Quando i bartender sono robot: accade al Tipsy Bar di Las Vegas

135253591-3c6233be-26a5-412c-9467-ffbf9a9bf78d-e8b4d39c

Dietro al bancone del Tipsy Bar di Las Vegas non ci sono due camerieri, ma due robot. Realizzati dall'azienda torinese Makr Shark, sostituiscono perfettamente gli otto baristi umani che li affiancano.

Repubblica.it racconta che l’idea è venuta al proprietario del locale, l'imprenditore italiano Rino Armeni, al contempo ceo di Robotic Innovation e attivo nel settore della ristorazione.

Ordinare è semplice: ogni tavolino è dotato di un iPad con cui scegliere il drink, e, come dei bartender professionisti, i robot selezionano gli ingredienti, mescolano, aggiungono le guarnizioni e servono al bancone. Servizio completo. E sono anche più veloci dei loro "colleghi": riescono a servire ben 120 bicchieri l'ora e comporre 60 tipi di cocktail.

Per ora i due robot del Tipsy Bar sono promossi a pieni voti dai clienti, anche se qualche nostalgico sottolinea come, fra un drink e l'altro, non possa sfogarsi con loro e non ricevere nessun consiglio.