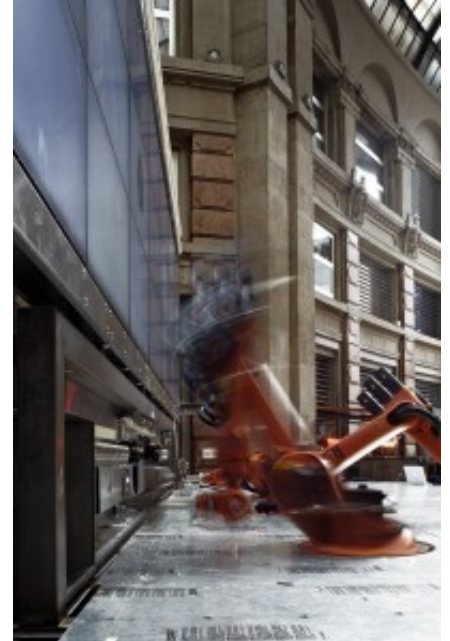


# Makr Shagr: come preparare un drink con telefonino

di [La Redazione](#) | 11 aprile 2013 in [Prodotti](#) · [0 Commenti](#)

---

I ricercatori del Senseable City Lab presso il [MIT](#) di Boston, in collaborazione con Coca-Cola e Bacardi, hanno progettato un bar robotico, capace di preparare un googol (pari a 100 volte la potenza di 10) di combinazioni di drink, immaginate dai consumatori stessi su un semplice smartphone o tablet. Il progetto, chiamato [Makr Shagr](#), è stato sviluppato con il sostegno del World Expo Milano 2015, e sarà testato durante il salone del Mobile di Milano, prima di essere svelato nella sua configurazione finale all'evento Google I/O di San Francisco, il 15 maggio prossimo. «Le tecnologie digitali stanno cambiando l'interazione tra persone e



prodotti» – ha affermato Carlo Ratti, direttore del MIT Senseable City Lab e partner di carlorattiasociati di Torino. «Questo è quello che vorremmo testare con Makr Shagr, un progetto che si ispira ai paradigmi della cosiddetta terza rivoluzione industriale. Le persone hanno la possibilità di inventare su un semplice palmare le ricette dei propri drink, che vengono poi realizzati da bracci robotici [Kuka](#) e macchine a controllo numerico. Dopo pochi secondi possiamo gustare il frutto delle nostre fatiche (e di quelle del robot), da soli o insieme agli amici – con i quali possiamo condividere le nostre impressioni e i nostri commenti,» ha aggiunto Ratti. I consumatori scaricheranno una app sui propri dispositivi e mixeranno gli ingredienti come se fossero dei barman virtuali. Potranno trarre ispirazione da ricette predefinite o da quelle già provate da altri consumatori, prima di “costruire” il proprio drink. Il cocktail verrà poi realizzato da tre braccia robotiche, i cui movimenti riproducono ogni azione di un barman – shakerare un Martini, improvvisare un Mojito, o persino tagliare delle fettine di limone. Roberto Bolle, ballerino étoile della Scala di Milano e primo ballerino dell'American Ballet Theatre, insieme al coreografo Marco Pelle, hanno ispirato i gesti del robot. I movimenti di Roberto Bolle sono stati filmati e usati come input per la programmazione di Makr Shagr. Il sistema, inoltre, fa leva sull'innovativo dispenser Coca-Cola Freestyle, che offre oltre 100 prodotti diversi. «Coca-Cola Freestyle rappresenta il massimo dell'innovazione, combinando una tecnologia rivoluzionaria a un design di alto livello, per offrire ai consumatori una varietà di scelta senza precedenti,» ha sottolineato

Jennifer Mann, Vice Presidente e General Manager di Coca-Cola Freestyle. «Questa collaborazione vuole contribuire a sviluppare nuovi modelli di co-creazione e di condivisione sociale.» Nell'installazione Makr Shagr le connessioni sociali generate dalle dinamiche di co-creazione di drink e dalle relazioni tra gli ingredienti scelti dalle persone sono mostrate in un grande



display posizionato dietro al bar. I consumatori possono, inoltre, condividere queste connessioni, insieme alle ricette e alle foto caricate sulle piattaforme di social networking. «Innovazione e ricerca sono da sempre al centro dello spirito di Bacardi fin dai suoi primi giorni, a iniziare dalla rivoluzione nella produzione del rum sino alla creazione dei cocktail ancora oggi più bevuti e apprezzati, primo fra tutti il *Mojito*; questo progetto

si ispira alla stessa spirito» ha affermato Giorgio Bertolo, Marketing Manager di Bacardi per Italia e Francia. «Siamo orgogliosi di collaborare nuovamente con Coca-Cola come abbiamo fatto nel 1900 con l'invenzione del *Cuba Libre*». «Questo progetto parte dal mondo digitale – ha evidenziato Bertolo – per invitare i consumatori a fare un passo avanti ed a connettersi attraverso una reale esperienza intorno al drink, esattamente come aspiriamo a fare con i nostri cocktail.» «Vogliamo sfruttare l'energia di questo grande evento di design, il Salone del Mobile di Milano, per esplorare nuove dinamiche sociali legate alla creatività e al consumo,» ha aggiunto Yaniv Jacob Turgeman, responsabile del progetto presso il Senseable City Lab del MIT di Boston. «Siamo stati tutti barman almeno una volta nella vita: è molto piacevole preparare un cocktail per se stessi o per gli amici. Makr Shkr permette a ciascuno di creare un numero pressoché infinito di cocktail, e pensiamo che potrebbe far nascere una nuova cultura del bar, basata su input distribuiti da parte di molte persone – ovvero sia in modalità bottom-up.» Makr Shkr è in grado di mixare drink sia alcolici che non alcolici. Il sistema di controllo digitale permette di monitorare il tasso alcolico di ciascuna persona, promuovendo quindi il consumo responsabile.