



LUXEVA

The AI Taste Concierge

THEFACE5.0 ITALIA PRESENTA LUXEVA IL CONCIERGE VOCALE DEL FINE DINING

Dalla capitale italiana dell'innovazione arriva una rivoluzione che parla il linguaggio del gusto. **TheFace5.0 Italia**, laboratorio di idee e tecnologie avanzate, trasforma l'intelligenza artificiale in un gesto di accoglienza. Guidati da **Katia Lopetti** e **Immacolata De Santi**, due menti che hanno fatto della ricerca e della visione strategica una missione, gli ingegneri e designer del team romano hanno dato vita a un progetto che fonde scienza, emozione e senso estetico. Dopo aver riscritto le regole della sicurezza con la piattaforma Tactix Core, l'azienda estende il proprio sguardo al mondo dell'alta ristorazione con **LUXEVA**, il primo **AI Taste Concierge** dedicato al fine dining.

Questo assistente vocale di nuova generazione non è una semplice interfaccia, ma una presenza discreta e raffinata, progettata per fondersi armoniosamente nell'ambiente di un ristorante stellato o di un hotel di lusso. La sua missione è semplice e rivoluzionaria: **personalizzare l'esperienza gastronomica** in ogni suo dettaglio. Grazie a un'intelligenza artificiale evoluta, il sistema riconosce il profilo del cliente, ne analizza gusti, allergie, preferenze alimentari e abitudini nutrizionali, suggerendo piatti e abbinamenti costruiti su misura. Comunica con la cucina in tempo reale, anticipa le esigenze e accompagna il servizio con la sensibilità di un maître d'élite. Come amano ripetere i suoi creatori, *"la tecnologia deve scomparire, lasciando spazio all'esperienza"*.

Questa filosofia trova le sue radici nel dialogo costante tra scienza e arte, tra la razionalità dell'algoritmo e la spontaneità del piacere. TheFace5.0

A cura di Viviana Pignelli

non vuole sostituire il tocco umano, ma elevarlo, creare un ecosistema in cui ogni gesto di accoglienza diventi più preciso, più autentico, più empatico. Per questo il dispositivo non è solo una macchina di calcolo, ma un'intelligenza empatica, capace di apprendere dall'interazione con il cliente e di adattarsi, cena dopo cena, alla sua unicità. È una nuova frontiera dell'ospitalità dove il lusso si misura nel silenzio, nella capacità di comprendere senza chiedere, di anticipare senza invadere. L'idea nasce dall'osservazione di una tendenza sempre più evidente: nei ristoranti di alta gamma, le esigenze di personalizzazione sono diventate centrali, ma spesso mancano strumenti adeguati a rispondere in modo tempestivo e coerente. I clienti più esigenti cercano non solo eccellenza culinaria, ma anche attenzione, ascolto, empatia. E qui entra in gioco questa tecnologia, che si fa tramite tra desiderio e creazione, tra la voce del cliente e le mani dello chef. Ogni voce racconta un gusto, ogni esperienza diventa unica.

Il concierge vocale si inserisce in una rete complessa e integrata: dialoga con i sistemi di prenotazione e CRM, gestisce le memorie alimentari dei clienti abituali, calcola l'apporto nutrizionale dei pasti e suggerisce soluzioni per bilanciare la dieta nel tempo. Una funzione che si rivela preziosa anche per hotel e resort, dove il benessere è parte integrante dell'esperienza di soggiorno. Inoltre, grazie a un sistema di preordine intelligente, contribuisce alla **riduzione degli sprechi alimentari**, armonizzando sostenibilità e lusso. In un momento storico in cui l'attenzione all'ambiente diventa sinonimo di responsabilità e prestigio, questo equilibrio tra

luxury





etica ed estetica si traduce in un vantaggio competitivo per i ristoranti che scelgono di adottarlo.

La versatilità dello strumento lo rende adatto non solo ai ristoranti stellati, ma anche a yacht club, lounge executive e resort internazionali, dove la personalizzazione del servizio rappresenta la chiave dell'eccellenza. Attraverso un'interfaccia vocale fluida e naturale, il cliente dialoga con un assistente capace di comprendere, ricordare e consigliare, senza mai risultare invadente. Il risultato è un'esperienza che unisce tecnologia e umanità, dati e sensibilità, precisione digitale e calore umano. Il sistema è in grado di trasformare un semplice pasto in un racconto sensoriale, un momento conviviale in un'esperienza memorabile che intreccia sapori, emozioni e memoria.

