



Creto il pizzaiolo robot



31.10.2013

Si tratta di un progetto partito da Napoli, patria della pizza, firmato da Bruno Siciliano, esperto di robotica e a capo del noto laboratorio di robotica "Prisma Lab"

L'iniziativa è risultata decisamente promettente visto che potrebbe essere applicata in più campi, dall'assistenza agli anziani alla riparazione di arti umani?

Si tratta di un robot capace di fare una pizza. La notizia, riportata dall'Ansa, parla di questo robot che sa stendere l'impasto, condirlo e cuocerlo facendolo roteare in aria come fanno i veri pizzaioli.

Il progetto è partito da Napoli, patria della pizza, e il nome del pizzaiolo robot è RoDyMan. L'iniziativa è risultata decisamente promettente visto che potrebbe essere applicata in più campi, dall'assistenza agli anziani alla riparazione di arti umani. Il progetto è firmato dal napoletano Bruno Siciliano, esperto di robotica e a capo del noto laboratorio di robotica 'Prisma Lab'.

"RoDyMan, acronimo di **Robotic Dynamic Manipulation**, manipolazione robotica dinamica, è un robot di servizio che sarà in grado di replicare attività umane con un livello di destrezza e mobilità mai visto prima - ha spiegato il professor Siciliano in occasione della Giornata informativa del Consiglio Europeo della Ricerca tenutosi ieri a Napoli -. Finora la manipolazione di oggetti non rigidi e deformabili, come cibo e abiti nella vita di tutti i giorni, oppure tessuti molli come i muscoli e la pelle negli interventi chirurgici, non è stata studiata in modo approfondito e rappresenta una sfida per il settore della robotica". ?

RoDyMan avrà un torso, due braccia leggere e mani con dita multiple. Non avrà gambe, sarà montato su una piattaforma omnidirezionale su ruote e il capo sarà dotato di videocamera stereoscopica e di un sistema strutturato di luci. Avrà sensori di prossimità e di campo e sensori tattili. "L'interazione con gli umani è al centro del progetto. Per questo la sicurezza è un aspetto fondamentale del nuovo sistema - afferma Siciliano - Questo robot autonomo deve essere in grado di controllare il flusso degli eventi in una data attività, reagire e imparare dall'ambiente circostante. Sarà in grado di affrontare rapidamente situazioni inaspettate, come la presenza di umani o di ostacoli".?

Nei prossimi cinque anni la sfida di RoDyMan è fare pizze - ha promesso Siciliano. Alla domanda se saranno buone come quelle dei pizzaioli napoletani ha risposto: "È quasi impossibile! Però coinvolgeremo uno dei migliori pizzaioli della città per imparare direttamente da lui l'arte di questi abilissimi movimenti. Come? Gli faremo indossare una tuta biocinetica dotata di sensori e di un sistema di cattura del movimento 3D".

parole chiave:

ANSA PIZZAIOLO ROBOT PRISMA LAB ROBOTIC DYNAMIC MANIPULATION RODYMAN



Italian Gourmet

Like 10,014

COMMUNITY

corso di pasticceria

INSERITA DA stefi89 2 risposte

VEDI COMMUNITY