



il portale della pizza.

Cerca nel portale

Cerca Cerca nel portale



- [Home page](#)
- [Pazzi per la pizza](#)
- [Professione Pizza](#)

- [Pizza.it School](#)
- [Apri una pizzeria](#)
- [Annunci di lavoro](#)
- [Pizzaioli Garantiti](#)
- [Compro](#)
- [Vendo](#)
- [News](#)
- [Aziende consigliate](#)
- [Forum](#)
- [News aziende](#)
- [Album foto](#)

- [HOME](#) :

- [News & Eventi](#)
- [Notizie dal Mondo della Pizza](#)
- [Pizzaioli Protagonisti](#)
- [Fiere e Manifestazioni](#)
- [Normativa](#)
- [Curiosità](#)
- [Varie](#)



Mercoledì 30 ottobre , da [mod2](#)

## Rodyman, il Robot Pizzaiolo

*“Fare una pizza non è affatto uno scherzo e noi napoletani lo sappiamo”*, scherza Bruno Siciliano, Ordinario di Automatica presso il Dipartimento di Ingegneria Elettrica e Tecnologie dell'Informazione e responsabile del Laboratorio

Prisma, dopo essersi aggiudicato un grant Eric di ben 2,5 milioni di euro per RodyMan, un robot pizzaiolo; infatti entro cinque anni il suo team metterà a punto un umanoide (quindi un robot con due braccia e due mani, un torso e una testa sensorizzata) in grado di dimostrare livelli di destrezza comparabili con quelli umani.



Rodyman avrà un torso, 2 braccia leggere e mani con dita multiple. Privo di gambe, sarà perciò montato su una piattaforma omnidirezionale su ruote. Il capo sarà dotato di videocamera stereoscopica e di un sistema strutturato di luci.

La pizza sarà buona come quella preparata dai napoletani? “ Missione quasi impossibile “, ammette Siciliano, ma tentare non nuoce: “ Faremo indossare ad uno dei più bravi pizzaioli napoletani una tuta biocinetica, dotata di sensori e di un



sistema di cattura del movimento 3D, così da imparare al meglio tutti i movimenti ”.



Ovvio che il valore aggiunto di questa ennesima sfida scientifica rappresenta un passo fondamentale perché i robot siano sempre più funzionali non solo al mondo dell'industria, ma soprattutto per le applicazioni avanzate della robotica di servizio, a partire dalla protesica e quindi dal mondo sanitario.

## [Articoli correlati](#)

Wednesday 03 February , da [mod2](#)

## [Pizza.it School - Concluso con una degustazione di ottima pizza il corso di formazione professionale per pizzaioli di gennaio 2010](#)

Si è concluso con una degustazione il corso di formazione professionale per pizzaioli organizzato da Pizza.it School. ( GUARDA IL VIDEO)A valutare le pizze proposte dagli allievi del corso di Gennaio sono intervenuti Maria Lina Vitturini, Ass. ai servizi sociali del comune di Porto San Giorgio, il...

Tuesday 09 September , da [mod2](#)

## [In arrivo ad Aversa Mozza Pizza](#)

Con Mozza Pizza alle porte – la prima edizione della manifestazione che si terrà al Parco Pozzi di Aversa (provincia di Caserta) dall'11 al 14 settembre, finalizzata a promuovere il connubio tra il prodotto Dop campano e la pizza – una riflessione, o meglio un punto sulla/e mozzarella/e ed il loro...

Friday 03 February , da [mod2](#)

## [La pizza tra le parole piu' ricercate nel mondo](#)

Google è il motore di ricerca più utilizzato nella rete, il Corriere.it (la versione per il web del quotidiano Corriere della Sera) ha pubblicato un articolo sulle ricerche principali effettuate dagli utenti di tutto il mondo nel 2004. Il risultato? Britney Spears, Paris Hilton, Cristina Aguilera e...

