

ristoranti: il futuro è servito

La fantascienza? Si serve al tavolo. E la cosa bella è che è già realtà. Sono ormai tanti, in tutti gli angoli del mondo, i ristoranti e le catene “del futuro”. Fra schermi, intrattenimenti interattivi, ordinazioni via touchscreen, camerieri robot e telecamere intelligenti, ecco cosa... bolle in pentola..

di Umberto Marchi

se finiamo per sentirci un po' osservati, beh, fa parte del gioco.

Ordinazione? Basta un touch

I punti ristoro del futuro sono ormai una realtà, e se i piatti vi arrivano attraverso un tapis roulant, un po' come i bagagli in aeroporto, non è il caso di meravigliarsi. E se mancano i camerieri? No problem, direbbero in quel di Londra, dove al ristorante **Inamo**, nel cuore del West End, è in atto un ingegnoso sistema di ordinazione basato su tavoli “touch” che permettono un'interazione rapida direttamente fra clienti e cucina, senza passare da alcun intermediario. I menù (proiettati dal soffitto grazie a uno speciale sistema studiato appositamente) hanno grafiche evolute e sono rappresentati con fotografie in scala reale delle creazioni dello chef sulla superficie liscia dei tavoli in colore bianco ghiaccio. Utilizzando un touchpad circolare della dimensione di un sotto-bicchiere incorporato nel piano del tavolo, i clienti possono scegliere i piatti e inviare le ordinazioni direttamente in cucina. In costante aggiornamento lo stato dell'ordinazione,

Nell'epoca della mega rivoluzione tecnologica, dell'internet delle cose e dei mille occhi da “Grande Fratello” che ci seguono in ogni angolo e in ogni momento della nostra vita, i ristoranti non potevano certo fare eccezione. Ebbene sì: l'iper tecnologia versione 2.0 è entrata anche nelle cucine e nelle sale, e si insinua fra pentole, stoviglie, menu e coperti. Schermi, touch-tables (ossia tavoli che funzionano come dei touch screen, proprio al pari del nostro smartphone), telecamere, tablet, oggetti smart che dialogano fra loro e camerieri robot non sono più così rari. Anzi, sono diffusi in tutto il mondo. E



Inamo, Londra

il calcolo delle calorie delle pietanze scelte e il conto, che comparirà alla fine della cena sul tavolo. E mentre si aspetta è possibile cambiare la propria tovaglia virtuale mediante un semplice tocco o seguire il lavoro dello chef attraverso una webcam. Ottimo per tutti, ma soprattutto per chi al tavolo ha i minuti contati.

Zero camerieri a Norimberga

Niente camerieri anche da **'s Bagger**, a Norimberga, che senza dubbio si aggiudica uno dei posti sul podio dei locali più bizzarri al mondo. Se siete stanchi delle ordinazioni dimenticate, dei tavoli confusi, del “vicino che è

40
GSA
OTTOBRE
2016

Max à table,
Bordeaux





arrivato dopo e mangia prima di me”, del piatto che non arriva come lo desideravo, della carta dei menu che arriva dopo mezz’ora, delle code infinite per pagare e quant’altro, forse questo è il posto che fa per voi. Si tratta di un ristorante ultramoderno, ubicato all’interno di una sorta di magazzino riconvertito in un locale trendy. Con una caratteristica molto preziosa: una precisione teutonica dall’ordinazione al conto. Pensate che grazie a un sofisticato sistema di comunicazione è possibile addirittura conoscere al secondo il tempo di attesa, un po’ come con i navigatori satellitari delle automobili. E i piatti “scivolano” letteralmente dalla cucina grazie a un sofisticato sistema di trasporto che attraversa l’edificio, in una sorta di “catena di montaggio” con passaggi e guide metalliche.

Robot... alla tedesca

Restando in Germania, ma spostandoci a Ilmenau, ci imbattiamo nel **Robots Bar & Lounge**, che come suggerisce il nome stesso è un locale – fra l’altro aperto da pochissimo – completamente a tema robotico e tecnologico. L’arredamento è a tema, e lo stesso ca-



*Robots Bar & Lounge,
Ilmenau*

meriere è robotico, ed ha anche un nome che più tedesco non si può: “Carl”, realizzato ad hoc dall’ingegnere Ben Schaefer da parti di recupero di robot industriali in disuso. L’idea, che sembra uscire direttamente dalla mente di Asimov, è quella di avvicinare robot ed umani, calando scenari fantascientifici nella realtà di tutti i giorni. Una cosa utile, secondo il progettista, sia alle persone sia... al robot stesso, che in questo modo si fa osservare in azione in un contesto reale.

