



1. Da Creator a San Francisco i robot preparano gli hamburger; 2. Da Spycy a Boston è tutto automatizzato; 3. Il robot per cocktail della torinese Makr Shkr



2



## Tendenze — RILASSATI, CUCINA IL ROBOT

*Dagli hamburger macinati, grigliati e assemblati negli Usa al cuoco cinese che insegna all'intelligenza artificiale le sue ricette. Il prossimo passo è l'automazione in casa*

«**P**rendo l'insalat a dello chef, ma con olio e aceto a parte. E la torta di mele, ma riscalda

ta. E non ci voglio il gelato sopra, lo voglio a parte. E di fragola. Sennò solo la panna, ma se è panna vera, non in lattina». **Scena cult** di *Harry ti presento Sally* (film invecchiato benissimo ma pur sempre di 31 anni fa), che difficilmente potrebbe verificarsi in un futuro prossimo di ristoranti robotizzati e di ordinazioni digitali e standardizzate, dove l'**intelligenza artificiale** vorrebbe sostituire gli umani non sono in sala, ma anche e soprattutto dietro ai fornelli.

O meglio, inglobando i fornelli: se i robot-chef solo dieci anni fa parevano pura

fantascienza, oggi sono una realtà piuttosto diffusa. Con un costo che li rende tutto sommato un investimento sostenibile per i ristoranti. Molto meno, ovviamente, per i lavoratori, che si vendono scippati di un'altra fetta di occupazioni (del resto secondo un report di **McKinsey Global Institute**, il 73% delle attività umane legate alla produzione e al servizio di cibo potrebbe essere automatizzato).

### Dall'America alla Cina

I **primi esperimenti** di robot chef hanno a che fare con gli hamburger: macina, affetta, insaporisci, griglia. Facile. Così da Creator, a **San Francisco**, un cuoco meccanico prepara fino a 130 panini - compresi quelli vegani - in un'ora senza nessun intervento umano e con ingredienti freschissimi perché la verdura viene affettata al momento, quindi non si ossida. Quello che si risparmia in personale viene investito in prodotti di alta qualità. Da Spycy, ristorante aperto nel

2018 a Boston e a oggi ancora premiatissimo dalle recensioni su Tripadvisor, le specialità della casa sono le bowls (ciotole con vari ingredienti) che lo **chef stellato Daniel Boulud** ha ideato, mentre quattro studenti del Mit hanno fatto il resto. Il cliente ordina dal tablet, gli ingredienti vengono selezionati dai contenitori e riposti in uno dei sette wok automatizzati accanto alle piastre a induzione. In circa tre minuti il cibo è pronto e viene rifinito da uno dei garde manger (gli chef, umani, che si occupano di tutte le preparazioni fredde). Con

### Secondo una ricerca il 73% delle attività legate al cibo passerà ai robot

grande attenzione anche qui alle materie prime, tutte sostenibili, per questo per esempio non troverete mai manzo nel menu. In questo caso però si tratta più che altro di un mix di competenze e capacità, in cui intelligenza artificiale e occhio umano convivono e collaborano.

In **Cina**, invece, grandi chef come Lin Chaodai, tra i più apprezzati cuochi di cucina cantonese, sono stati arruolati per insegnare ai robot a preparare

prelibatezze per un nuovo, lussuoso, ristorante di Guangzhou che ha aperto il 12 gennaio. Gli chef hanno registrato le ricette nei minimi dettagli e hanno inserito i dati nei computer prima che gli ingegneri iniziassero i loro test. Una volta completati i piatti, le macchine si puliscono automaticamente, consumando molta meno acqua di una lavastoviglie media. Non è chiaro però se questi **chef meccanici** siano soltanto dei Bimby all'ennesima potenza o se invece imparino e creino davvero, e in caso come facciamo visto che non hanno il senso del gusto e neanche dell'olfatto.

