

A MANHATTAN

Nel ristorante dove il robot prepara il pranzo

Paolo Mastrolilli A PAGINA 12

Il pranzo lo prepara il robot

A New York il primo ristorante automatizzato
In caso di imprevisti c'è la cameriera in carne e ossa

PAOLO MASTROLILLI
INVIATO A NEW YORK

L'altro giorno sono stato a pranzo con un robot. La conversazione è stata abbastanza elementare, però lui ha preso con attenzione il mio ordine, lo ha cucinato e lo ha consegnato nel giro di cinque minuti, alla modica cifra di 10 dollari e 15 centesimi più tasse. Niente mancia, ovviamente, perché i robot non la pretendono.

Il luogo dove ho incontrato il mio cameriere virtuale si trova sulla Madison Avenue di Manhattan, si chiama «Eatsa», ed è il primo ristorante automatizzato di New York. Fa parte di una catena fondata a San Francisco nel 2015, che nel frattempo ha aperto succursali anche a Berkeley e Washington. E' la dimostrazione che i robot non sono una fantasia lontana nel futuro oppure una tecnologia sofisticata che può essere usata solo per le esplorazioni spaziali e gli interventi chirurgici.

ci di precisione a cuore aperto. Vivono già tra noi, nel ristorante dietro l'angolo, e sono destinati a svolgere sempre più mansioni. Secondo uno studio di PricewaterhouseCoopers, nel giro di 15 anni si prenderanno il 38% dei posti disponibili negli Stati Uniti. La scommessa quindi è capire se il loro avvento ci porterà via il lavoro, minacciando la nostra stessa sopravvivenza oppure se coronerà il sogno di liberarci di tutte le scocciature, consentendoci di dedicarci alle attività più gratificanti.

La vetrina di «Eatsa» somiglia a quella di un qualunque fast food. Quando entri, però, non trovi esseri umani ad accoglierti. Sulla parete destra della sala ci sono 12 iPad montati su piccole colonne di legno, dove leggi il menù. Inserisci la tua carta di credito, scegli il cibo che vuoi mangiare e concludi l'ordine. Nel mio caso un antipasto di Chips & Guacamole, una Bento Bowl con vegetali e quinoa e un bicchiere di ac-

qua frizzante al Mango e Guava. Il sistema legge la carta di credito e, appena invii l'ordinazione, il tuo nome appare sopra uno schermo in fondo alla sala: è il segnale che il robot ha iniziato a prepararti il pranzo. Quando finisce, vicino al tuo nome sullo schermo appare il numero del «cubby» dove puoi andare a ritirare il pasto. Si tratta di piccoli cubicoli coperti da uno schermo Led trasparente, che devi toccare due volte per farli aprire. Prendo la mia busta, controllo il contenuto e scopro che il robot ha dimenticato il guacamole. Solo in quel momento interviene Callista, una ragazza in carne ed ossa che in questa fase sperimentale presidia ancora il locale per risolvere eventuali problemi. Lei parla brevemente con una radio e poco dopo il Guacamole si materializza nel «cubby». Al momento ci sono dipendenti che dietro le quinte puliscono la cucina, rivedono i piatti o aiutano i clienti in difficoltà, ma il responsabile del marketing Dean Marsh

ha assicurato che «presto l'automazione sarà completa».

In questo ristorante sulla Madison Avenue vengono circa 1500 clienti al mese, come due ragazze sedute vicino al mio tavolo: «Pranziamo sempre qua - dice una di loro - perché è vicino al mio ufficio, il cibo è buono, salutista ed economico». Ma non hai paura di mangiare un piatto preparato da un robot? «No. Anzi è meglio, perché così non devo interagire con altre persone». La ragazza si accorge di aver fatto una gaffe con l'amica e, sorridendo, aggiunge: «Tranne quelle con cui voglio parlare...».

Entra un gruppo di turisti italiani, ma restano delusi quando nel menù non trovano le tagliatelle: «Andiamo a cercare una roba un po' più semplice?». Stavolta sì, potete ancora farlo. I robot però sono già tra noi ed evitarli diventerà sempre più difficile. Si tratta ora di accettarli e fare in modo che entrino nelle nostre vite per servirci.

BY NC ND ALI CUNI DIRITTI RISERVATI

Tutto pronto in 5 minuti

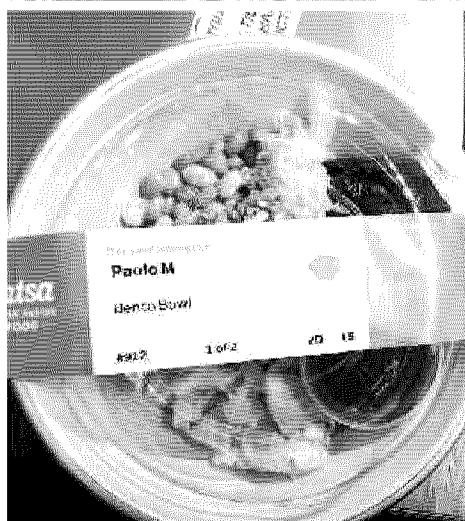
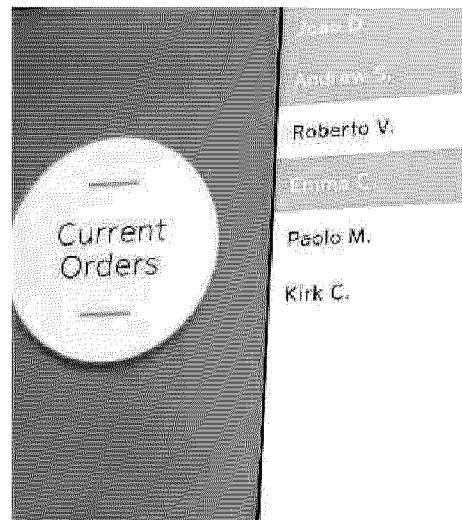
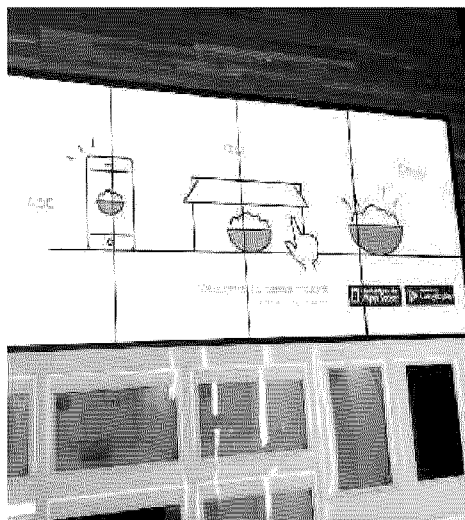
12 iPad Sono quelli montati su piccole colonne di legno, dove si legge il menù e si inserisce la carta di credito

1500 clienti Sono quelli che ogni mese affollano il ristorante high tech su Madison Avenue a Manhattan

10,5 dollari È il prezzo (più le tasse) per un pranzo che prevede un antipasto di Chips&Guacamole, una zuppa di verdure e quinoa, più un bicchiere di acqua al mango e guava



LE MACCHINE



TUTTE LE FOTO DI PAOLO MASTROLLILI

Le sorprese di «Eatsa»

Quando si invia l'ordinazione, il proprio nome appare su uno schermo: il robot ha iniziato a preparare il pranzo. Quando finisce, appare il numero del cubicolo dove ritirare il cibo