Dalla Francia alla Spagna: nemmeno i Pirenei arrestano il progresso

Anche la Francia dice la sua: a Bordeaux, nel cuore dell’Aquitania, c’è **Max à table**, dove si mangia tra schermi evoluti, tecnologia touch screen, navigazioni libere in internet e tanti altri accorgimenti avanzati. Se poi si attraversano i non distanti Pirenei e ci si imbarca alla volta di Ibiza, con un po’ di fortuna (e di disponibilità economica) a Playa d’en Bossa può capi-

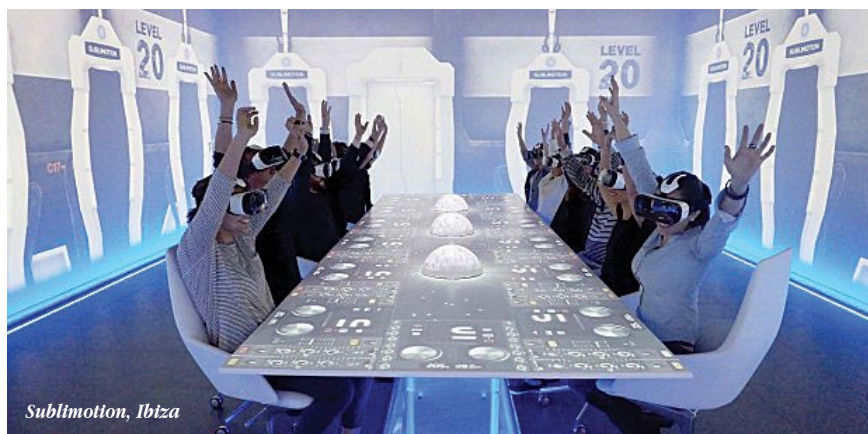


*'s Baggers,
Norimberga*

tare di cenare dallo chef iberico Paro Roncero, che tanto per non farsi mancare nulla ha pure un paio di stelle Michelin nel cassetto. Il ristorante si chiama **Sublimotion** ed è un perfetto connubio fra tecnologia all'avanguardia, design e altissima ricerca gastronomica, tanto che il progetto ha coinvolto architetti, designer, scenografi e artisti. Tra installazioni e realtà virtuale, si parte immersi nel fondo del mare tra bocconi di olio d'oliva ghiacciati con l'azoto, caviale, ostriche e palline di pesce servite in conchiglie di mare. Scampi destrutturati quando si viaggia sull'Orient Express e orti di campagna formato buffet. In tutto 20 portate per chiudere, alla fine, con il bacio di Klimt in versione commestibile: gelato al limone, scaglie di cocco, labbra intinte nel cioccolato. Unico limite il conto, che senza sbilanciarsi troppo viaggia sui 1500 euro, cent più cent meno. E il numero dei coperti, massimo dodici.

Metti una cena "psycho" dalle parti di Shangai

"Solo" 400 dollari, invece, è il prezzo di un "immersive dinner" a Shanghai, dove lo chef francese Paul Pairet vi attende ogni giorno alle 18.30 in punto (non sono tollerati ritardi) a un indirizzo segreto che viene svelato soltanto al momento dell'appuntamento (dal sito www.uvbypp.cc). Le indiscrezioni dicono che si tratti di un vecchio studio di registrazione in di-



Sublimotion, Ibiza

suso, che ora si chiama **Ultraviolet**. Dopo essersi trovati presso un altro locale, si raggiunge l'agognata meta dopo un viaggio in minivan, in quello che, detto così, potrebbe sembrare un vero e proprio rapimento di ostaggi "gastronomici". L'avventura gastronomica, che dura nientemeno che quattro ore, inizia nell'oscurità intorno alle 19.20. Le prime portate sono una sfera al gusto di wasabi e del succo congelato di mela. L'esperimento ha un grande successo, visto che il locale è attivo dal 2000.

L'intrattenimento 2.0 è di casa

Venendo al capitolo intrattenimento, c'è solo l'imbarazzo della scelta. In Italia non se ne vedono tanti, ma in altri paesi del mondo, a cominciare dagli States, sono già svariate le catene o le singola realtà hi-tech, con tavoli dotati di schermi interattivi. Per fare qualche nome: Chili's Grill & Bar, Applebee's, Chicago Uno e Chevys Fre-

sh Mex. C'è poi chi, come McDonald's e da Roadhouse Grill (questo anche in Italia) usa i prodotti Apple, grazie ai quali si può ordinare e restare connessi con i propri amici tramite social network. E secondo recenti studi pare addirittura che l'uso del tablet spinga i clienti ad essere più generosi nelle mance.

Gli psicologi temono la spersonalizzazione. E l'igiene?

Ma per molti non è tutto rose e fiori: non mancano, infatti, le critiche anche aspre da parte di chi, come sociologi e psicologi, teme che, con tutta questa tecnologia un po' spersonalizzante, a tavola si perda anche l'ultimo residuo di quella convivialità che rendeva unico il momento del pranzo e della cena. Dal canto nostro, ci permettiamo un'osservazione di natura... igienica: siamo sicuri che tutte le fasi dei processi automatizzati (ad esempio il "viaggio" autonomo dei cibi in varie parti degli edifici) siano davvero a prova di igiene? Chi può assicurare che gli standard igienici indispensabili nel settore alimentare siano osservati sempre e dovunque nella maniera corretta? E che oltre al futuro non ci siano alle porte sgradite sorprese? Staremo a vedere. Intanto i numeri danno ragione ai ristoranti del futuro, che sbandierano fatturati da vertigini e in molti casi hanno liste d'attesa chilometriche.

