

IL MATTINO.it

HOME PRIMO PIANO ECONOMIA CULTURA SPETTACOLI SOCIETÀ SPORT TECNOLOGIA FOTO WEB TV

Il Vino Il Ristorante **Le News** Week End Goloso La Ricetta del Giorno

CERCA

L'ultima frontiera dei robot sfornare la pizza napoletana



Progetto della Federico II: dall'impasto alla cottura a legna

PER APPROFONDIRE: robot pizzaiolo; RoDyMan

di Luciano Pignataro

«Per favore non scrivete che spendiamo 2,5 milioni di euro per insegnare a un robot a fare la pizza anapoletana». Scherza, Bruno Siciliano, professore di Automatica all'Università Federico II, ma la scelta di comunicare il suo raffinato progetto di studio approvato dal Consiglio Europeo della Ricerca (Erc) attraverso la pizza lo metterà continuamente di fronte a questa obiezione. Già, perché è impossibile pensare che la pizza napoletana possa essere eseguita da un robot con lo stesso risultato. Di fatto il tema scientifico è quello che tecnicamente si definisce «manipolazione dinamica». Si tratta precisamente del rapporto tra robot e materia in movimento. E, come sanno gli esperti, cosa c'è di più dinamico della pizza?

«Da napoletano – dice il professore Siciliano – è la prima cosa che mi è venuta in mente. Il nostro impasto è elastico, mobile, si modifica e varia con il tasso di umidità nell'aria, la cottura nel forno a legna è sempre molto impegnativa».

Bene, la sfida è creare un robot di grande capacità manipolatoria, al punto di riuscire a eseguire la preparazione di una pizza, dall'impasto alla cottura nel forno a legna.

Il progetto è partito lo scorso giugno, dopo aver ricevuto un finanziamento di 2,5 milioni di euro per un periodo di cinque anni ed è stato fra quelli presentati durante la giornata informativa «L'avvenire della ricerca di eccellenza».

Il progetto si concluderà nel 2018. Presto, dunque, potrebbe accadere che mettere in scena quella che è una vera e propria coreografia gastronomica, saranno le mani di RoDyMan (che sta per Robotic Dynamic Manipulation) ed è stato progettato per manipolare oggetti malleabili.

CONDIVIDI L'ARTICOLO

60 0 0
 Mi piace  Tweet 

DIVENTA FAN DEL MATTINO

 **Il Mattino**
 Like 187,308

 Segui @mattinodinapoli

edizioni locali

SEGUI IL MATTINO



IL MATTINO Digital

Sfoggia la prima pagina del giornale e attiva l'abbonamento. Leggi Il Mattino sul tuo pc, tablet e smartphone.



blogger

 **Controstorie**
 di Gigi Di Fiore
Dalla Campania a Balvano, il due novembre della povera gente morta nella sciagura del treno 8017
 [CONDIVIDI] [COMMENTA]

 **Mangia & Bevi**
 di Luciano Pignataro
Ma conviene fare lo chef da grande?
 [CONDIVIDI] [COMMENTA]

 **Herzog**
 di Marco Ciriello
L'ombelico di Kundera
 [CONDIVIDI] [COMMENTA]

 **La città delle regole**
 di R. Cantone
tre omicidi di mafia in pochissimi giorni ... e non sono avvenuti a Scampia
 [CONDIVIDI] [COMMENTA]

 **L'Arcinapoletano**
 di P. Treccagnoli
Occuparsi della Terra dei fuochi, oltre la paura
 [CONDIVIDI] [COMMENTA]

 **Azzurrosport**
 di F. De Luca
Arbitri, errori su rigori e designazioni
 [CONDIVIDI] [COMMENTA]

 **PianetaSud**
 di Francesco Grillo
La provocazione di Stefano Caldoro sulle Regioni
 [CONDIVIDI] [COMMENTA]

 **Appassionarte**
 di Titta Fiore
Fellini, quell'amore
 [CONDIVIDI] [COMMENTA]

facebook

1 MESE GRATIS

ACCEDI

 Facebook

 Twitter

NOTIZIE CONSIGLIATE

EDIZIONE DIGITALE

«Con due braccia agili e due mani antropomorfe – spiega il professore – RoDyMan sarà in grado di manipolare oggetti flessibili e deformabili, come il cibo che mangiamo, i vestiti che indossiamo e potrà avere applicazioni in ambito medico operando su tessuti molli, come muscoli e pelle».

RoDyMan avrà un torso, due braccia leggere e mani con dita multiple. Privo di gambe, sarà invece montato su una piattaforma omnidirezionale su ruote. Il capo sarà dotato di videocamera stereoscopica e di un sistema strutturato di luci. Avrà sensori di prossimità e di campo oltre che tattili.

Ma, ed è quello che interessa ai gourmet, quale sarà la migliore pizza? Assisteremo a nuove sfide tra uomo e robot come è avvenuto per gli scacchi? La pizza napoletana è frutto di un'arte secolare, ma, soprattutto, è in continua evoluzione, a cominciare dalle farine per arrivare alle tecniche di impasto e agli ingredienti. L'uomo sarà battuto solo quando il robot avrà la capacità di riassumere l'arte di numerosi pizzaioli messi insieme carpando ad ognuno il segreto giusto.

Una scenario possibile, certo, ma intanto tutto lascia prevedere che per almeno i prossimi dieci anni potremo ancora scegliere quale pizza mangiare e a quale pizzajuolo affidare la nostra serata e la felicità di un cibo che si rinnova da secoli, sinora inimitata.

mercoledì 30 ottobre 2013 - 20:07 Ultimo aggiornamento: 20:08
© RIPRODUZIONE RISERVATA

VUOI CONSIGLIARE QUESTO ARTICOLO AI TUOI AMICI?



0 commenti

COMMENTI PRESENTI (0)

[Visualizza tutti i commenti](#)

[Scrivi un commento](#)

Per poter inviare un commento devi essere registrato.

Se sei già registrato inserisci username e password oppure [registrati ora](#)

USERNAME

PASSWORD

Se non ricordi lo Username o la Password [clicca qui](#)



1 MESE GRATIS

ACCEDI

Facebook

Twitter

NOTIZIE CONSIGLIATE

EDIZIONE DIGITALE