Lo chiediamo a **Emanuele Rossetti**, CEO della torinese Makr Shkr, che ha esportato i suoi barman robot in tutto il mondo, da Las Vegas a Dubai. «Il nostro obiettivo è rafforzare l'interazione tra uomo e macchina» ci spiega, puntualizzando che i loro robot sanno fare tutto ma sono ignoranti, hanno bisogno di un umano accanto. «Il cliente - continua - può selezionare sull'app di Makr Shkr delle ricette di cocktail ideate da **bartender internazionali**, o crearne di nuovi secondo i propri gusti, dopodiché il bartender robotico li esegue. Al momento stiamo lavorando a una possibile funzione di intelligenza artificiale per Toni, il nostro bartender robotico, basata sul machine learning. Si tratta essenzialmente di



### Il bello e il buono

## Appetitoso angolo di mare (quasi) sul lago

Certo, un po' la posizione penalizza, da sempre, questa «Antica Hostaria». Certo, se di giorno la recente e più lunga passeggiata sul lungolago vi regala la meraviglia del panorama, se il forte vento che muove le vele da Riva del Garda in giù, il Sorel, vi offre la grandiosa vista degli angoli lacuali di tre province (e di tre regioni), beh, questa ottima meta gastronomica non sarà all'altezza... ma, ripeto, solo per questione di vista e di panorama.

Già, perché il Cavallino è nel cuore di

«Dese» e, anche se il Benàco è a pochi passi, dal ristorante il lago non si vede: oggi, l'unico panorama, diciamo così, è il giardino interno che vi ospiterà a tavola nella bella stagione.

Essere all'interno ha anche i suoi vantaggi: non avrete la ressa, la calca che solitamente, soprattutto nel fine settimana, caratterizza i ristoranti a bordo d'acqua (dal lago al mare), niente doppi turni, un clima più rilassato e riflessivo. Tutto questo al Cavallino, che è da molti anni ormai in mano a una coppia sarda d'origine e su cui scrissi il primo articolo, più che positivo come quello di oggi, su *La*

Stampa il 20 maggio 2010.

Un cortiletto d'ingresso con due piante, la bussola dell'entrata e poi un'unica, grande e bella sala dai tavoli ben distanti gli uni dagli altri, dove la titolare sovrintende anche il lavoro di una brava collaboratrice per un servizio semplice ma accurato, senza errori o esitazioni.

Eleganza e intimità, tra posate argentate, candele di cera vergine, secchielli del ghiaccio su ogni tavolo, lieve e appropriata musica di sottofondo per una cucina lineare, sobria e appetitosa in gran parte di mare che, qua e là, ha ricordi della Sardegna. La spesa per un pranzo medio completo non sarà da tutti i giorni (90-100 euro) ma ne sarà valsa la pena: il crudo misto del giorno, le capesante nostrane in leggera crosta di pane carasau, le lorighittas ai frutti di mare, le mezze maniche con gamberi, gli scamponi di Sardegna gratinati. Tra la decina di dolci casalinghi io ho gustato il perfetto gelato alla crema. E. RAS. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA



**Cavallino**  
Desenzano del Garda (Brescia), via Murachette 29  
Tel. 030.9120217, www.ristorantecavallino.it  
Chiuso domenica sera e tutto lunedì  
Ultima prova: 22-1-2020

VOTO 15/20

POSIZIONE	★★★★★
AMBIENTE	★★★★★
SERVIZIO	★★★★★
VINI	★★★★★



predizione: il robot sarebbe in grado di **memorizzare le preferenze** dei clienti in fatto di cocktail e di proporre quelle o altre soluzioni simili alla loro visita successiva, un po' come fanno con i prodotti Netflix e Amazon».

#### Ai nostri fornelli

In quest settore il prossimo step sembra essere quello di portare i robot chef all'interno delle case. In prima linea c'è la Moley Robotics, con sede a Londra, che ha presentato il prototipo MK1 nel 2016 alla fiera internazionale della robotica di Hannover e che quest'anno sembra pronta ad arrivare sul mercato.

Creato in collaborazione con il professore della Stanford University Mark Cutkosky, ma anche con la **Scuola Sant'Anna di Pisa** e del Master Chef Tim Anderson, MK1 è un robot chef dotato di

### La torinese Makr Shagr "Presto la macchina capirà i gusti del cliente"

24 giunzioni e 129 sensori che gli consentono di avvertire il calore, la pressione e le micro vibrazioni. Attraverso una fotocamera 3D, impara a cucinare direttamente dall'uomo, e disporrà una biblioteca digitale in stile iTunes di oltre 2000 ricette. Non solo cucina una zuppa di granchio gourmet in **26 minuti**, ma dopo pulisce anche tutto, ha un frigorifero incorporato e può essere attivato dallo smartphone in modo da tornare casa e trovare la cena in tavola.

