

# MAKR SHAKR, BARMAN OF STEEL, COCKTAIL DA FANTASCIENZA

19 giugno 2013

Ultimo aggiornamento alle 12.28

15 apr 2013 — **Alberto del Giudice**

**Makr Shkr, il robot hot & cool. Nella società liquida cui apparteniamo mancavano solo bartender e mixologist artificiali, connessi alla rete e social, capaci di esaudire ogni nostro desiderio in un tumbler o in una coppa Martini. Il video e le immagini**



Makr Shkr



0 Commenti

Share

Preferito

Like 30

**Tags:** fantascienza,robot,fuorisalone,salone del mobile,cocktail,drinks,dario comini,long drinks,carlo ratti

**Makr Shkr**, il robot hot & cool. Nella società liquida cui apparteniamo mancavano solo bartender e mixologist artificiali, connessi alla rete e social, capaci di esaudire ogni nostro desiderio in un tumbler o in una coppa Martini. **Carlo Ratti** e la sua equipe internazionale di cervelli e futurologi dello Mit di Boston ([MIT Senseable City Lab](#)) hanno tradotto una catena di montaggio robotica sul bancone di un disco club. **Complici Coca Cola e Bacardi**. Per ora si tratta poco più di un sofisticato gioco, presentato in occasione del **Salone Internazionale del Mobile** a Milano, in Galleria del Corso, ma quel che conta è che non solo i nostri robot i cocktail li preparano per davvero, ma che tramite iPhone, iPad o qualsiasi smartphone e tablet gli appassionati possono ordinare ricette di long drinks personalizzate, inventare nuovi cocktail e quindi condividerli con gli altri. Scambiare informazioni e come nelle performance realizzate a Milano, ancora in via sperimentale, ricevere dai barman androidi informazioni dettagliate sugli ingredienti: grado alcolico e una sorta di carta d'identità del prodotto.

Questi i contenuti per così dire più freddi, che comunque hanno notevolissime potenzialità. **Carlo Ratti** sarà anche tra i protagonisti di **Expo 2015**, con una sorta di supermercato del futuro, di cui **Makr Shkr** è solo una divertente anticipazione. La scelta di presentare questi prototipi al Salone del Mobile non è però casuale o pretestuosa, perché vedere in azione il trio di BarMan of Steel sotto la cupola della Galleria del Corso di sera, sotto le luci stroboscopiche, con un Dj alla console, è quasi come assistere a uno spettacolo di danza contemporanea o a una performance artistica, grazie sia al design dei bracci meccanici, sia ai movimenti incredibilmente armoniosi e precisi dei Makr Shkr, mentre adoperano lo shaker, versano il ghiaccio e i liquidi, fettine di lime e foglioline di menta e quindi versano nei bicchieri e porgono il cocktail al cliente.

Non restava quindi che mettere a confronto uno dei più grandi mixologist e bartender contemporanei, **Dario Comini** (Nottingham Forest di v.le Piave a Milano) con i robot di **Carlo Ratti**. La sfida, ovviamente, è stata vinta dal maestro dei cocktail molecolari. Il suo mojito e il suo cuba libre hanno di gran lunga distanziato gli omologhi preparati dai robot, ma il maestro ha ammesso a pieni voti i suoi eccentrici allievi, presto in partenza per San Francisco per stupire a partire dal 15 maggio, eliminato qualche bug, il pubblico del **Google I/O**, la più importante kermesse della terza rivoluzione industriale. E chissà, magari con i container già pronti per tornare a Milano nel 2015 per una rivincita dal risultato non più scontato con **Dario Comini**.

*Video realizzato da Marco Moncalvo & Comb Studio.*