

Tendenze

Bartender robotici

Makr Shkr, bar robotico creato dai ricercatori del Mit di Boston e governabile col telefonino, difficilmente soffierà il posto ai barman umani. Questo almeno nel prossimo futuro, poi staremo a vedere

Stefano Nincevich

04 Giugno 2013

Messaggio riservato ai collezionisti di Bargiornale. Nel numero di marzo del 2008, in un servizio dedicato ai robot che preparano cocktail, scrivevamo: "...forse domani i robot saranno utili ad aiutare anche i barman. Si aprirebbero scenari bizzarri con i bartender, robot e umani, che lavorano fianco a fianco. Ve lo immaginate il laser usato da Dario Comini del Nottingham Forest per preparare i Laser Martini, inserito nel braccio di un cyborg?". Ebbene, ci siamo andati vicini. Poco tempo fa abbiamo assistito a uno spettacolo unico in Galleria del Corso a Milano. Sotto la cupola si sono sfidati in una gara a base di cocktail classici, dal Cuba Libre al Mojito, due pezzi grossi: da una parte Dario Comini, dall'altra Makr Shkr. Del primo ne abbiamo già cantato le gesta, del secondo c'è un lungo capitolo ancora da scrivere. Ma andiamo con ordine. Il robot, nato per fare cocktail, è frutto di un progetto del Senseable City Lab Mit di Boston, realizzato col supporto dei colossi del beverage Bacardi e Coca-Cola. I ricercatori 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 Shkr e sviluppato con il sostegno del World Expo Milano 2015, è stato testato durante il salone del Mobile di Milano, prima di essere svelato nella sua configurazione finale all'evento Google I/O di San Francisco del mese scorso. «Le tecnologie digitali stanno cambiando l'interazione tra persone e prodotti» - afferma Carlo Ratti, direttore del Mit Senseable City Lab e partner di carlorattiassociati di Torino. «Quello che vorremmo testare con Makr Shkr è 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 sono poi realizzati da bracci robotici 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». L'idea non fa una grinza. Il problema, semmai, sta nel rischio di generare nell'utente l'idea che sia sufficiente digitare un comando sul telefono per trasformarsi in un bartender. «Il rischio non c'è - replica Ratti - . Al momento il nostro interesse è di vedere come la gente reagisce quando le viene dato il potere di realizzare le proprie creazioni». Rassicuriamo subito chi sta iniziando a preoccuparsi, pensando che un giorno il barman robotico prenderà il posto di quello in carne e ossa. «Niente di più improbabile. Nel prossimo futuro la creatività sarà ancora sul lato umano, ma la macchina può aiutare a sbarazzarsi di alcuni dei compiti più meccanici, in modo da poter concentrarsi maggiormente su quelli che più ci piacciono». E, aggiungiamo noi, sul pubblico. Il funzionamento della macchina progettata dal team di Ratti è piuttosto intuitivo: i consumatori scaricano un'app sui propri dispositivi e mixano gli ingredienti come barman virtuali. Possono trarre ispirazione da ricette predefinite o da quelle già provate da altri consumatori, prima di "costruire" il proprio drink. Il cocktail è poi realizzato da tre braccia robotiche, i cui movimenti riproducono le azioni più comuni di un barman: versare il ghiaccio, shakerare il drink, tagliare fettine di limone, lavorare la menta per il Mojito ecc.

Una stella della danza come ispirazione

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 Shkr, macchina che vedremo bene in un contesto da grandi numeri come una discoteca. La stessa presentazione milanese è avvenuta in un ambito simile a quello di un dance club con tanto di dj, luci stroboscopiche, grande schermo e una pedana argentata presa in prestito dai dancefloor. «Per il momento - sottolinea Ratti - Makr Shkr è più un esperimento, un'installazione, così com'è stata presentata a Milano. Ma già ci sono piovute addosso tante richieste di

noleggio in occasione di eventi speciali. Certamente il progetto non è ancora pronto per un bar normale...». Anche perché i costi sono proibitivi. Si parla di cifre intorno al mezzo milione di dollari, anche se gli oneri di produzione sono soggetti a molte variabili. «Tanti componenti del bar robotico sono stati realizzati grazie alle sponsorizzazioni e alle partnership. Certo, se ci fosse richiesta di mille esemplari il prezzo sarebbe decisamente inferiore». Finiamo come abbiamo iniziato: potete stare tranquilli perché Makr Shagr ha ancora ampi margini di crescita come bartender e non vi soffierà il posto. Almeno nel prossimo futuro. Per la cronaca la sfida tra macchina e uomo è stata vinta a mani basse da Dario Comini, maestro dei drink d'avanguardia. Alla prova di degustazione i suoi Martini, Cuba Libre e Mojito hanno di gran lunga distanziato gli omologhi preparati dai robot. «L'ho vissuta come doveva essere: un'esperienza divertente. Vorrei da una parte tranquillizzare i colleghi dicendo che nessuna macchina potrà mai sostituire la manualità e la sensibilità del barman, dall'altra lodare la genialità di Carlo Ratti e del suo gruppo di lavoro capaci di realizzare uno straordinario robot che un giorno neanche troppo lontano, e fatte le dovute modifiche nel software, potrà alleviare la routine quotidiana dei barman e permetterci di fare la cosa più importante del nostro mestiere: prenderci cura dei nostri ospiti».

Aspettando la rivincita del 2015

Questo è il messaggio conclusivo del patron del Nottingham Forest, star del nostro Drink Team. Non resta che aspettare l'Expo Milano del 2015 quando la macchina sfiderà di nuovo l'uomo. Il risultato della rivincita non è del tutto scontato. Noi, ancora una volta, saremo lì per fare il tifo. Per i bartender in carne e ossa.