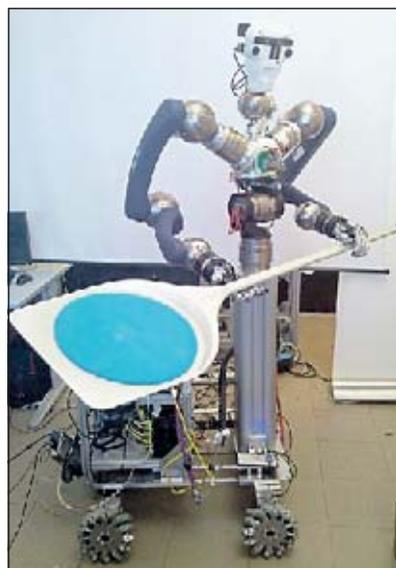


FOCUS

Prima mondiale a Napoli, RoDyMan sarà lo chef
Da domani impasti hi-tech in piazza del Plebiscito



PROTOTIPO 2.0 RoDyMan, il robot pizzaiolo che i visitatori di "Futuro Remoto" potranno ammirare nei padiglioni di "Futuro Remoto" in piazza del Plebiscito a Napoli



LA KERMESSA

Umanoidi e scienziati a "Futuro Remoto"

La stella di "Futuro Remoto" sarà senz'altro il robot pizzaiolo RoDy-Man (acronimo di Robotic Dynamic Manipulation), eccellenza scientifica finanziata dall'European Research Council al Consorzio napoletano "Create".

Il pizzaiolo infatti è solo una delle attività possibili da parte di robot in grado di replicare attività umane con un livello di destrezza e mobilità mai visto prima: presto gli umanoidi serviranno pure in campo medico, chirurgico, di assistenza alla persona.

Non a caso "Le Frontiere" da abbattere è il tema portante di "Futuro Remoto", prima manifestazione italiana di diffusione della cultura scientifica e dell'innovazione tecnologica che da domani si apre a Napoli. (M.Fab.)

Pizza Robot Margherita

Mario Fabbroni

ROMA - Un robot in grado di stendere l'impasto della pizza, di condirlo e di cuocerlo facendolo ruotare.

Non è il prossimo protagonista di un cartone animato di successo, ma un "umanoide" assemblato dal "Prisma", un Dream Team di ricercatori dell'Università Federico II di Napoli guidati dal professor Bruno Siciliano. Ecco a voi RoDyMan, il robot pizzaiolo che verrà presentato per

la prima volta al mondo tra i padiglioni di "Futuro Remoto", da domani a lunedì nei 9 padiglioni che Città della Scienza allestirà (insieme alla Federico II) nella centralissima piazza del Plebiscito.

«È un tributo a Napoli, città all'avanguardia nella tecnologia robotica, nell'automazione, nella gastronomia, nell'arte e nella cultura in genere - dice il professor Siciliano, tra i massimi esperti planetari di robotica -. Il nostro robot pizzaiolo si presta bene a cogliere la sfida tra-

dizione-innovazione, considerando le difficoltà che ogni persona inesperta incontra nel preparare una buona pizza dovendo manipolare un impasto di acqua e farina, di densità, forma e consistenza sempre variabili».

Ma non c'è il rischio di una rivolta da parte dei pizzaioli, che hanno lottato per ottenere il marchio Dop per la Vera Pizza? «L'obiettivo non è sostituirsi a ciò che è insostituibile come un bravo chef pizzaiolo napole-

tano - chiarisce Bruno Siciliano - bensì dimostrare come un robot possa arrivare a livelli di destrezza comparabili con quelli umani. La capacità di RoDyMan di entrare in relazione con gli esseri umani, rappresenta il cuore del progetto». Come dire che, a breve, accanto al forno a legna potremo vedere il pizzaiolo in carne e ossa che "ordina" al robot di fare una fumante pizza Margherita. Il robot pizzaiolo è dotato di telecamera e di un kinect (senso-

re interattivo, come quello dei videogiochi) grazie al quale acquisirà addirittura sensibilità. Effettuerà infatti veri corsi di apprendimento, osservando i movimenti sicuri e densi di esperienza del "suo" maestro umano.

Ma com'è la pizza del robot? «Sarà buona, anche se per i prossimi 10 anni la secolare arte del pizzaiolo napoletano credo proprio che non perderà la sfida del gusto». Tuttavia, forse è meglio non scommetterci...

riproduzione riservata ®

GRUPPO CALTAGIRONE "Residenze ALTAIR"
L'occasione di vivere a breve distanza da Roma e a pochi minuti dalle spiagge del litorale laziale

DA OGGI ... LA VOSTRA NUOVA CASA ANCHE IN AFFITTO!

Soggiorno-Letto,
angolo cottura, bagno e terrazzo
con possibilità di acquisto posto auto, box e cantina

Soggiorno, una camera,
angolo cottura, bagno e terrazzo
con possibilità di acquisto posto auto, box e cantina

Soggiorno, 2 camere,
angolo cottura, 1 o 2 bagni e terrazzo
con possibilità di acquisto posto auto, box e cantina

A PARTIRE DA

MONOLOCALE	€ 300/mese
BILOCALE	€ 400/mese
TRILOCALE	€ 500/mese

I dati e le informazioni riportate in questa pagina sono ritenuti corretti ma non costituiscono alcun presupposto contrattuale. I prezzi sopra indicati riguardano gli immobili esistenti all'inizio della commercializzazione fino ad esaurimento.

NUMERO VERDE 800.10.70.60

WWW.3LIMMOBILIARE.IT

UFFICIO VENDITE SUL POSTO
Via Carroceto, Aprilia
Aperto tutti i giorni compresi i festivi
dalle 10:00 alle 19:00

SI VENDONO SPAZI COMMERCIALI DI VARIE METRATURE