Inteligencia artificial define el mejor turrón del Perú

Octubre siempre es el mes perfecto para darnos el gusto de probar turrón. No es de extrañar que el consumo de este manjar aumente considerablemente a lo largo de este mes. Evidentemente, al haber una gran variedad, podemos encontrar turrones de distintos tamaños, precios y sabores. Sin embargo, ¿te has preguntado alguna vez cuál es el mejor turrón del Perú? Sin duda, la respuesta es completamente subjetiva, ya que todos tenemos gustos distintos, pero sorprende cuando nos enteramos de lo que opina la inteligencia artificial.

Realizar consultas a la IA nos permite conocer su perspectiva sobre distintos temas, y no podíamos perder la oportunidad de saber qué piensa del turrón en el Perú para que defina al 'ganador' como el mejor que podemos probar. A continuación, te dejamos lo que dice la inteligencia artificial. Esta vez, decidimos consultarle a ChatGPT:

El mejor turrón del Perú, según IA

Sorpresivamente, encontramos que la inteligencia artificial considera un empate para definir el mejor turrón del Perú. Según explica, para la IA, todo dependerá de la experiencia que uno busque. Así, considera difícil que exista competencia para los turrones de San José y Rosalía, debido a sus décadas de historia y su preparación artesanal. Sobre ambos productos, los describe de la siguiente manera: «**Son suaves, tienen una miel de chancaca equilibrada, y el contraste con los confites es perfecto**«.

La IA no desaprovechó la ocasión para hablar de otras experiencias más '**gourmet**', como los turrones de Tanta, el

restaurante creado por Gastón Acurio, que se destacan por utilizar ingredientes más sofisticados, creando así una versión ligera y moderna.

¿Dónde nacen los turrones San José?

Su origen se remonta a **1947** en el distrito del Rímac, Lima, gracias a una empresa familiar. **Guillermo Gutiérrez Solari,** empresario limeño, decidió fundar una fábrica artesanal de turrones, buscando que este postre pudiera ingresar a más hogares peruanos. La idea de llamarlo '**San José**' se originó a raíz del santo patrón de los trabajadores, ya que la familia Gutiérrez mantenía fuertes creencias católicas. De esta forma, desde su concepción, los turrones de San José destacaron por sus ingredientes de excelente calidad y por respetar la receta tradicional del postre de Doña Pepa.

LEE MÁS:

Estrategia integral contra el crimen

CONOCE NUESTRO TIKTOK:

@camaracomerciolima ¡El boom de las billeteras digitales en el Perú! □□ #viralperu #camaracomerciolima #economiaperuana #tipfinanciero #yape #economiaperu ♬ Brickell – Feid & Yandel