[Archivio](#)



[Video](#)

[Pazzi per la Pizza](#)

[Video](#)

[Professione Pizza](#)

[Le foto di Pizza.it](#)

[Seguici su Facebook](#)

Iscriviti alla newsletter di pizza.it

Iscriviti alla newsletter

E-mail e-mail

**Iscriviti**

## [Forum](#) [Album](#) [Blog](#)

- [Strutto nell'impasto](#)

da Michele8620, 02 novembre 2013, () risposte

- [x Ramirez & Co: lavaggio lievito naturale liquido](#)

da polash, 02 novembre 2013, () risposte

- [impasto con puntata lunga](#)

da lino 27, 01 novembre 2013, (1) risposte

## Argomenti trattati sul forum di Pizza.it

[aiuto](#) [Attrezzature in pizzeria](#) [auguri](#) [biga](#) [cerco](#) [chiarimenti](#) [consigli](#) [consiglio](#) [Corsi e scuola](#)  
[cottura](#) [Cottura della pizza](#) [Curiosità](#) [dessert](#) [dosi](#) [Events and fair](#) [Farina](#) [farina](#) [forno](#) [forno a](#)  
[legna](#) [forno elettrico](#) [foto](#) [Germania](#) [grazie](#) [Il pizzaiolo in pizzeria](#) [impastatrice](#) [Impasti](#)  
[Impasti Pizza](#) [impasto](#) [ingredienti](#) [lavoro](#) [lievitazione](#) [lievito](#) [lievito madre](#) [lievito naturale](#)  
[Materie Prime per pizza](#) [maturazione](#) [napoletana](#) [Non solo pizza](#) [Normativa](#)  
[panetti](#) [pizza](#) [pizza](#) [pizza](#) [Pizza Eventi](#) [pizzafest](#) [pizza in teglia](#) [Pizzaioli Protagonisti](#) [pizzaiolo](#) [Pizza](#)  
[News](#) [pizzeria](#) [procedimento](#) [Rassegna](#) [Stampa](#) [ricetta](#) [Ricette & Farciture per pizza](#) [Sale](#) [saluti](#)  
[stesura](#) [teglia](#) [temperatura](#) [video](#)  
[Vedi tutte le offerte/richieste di lavoro](#)

## Annunci di lavoro



## [Pizzerie che cercano personale](#)

per [ROMA](#) (246), [RAVENNA](#) (64), [NAPOLI](#) (53), [MILANO](#) (49), [GENOVA](#) (41), [GRANADA](#) (36), [ISTANBUL](#) (34), [MALAGA](#) (33), [BARCELONA](#) (33), [INGOLSTADT](#) (30), [BARCELONA](#) (30), [VIENNA](#) (30),



## [Pizzaioli che cercano lavoro](#)

in [OVUNQUE](#) (1383), [napoli](#) (540), [roma](#) (501), [MILANO](#) (310), [torino](#) (190), [ESTERO](#) (172), [deutschland](#) (162), [padova](#) (136), [ITALIA](#) (132), [firenze](#) (121), [londra](#) (117), [CATANIA](#) (109),

## [Iscriviti ai nostri corsi](#)

## **Pizza.it School**

**Non credevo sarebbe stato così divertente costruire il mio futuro.**

**Pizza.it SCHOOL**  
Gli occhi del mondo addosso.

[Forum](#) [Chi siamo](#) [Pizza.it School](#) [Business con Noi](#) [FAQ](#) [Guida alle pizzerie](#) [Contatti](#)

## [Pazzi per la pizza](#)

- [Forum](#)
- [Ricette](#)
- [Video](#)
- [Album foto](#)

## [Menu Professione pizza](#)

- [Pizza.it School](#)
- [Apri una pizzeria](#)
- [Annunci di lavoro](#)
- [Pizzaioli Garantiti](#)
- [Compro](#)
- [Vendo](#)
- [News](#)

- [Aziende consigliate](#)
- [Forum](#)
- [News aziende](#)
- [Album foto](#)

Pizza S.r.l. - Corso Cefalonia, 22 - 63900 Fermo (FM) - P.I. 01431900446  
Copyright © 2010 Pizza.it All rights reserved. [Policy](#) | Credits