Dietro questa innovazione c'è la stessa anima pionieristica che ha dato vita a Tactix Core, la piattaforma wearable modulare sviluppata da TheFace5.0 per garantire sicurezza e connettività in contesti urbani, medici e industriali. La società ha costruito negli anni una solida reputazione nell'ambito dell'elettronica embedded, dell'intelligenza artificiale e dell'integrazione software-hardware, collaborando con partner internazionali come **OpenAI**, **Raspberry Foundation** e **Bose Pro Audio**. Questo background tecnico, unito a una visione umanistica del progresso, ha reso possibile la creazione di un alleato dell'esperienza, un'estensione naturale del savoir-faire gastronomico.

Un ruolo determinante è svolto dall'**AI & Embedded Team** di TheFace5.0 Italia srl, gruppo di esperti in **GPT-AI**, **Flutter** e **Raspberry**, che rappresenta il cuore dello sviluppo tecnologico dell'azienda. Accanto a loro, il progetto si avvale della collaborazione di uno Chef Ambassador, frutto della partnership con ristoranti **Michelin italiani**, chiamato a tradurre le esigenze della grande cucina nel linguaggio dell'intelligenza artificiale. Questa alleanza tra ingegneria e alta gastronomia ha dato vita a un prodotto che unisce rigore tecnico e sensibilità estetica, coniugando competenza, innovazione e cultura del gusto.

La forza di TheFace5.0 risiede inoltre nella rete dei

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

suoi **partner tecnologici**, che garantiscono qualità e affidabilità in ogni fase dello sviluppo. **OpenAI** rappresenta il cuore dell'intelligenza linguistica e predittiva; **Raspberry Foundation** assicura la solidità del sistema embedded; mentre **Bose Pro Audio** offre la cornice sonora ideale per un'interazione elegante, discreta e immersiva. Questa triade di eccellenze consente a LUXEVA di distinguersi come un dispositivo non solo funzionale, ma capace di emozionare, dando voce a un futuro in cui la tecnologia dialoga con il gusto, l'olfatto e l'anima. Nel cuore di questa sinergia tra mente umana e intelligenza artificiale si trova una riflessione più ampia

sul futuro della ristorazione: quanto può essere "*intelligente*" un'esperienza senza perdere la propria anima? TheFace5.0 risponde con una filosofia di equilibrio: la tecnologia deve essere presenza silenziosa, interprete discreto, mai protagonista. L'assistente vocale ascolta, consiglia, accompagna. Non impone, ma suggerisce; non sostituisce, ma amplifica. È questo approccio etico e raffinato che ne fa uno strumento perfettamente in linea con la sensibilità contemporanea del lusso.

Come afferma la tagline scelta per la sua presentazione, "*Mangiare bene, con intelligenza*", questa



Non si tratta dunque solo di un progetto tecnologico, ma di una dichiarazione di stile: la prova che il futuro del lusso non risiede nella complessità, ma nella capacità di farla dimenticare. In un mondo che corre verso la digitalizzazione totale, TheFace5.0 invita a rallentare, a riscoprire la magia del dettaglio, a lasciarsi guidare da una voce che conosce e rispetta il gusto di chi ascolta. Perché, come recita il closing statement dell'azienda, *"ogni voce racconta un gusto, ogni esperienza diventa unica."*

<https://www.theface5-0.com>



innovazione rappresenta una nuova era del gusto, dove l'intelligenza artificiale diventa complice del piacere e custode della memoria sensoriale. La sua presenza nelle sale dei ristoranti più prestigiosi non sostituisce l'arte dell'accoglienza, ma la amplifica, offrendo agli chef e ai maîtres uno strumento capace di dialogare, imparare e migliorare nel tempo. In prospettiva, TheFace5.0 immagina un ecosistema integrato in cui questa tecnologia possa dialogare con sistemi domotici, dispositivi wearable e piattaforme di wellness management, proiettando la ristorazione nel futuro della personalizzazione totale.

