



Votaci in Top Forum per il mese di Novembre!



Segui @ConfratPizza

Discussioni Attive

### Fast Registration

Nickname:  E-mail:  Password:  Retype Pass:

I agree the terms of service and privacy statement

I agree the art. 2.B of privacy statement

Create account


Login with  

~ La Confraternita della Pizza > OFF TOPIC > Varie

Reply

<http://notizie.tiscali.it/articoli/scienza/13/10/robot-pizza.html>

< Older Newer >

Track Print Email Share 

deltagialla

Posted on 30/10/2013, 12:47

Quote



FORCELLA, P PARTY,  
SUBITOCOTTO



Group: Member  
Posts: 2,594  
Location: SARDUS

Status:

Arriva RoDyMan, il robot che fa la vera pizza napoletana. TwitterCommentalInviaUn robot in grado di fare una pizza: di stendere l'impasto, di condirlo e di cuocerlo facendolo ruotare. Il progetto non poteva che partire da Napoli, patria della pizza, e il futuro di RoDyMan, questo il nome del robot pizzaiolo, appare decisamente promettente visto che potrebbe essere applicato dall'assistenza agli anziani alla riparazione di arti umani. Il progetto è di Bruno Siciliano, napoletano, esperto di robotica e a capo del laboratorio di Robotica noto in tutto il mondo, Prisma Lab. Rodyman è in grado di stendere, condire e cuocere l'impasto - "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 in corso 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 - 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 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, promette Siciliano. E alla domanda se saranno buone come quelle dei pizzaioli napoletani: "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".



[IMG]

[/IMG]

certo che con quel mattarello...

PM MAIL



onorino

Posted on 30/10/2013, 12:58

Quote



Homo Famelicus

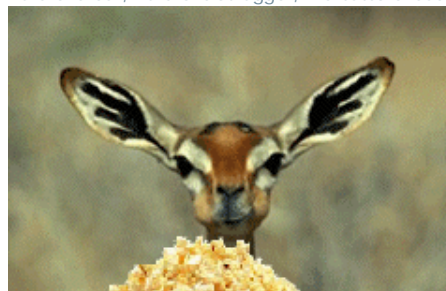


Group: Member  
Posts: 1,880  
Location: Artena (Roma)

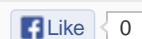
Status:

la stende con il matterello , meglio se cambia mestiere 😊

la mia impastatrice <http://laconfraternitadellapizza.forumfree.it/?t=64717396>  
il mio forno <http://laconfraternitadellapizza.forumfree.it/?t=65312701>  
nulla si crea , nulla si distrugge , ma tutto si cucina :)



PM MAIL WWW





MI CHIEDEVO, chissà chi sarà il famoso pizzaiolo napoletano che dovrà svelare i SEGRETI ...

io, che tendo naturalmente al cazzeggio 😊, un nome ce l'avrei:

- CIRO SALVO !!!



[IMG] [IMG]

FORCELLA, PPARTY, SUBITOCOTTO  
★★★★★

Group: Member  
Posts: 2,594  
Location: SARDUS

Status: 📺

PM MAIL

Like 0



CITAZIONE (onorino @ 30/10/2013, 12:58)

la stende con il matterello , meglio se cambia mestiere 😊

l'immagine era un po' piccola 😊



Member  
★★★★

Group: Member  
Posts: 467  
Location: Arenzano

Status: 📺

PM MAIL Contacts

Like 0





Pensa quando farà volteggiare in aria un 80% 😄

**Forni:** Olympic Che Pizza!!! DD - EdilKamin Multiplo  
**Farina:** Caputo Pizzeria - Caputo Viola - Molino Rossetto - Di Marco Pizzasnella & Pinsa Expert  
**Impastatrice:** Clatronic KM3323

Advanced Member  
★★★★★

**Group: Member**  
Posts: 4,922  
Location: Orvieto

Status: 📺

PM MAIL **Contacts**

Like 0

**mela67**

Posted on 30/10/2013, 15:00

Quote



**CITAZIONE** (Dekracap @ 30/10/2013, 14:38)

Pensa quando farà volteggiare in aria un 80% 😄

Advanced Member  
★★★★★

**Group: Member**  
Posts: 2,526

Status: 📺

Dek...



*Se è tardi a trovarmi, insisti, se non ci sono in un posto, cerca in un altro, perché io son fermo da qualche parte ad aspettare te.*

(Walt Whitman)

<http://cucinainblues.blogspot.it/>

PM MAIL

Like 0

**O' guaglion**

Posted on 30/10/2013, 17:37

Quote



Member  
★★★★

**Group: Member**  
Posts: 130  
Location: Monza

Status: 📺

dopo sto c..sso rosso sforna pizze <http://www.letspizza.it/> pure il pizzaiolo robotico..come riuscire a rovinare una tradizione.... però la delusione più grande per uno che ama la pizza e vedere che Enzo Coccia sarà il pizzaiolo che collaborerà al progetto 😄 <http://www.lucianopignataro.it/a/rodyman-r...o-coccia/65579/>

Pummarola nelle vene

PM MAIL

Like 0

**ict\_engineer**

Posted on 30/10/2013, 23:26

Quote



Donato

Ho avuto l'onore e il privilegio di conoscere il prof. Bruno Siciliano quando ero all'università Federico II di Napoli.  
Con lui ho fatto l'esame di Robotica Industriale e vi posso assicurare che è un personaggio che impressiona, per quanto è chiaro, brillante, determinato e capace.  
Ad esempio ci raccontò che aveva rifiutato una cattedra come ordinario in USA perché voleva tornare in Italia e fare ricerca qui. Ha scritto un libro sulla robotica



**Group: Member**  
Posts: 760  
Location: Roma - Acilia

Status:

che è il testo di riferimento in tutto il mondo. Ed è diventato presidente dell'associazione mondiale di robotica intorno ai 45 anni.  
Che bei ricordi...

Donato

Farina: Caputo Pizzeria e Viola, Lo Conte, Di Marco Pizzasnella (rosa), Pinsa (Arancione)  
Forno: F1 p134h PF; Forno a legna artigianale  
Impastatrice: Bosch 4405, Kenwood KMM 770

PM MAIL

Like 0



Varie

Reply

### Fast reply

**B** / U FONT SIZE COLOR

URL IMG QUOTE CODE SPOILER



Help box

Track  Enable signature

Nickname:

Login with

Add Reply

Preview Post

- Varie

Go!

[Create your free board and your free blog!](#) · [Support](#) · [Top Forum](#) · [Top Blog](#) · [Contacts](#) · Powered by [ForumFree](#)

Discussioni Attive