Un sogno. Ma per ricchi: il **prezzo** non è ancora stato reso noto, ma si parla di decine di migliaia di euro. Tocca tornare a sporcarsi le mani. E. GR. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## Fantin in Giappone — DAGLI INIZI AL SUCCESSO "I PRIMI TEMPI NEMMENO MI VENDEVANO IL PESCE"

Lo chef del Bulgari di Tokyo: "È stata dura ma qui ho imparato tutto Perfezionismo, rigore, stagionalità del cibo. Studio mangiando sushi"

Tokyo

**O**ra che è celebrato e persino venerato, qui nel suo regno al nono piano di un palazzo di Ginza non sembra possibile, eppure i primi tempi di Luca Fantin in Giappone non sono stati così gloriosi. Lo chef di Silea, Treviso, arrivato qui 10 anni fa, già acclamato in Europa, ci ha messo un po' per entrare in contatto con questo mondo affascinante, ma ermetico. Adesso che ha la stella Michelin, è entrato nei «50 best asiatici» e i giapponesi fanno la coda per mangiare al Bulgari, sembra tutto lontano. Ma per molti mesi dopo il suo arrivo, di colpo gli anni trascorsi nelle migliori cucine d'Occidente, Cracco, Heinz Beck, Akelarre e Mugaritz, non servivano più, «bisognava ricominciare».

La prova l'ha avuta una mattina a Tsukiji, il celebre mercato del pesce di Tokyo: «Noto un banco con dei gamberi meravigliosi, mai vista una cosa del genere. Così dico alla mia assistente, "presentami". Quell'uomo mi guarda strano e poi dice "ho già i miei clienti, non me ne servono altri". Io resto di stucco, "sono lo chef del ristorante Bulgari", insisto, e gli passo il mio biglietto da visita. Lui lo prende, lo accartoccia e lo mette nella cassa dei gamberi».

**Perché non le vendevano i gamberi?**  
«Perché siamo molto diversi».

**In cosa per esempio?**

«Qui c'è la cultura del perfezionismo e la gente lavora con una perseveranza incredibile. Se tu dici a un giapponese di fare 500 stuzzicadenti al giorno lui va avanti, noi dopo una settimana diventeremmo matti. Inoltre l'età è molto importante nei posti di lavoro».

**Lei era troppo giovane?**

«Per alcuni versi sì. Avevo 30 anni e ho trovato un muro. In cucina era complicato far notare gli errori a gente di 40 anni».

**Per uno chef lavorare in un posto con una tradizione gastronomica così importante deve essere molto affascinante.**

«Sì, ma non è stato immediato. Ho dovuto ricominciare da zero, insegnare come si facevano gli spaghetti al pomodoro. Stavo sempre qui dentro in cucina e poi mi andavo a sfogare correndo per 5 chilometri nel parco del palazzo imperiale. Per essere più sicuro facevo venire quasi tutti i prodotti dall'Italia, anche soltanto perché parlare con i fornitori era più facile. Ma era un errore».

**Come lo ha capito?**

«Sono andato a parlare con Seiji Yamamoto, lo chef di RyuGin. Stava aprendo a Hong Kong e mi disse "per un mese chiudo il mio ristorante in Giappone per andare in giro a conoscere i produttori locali". Era una cosa semplice, ma io non l'avevo fatta».

**Qual è la morale?**

«Se il grossista del mercato non mi vendeva il pesce, io dovevo andare dal pescatore».

**A Tokyo ci sono i pescatori?**

«Bisogna uscire dalla città per incontrare le persone. La formula era farsi conoscere. Ho scoperto mondi straordinari. Agricoltori che producono solo carote, ho trovato delle saline, i funghi sul Monte Fuji e persino un produttore di olio d'oliva. Fino a quel momento avevo 4 fornitori giapponesi, nel tempo sono diventati 53, ne ho 4 soltanto per le anatre».

**Il Fantin giapponese come è cambiato da quello europeo?**

«Ho imparato la stagionalità, so che sembrerà strano, ma qui è molto più rigorosa che da noi. Qui ho scoperto che anche il pesce ha le proprie stagioni».

