

THE FACE 5.0 FIRMA IL PRIMO CONCIERGE AI AL MONDO

**Luxeva nasce nei laboratori romani dell'azienda
e personalizza il servizio in ristoranti e hotel di alta gamma**

Roma, città che ha insegnato al mondo l'arte della tavola, torna a far parlare di sé non per un nuovo ristorante, ma per un'intelligenza artificiale che promette di cambiare il modo stesso in cui viviamo il cibo. Si chiama Luxeva e nasce nei laboratori di The Face 5.0, un nome già noto per la capacità di muoversi con disinvoltura tra algoritmi e sensibilità umane. Il progetto porta la firma di Katia Lopetti e Immacolata De Santi, due figure che da anni lavorano al confine tra tecnologia e design esperienziale. Il loro obiettivo è tanto ambizioso quanto sottile: rendere l'intelligenza artificiale invisibile, ma indispensabile. Luxeva è definito un AI Taste Concierge: un assistente vocale che non si limita a rispondere, ma a comprendere.

DISCREZIONE

A prima vista sembra un esperimento di domotica applicato alla ristorazione; in realtà, è qualcosa di più profondo. L'idea alla base è che la vera innovazione, nel mondo del lusso, non si nota. E così questo dispositivo discreto, quasi silenzioso, entra nei ristoranti stellati e negli hotel di alta gamma per fare ciò che nessuna macchina aveva ancora osato: imparare il gusto delle persone. Dietro la sua voce si cela un sistema di intelligenza artificiale adattiva che analizza preferenze, abitudini alimentari, intolleranze e persino sfumature emotive legate all'esperienza gastronomica. Non un menu digitale, ma un interprete sensoriale. Luxeva parla con la cucina, comunica con la sala, anticipa i bisogni del cliente. È un nuovo modo di intendere l'accoglienza, dove la tecnologia non sostituisce il tocco umano, ma lo amplifica, lo affina, lo rende più empatico. Il principio guida del progetto è chiaro: "La tecnologia deve scomparire". L'intelligenza artificiale di The Face 5.0 vuole creare un contesto di naturalezza, dove ogni gesto del personale di sala, ogni proposta dello chef, trova una coerenza invisibile. Il risultato è una sinfonia del gusto, dove ogni elemento - dalla temperatura della sala al vino suggerito - si accorda su misura del commensale.

DESIDERI E POSSIBILITÀ

Ma c'è di più. Luxeva non è solo un esperimento tecnologico, è un laboratorio di empatia

digitale. Apprende dalle interazioni, costruisce memorie sensoriali, riconosce pattern di preferenze e li traduce in consigli sempre più raffinati. Ogni cena diventa così una conversazione tra desideri e possibilità, tra la voce del cliente e la creatività dello chef. In questo dialogo si consuma una piccola rivoluzione: l'idea che la tecnologia possa interpretare, e non soltanto eseguire. Luxeva incarna questo concetto alla lettera, trasformando la personalizzazione in una forma di cortesia algoritmica. Eppure, dietro la freddezza apparente del calcolo, c'è una filosofia calda e umanistica: quella di un'intelligenza che ascolta. Se nel mondo della ristorazione l'attenzione al cliente è una forma d'arte, Luxeva prova a farne una scienza.

PERSONALIZZAZIONE

Nei ristoranti di alta gamma la personalizzazione è ormai un imperativo, ma non sempre gli strumenti a disposizione riescono a stare al passo con le aspettative. È qui che entra in scena questa nuova intelligenza, capace di ricordare, interpretare e connettere. Ogni parola scambiata con il cliente diventa un frammento di conoscenza, ogni preferenza un dato che si traduce in intuizione. In un sistema integrato, Luxeva dialoga con le piattaforme di prenotazione, gestisce i profili alimentari dei clienti abituali, calcola valori nutrizionali e suggerisce combinazioni coerenti con diete o esigenze specifiche. Nei resort e negli hotel, il suo intervento si estende fino al benessere complessivo del soggiorno, con proposte calibrate sul ritmo e sulle abitudini dell'ospite. C'è poi un aspetto meno visibile, ma centrale: la sostenibilità. Luxeva contribuisce a ridurre gli sprechi alimentari grazie a un sistema di preordine intelligente che armonizza la creatività dello chef con la logica della gestione. Una forma di lusso che non rinuncia all'etica, ma la trasforma in valore aggiunto. Perché, come osservano gli sviluppatori, il vero privilegio oggi non è il superfluo, ma la misura. Il progetto ha preso forma grazie al lavoro congiunto dell'AI & Embedded Team di The Face 5.0 Italia, specializzato in GPT-AI e sistemi Raspberry, e al contributo di uno Chef Ambassador proveniente dal circuito Michelin, incaricato di tradurre il linguaggio del gusto in



quello della macchina. Una collaborazione che unisce due mondi - l'ingegneria e la gastronomia - in un equilibrio raro di rigore e immaginazione. Ma oltre la tecnica, Luxeva custodisce un interrogativo più profondo: quanto spazio può occupare l'intelligenza artificiale nell'esperienza umana senza soffocarne l'emozione? The Face 5.0 risponde con una formula di discrezione: la tecnologia deve ascoltare, non sostituire. Essere presenza silenziosa, interprete attento, non protagonista. In questo senso, Luxeva è più un alleato che uno strumento, una voce che accompagna senza mai sovrastare. Il suo valore simbolico è proprio questo: restituire tempo e spazio alla relazione. Con la digitalizzazione la società corre più veloce del pensiero, Luxeva invita a rallentare, a riscoprire il piacere del dettaglio, la cura del gesto, la magia di un servizio che sa intuire. Non è solo un salto tecnologico, ma un cambio di paradigma: dal calcolo all'ascolto, dal dato all'emozione. E forse è qui che risiede la sua vera innovazione. Non nella potenza dei suoi algoritmi, ma nella capacità di rendere l'esperienza del gusto un dialogo tra mente e memoria, tra voce e desiderio.

Per informazioni:

www.theface5-0.com



LA SOLUZIONE: LUXEVA

LUXEVA è un assistente vocale discreto, elegante e intelligente, progettato per l'alta ristorazione.

- Saluta il cliente e riconosce il suo profilo.
- Rileva diete, allergie e gusti.
- Propone menu e abbinamenti personalizzati.
- Comunica con la cucina in tempo reale.
- Cura l'esperienza come un maître d'élite

