

Ecco come la tecnologia sa collocare al centro l'uomo e la sua storia



Quando la tecnologia sa collocare al centro l'uomo e la sua storia, quando è forte il legame tra identità e tecnica, tra autenticità e innovazione tecnologica, possiamo parlare di umanesimo digitale e contribuire dal basso a sconfiggere quella che il mio amico Raffaello De Ruggieri, Sindaco di Matera Capitale Europea della Cultura 2019, tra i protagonisti del Premio Barbieri, autodefinitosi raddomante del futuro, chiama asfissia di futuro.

È quanto dichiara l'agrichef **Enzo Barbieri** che nei giorni scorsi è stato protagonista della tre giorni di **KICK OFF 2020**, la réunion dei membri di **ECO-MIND** Ingegneria Informatica, la software house che sviluppa soluzioni innovative per lo smart working, ospitata ad Altomonte.

Che sia dal vivo o oggetto di un esperimento di realtà aumentata (AR Augmented Reality), l'identità vince sempre perché emoziona. E la **Famiglia Barbieri** lo ha dimostrato ancora una volta sul campo, in cucina e nel piatto, superando a pieni voti anche questa nuova esperienza all'insegna della creatività.

Schicchiulata con pomodori siccagni e cipurrizze. Il cous cous

del Pollino a base d'acqua e farina, preparato con pomodori secchi e cipolline selvatiche era il risultato da portare a casa. – Telecamere puntate sulle mani, mentre lavorano, tagliano, sminuzzano, mescolano la materia prima, rigorosamente a km0 e mostrano i passaggi per preparare il piatto. Gli occhi che guardano e che seguono nello schermo le fasi sono quelle della signora Lina che si è prestata all'esperimento identitario di realtà aumentata.

Ospitato nello storico Hotel affacciato sulla Città d'Arte, le cui sale continuano a trasformarsi in aule non convenzionali ed in un laboratorio esperienziale per viaggi-attori internazionali, lo speciale programma del percorso d'aggiornamento formativo ha coinvolto in prima persona lo stesso Agrichef. Grazie ad un apposito dispositivo visore, infatti, **Barbieri** ha animato, nell'ultima giornata di un evento che ha emozionato tutti i numerosi partecipanti, l'esperimento della preparazione del piatto della memoria con ingredienti semplici della terra.