**È diventato un grande chef di pesce?**

«Non ancora, mi do la sufficienza».

**Come sta studiando?**

«Mangiando molto sushi. I maestri del sushi custodiscono tutti i segreti. Sanno com'è dentro il pesce senza bisogno di aprirlo. Un mistero».



**Qui al Bulgari oltre il 70% della clientela è locale: i giapponesi apprezzano come fa il pesce?**

«I giapponesi non esprimono mai emozioni. Non ti dicono né che va bene, né che va male. C'era però un cliente, un giornalista, che mi criticava per come cucinavo il pesce. Così mi ha portato da Jiro, il più grande maestro».

**Come si è avvicinato all'uomo che ha fatto conoscere il sushi al mondo?**

«All'alba sono andato con il figlio al mercato. Poi sono andato in cucina».

**Com'è la cucina del grande maestro?**

«Nessuno parla. Io mi sono messo da un lato ad osservare. Poi alle 9 mi ha detto, "puoi andare. Torna per il pranzo". Alle 11.30 sono tornato, una grande esperienza».

**Perché il sushi ha avuto un successo così importante nel resto del mondo?**

«Perché è un gusto facile. Come la pizza. Se ti piace il pesce puoi mangiare sushi anche due volte al giorno, io lo potrei fare benissimo. Per i giapponesi in fondo è un fast food».

**Se tornasse in Italia?**

«Questa esperienza mi ha fatto imparare tanto, in particolare perfezionismo e rigore. Se oggi tornassi in fondo sarebbe più facile».

**Lei però ormai è giapponese?**

«Ho una moglie di qui. E i miei tre figli sono nati a Tokyo, ma non si diventa mai davvero giapponesi». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA



1. Lo chef Luca Fantin; 2. Ravioli con burrata, acciughe e broccoli, uno dei suoi piatti al Bulgari di Tokyo

### In cantina



L'italianità fine  
che vince con i vini  
di Valtellina

**D**evo a Gianluca Bassola, cuoco della somma osteria Tripi di Montagna Valtellina, la scoperta di questo produttore che m'ha conquistato col Rosso 2016. In Valtellina si tocca con mano la rinascita vitenologica, con tanti giovani che lavorano a livelli altissimi la chiavennasca (il nebbiolo locale), qui dal 1500 e diffusasi grazie ai monaci.

Marino Lanzini, 28 anni, perito agrario, è di una famiglia da sempre in agricoltura. A lui il merito, 5 anni fa, di aver dato vigore all'azienda, con l'acquisizione di nuovi vigneti e i reimpianti di cloni di chiavennasca nei vecchi filari di proprietà; quindi la ristrutturazione della cantina nel centro storico di Ponte. Oggi sono due gli ettari di vigneto (7 mila bottiglie), dislocati tra Ponte, Tresivio e Castionetto dove assumono un ruolo importante le due correnti trasversali che attraversano il territorio: il Tivano, che discende verso il lago di Como, e il Brevia, che risale verso la montagna.

Ora, il Rosso di Valtellina 2016 - affinato per un anno in botti di castagno - mi aveva dato note di liquirizia dolce e di viola, mentre in bocca l'equilibrio era esemplare, con note minerali nel solco di sensazioni olfattive dolci-speziate. E che dire del Valtellina Superiore «Valgella» 2016, da uve chiavennasca sottoposte a macerazione sulle bucce per un mese e affinate per due anni in botti grandi di rovere? Ha colore rubino trasparente da cui emergono note di incenso e vaniglia. In bocca torna la liquirizia che si prolunga nel finale morbido e tannico.

Sono i vini che raccontano di un'italianità fine che vince. Grandissimi! Marino fa anche lo Sforzato dopo una vendemmia precoce e un appassimento naturale nel fruttato aziendale. A chiudere, la versione «rosè» del vitigno: l'Alpi Retiche Rosato «Quel Rusè» 2018, vinificato a freddo in acciaio senza chiarificatori artificiali. Ha la freschezza dei fiori di Valtellina. P. MAS. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Marino Lanzini  
Ponte  
in Valtellina (So)  
via S. Ignazio 2  
telefono  
320.0989012  
Una bottiglia  
di Valtellina  
Superiore  
«Valgella» 2016:  
euro 22