

FOCUS

11/04/2013 - LA SUPER-MACCHINA CHE ELIMINA LE CODE NEI LOCALI ALLA MODA

“Makrshakr”, il barman elettronico

Il progetto dei giovani designer del Mit e dello studio Ratti presentato al Fuori salone di Milano

FRANCESCO RIGATELLI

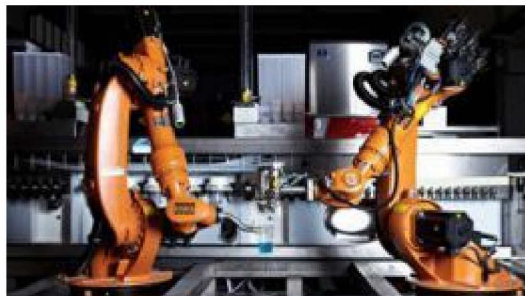
C'è un progetto che potrebbe semplificare le file nei locali molto frequentati e lasciare a casa generazioni di baristi. I ragazzi del Massachusetts institute of technology (Mit) e dello studio torinese Carlo Ratti associati ci devono aver pensato guardando quei favolosi spot in cui i drink non riescono mai ad arrivare alle ragazze e allora parte una festa e queste si mettono a ballare sopra la folla offrendo da bere a tutti.

Troppo poesia! Perché non inventare un robot in collaborazione con Bacardi e Coca Cola per velocizzare i passaggi? In realtà, Makrshakr ha ancora bisogno di qualche aggiustatina dunque per ora i baristi sono salvi. Ma per come lo si è visto in azione a una presentazione al Fuori salone del design di Milano anche i migliori barman e mixologist devono preoccuparsi.

Tutto parte dal proprio cellulare. Con un codice si va su un sito internet e si compone un ordine, cui viene assegnato anche un tempo di esecuzione. Si attivano tre bracci meccanici Kuka che prelevano il liquido da una serie di contenitori, lo combinano, lo mescolano e porgono il drink su un piccolo tapis roulant. Salute!

In teoria Makrshakr è capace di fare qualsiasi tipo di cocktail. Andrea Galanti, uno dei giovani designer, di solito in studio da Ratti a Torino e fino a luglio in visita al Mit di Boston spiega che il nome «mixa “maker” e “shaker”». Seguiamo l'idea della Terza rivoluzione industriale per cui ognuno può costruire in casa senza bisogno dell'industria di una volta. Il progetto vuole essere ironicamente esplicativo di questo, come a dire: volendo, possiamo diventare tutti baristi. Non proponiamo di eliminare gli esseri umani dai locali». Ma in futuro? «Questi robot tedeschi sono già impiegati in molte aziende, per usarli nei bar bisognerebbe rimpicciolirli». Con costi e bisogno d'assistenza? «Quello no, perché probabilmente si ottimizzerebbero per l'occasione».

Giovanni De Niederhausern, ventinovenne project manager dello studio Ratti e a suo tempo anche lui a Boston, racconta che i Kuka affascinano e intimoriscono al contempo le persone: «Pensavamo che strumenti così raffinati rischiassero di essere danneggiati in una presentazione con tanta gente al Fuori salone. Ed dubitavamo sul metterli in mostra prima del Future food district, il padiglione che stiamo preparando per [Expo 2015](#). Invece gli interessati si sono avvicinati, ma con molta paura». Superstizione?



Realtà aumentata

1. Scaricate la app gratuita AR-Code per Apple e Android
2. Inquadrate l'immagine dei robotini con lo smartphone o il tablet
3. La foto sarà scansionata e potrete vedere il video dei robot che preparano l'aperitivo



FOTOGALLERY
Il robot-bar
firmato da Mit
e Carlo Ratti

