inutili e dannosi mammiferi, in particolare quelli bipedi.