



200 mila euro per il turismo fuori stagione

Il Comune invita hotel e ristoranti a restare aperti d'inverno. E in cambio riduce la Tari

di PASQUALE RAICALDO

"Capri senza barriere" un'isola a misura di disabile

622 condivisioni

[Commenta](#)



Un ammiraglio donna afroamericana in pole position per la base Nato di Napoli

Obama ha scelto Michelle Janine Howard, abbattendo un doppio tabù

di GIOVANNI MARINO

434 condivisioni



RoDyMan, il robot che fa la pizza e tifa Napoli

Il progetto della Federico II al Robot Forum di Parma

di ANITA SANTALUCIA

218 condivisioni



Chiuso il Fiordo di Furore La protesta: #openfiordo

Pezzi di roccia si sono staccati dal costone. Il sindaco: "Servono 1,5 milioni pr metterlo in sicurezza"

di MARCO CIAZZO

507 condivisioni



Furbetti del cartellino video timbravano ma erano assenti 21 indagati alla Asl di Avellino

Dirigenti, medici e impiegati incastrati grazie alle telecamere

1,2mila condivisioni

[55 commenti](#)

I giardini segreti nel cuore di Napoli Nuova grafica e più spazi all'Archeologico

A sei mesi dal suo arrivo alla guida del museo, Paolo Giulierini festeggia un doppio evento

di ANTONIO FERRARA e RICCARDO SIANO

Patto della cultura tra Napoli e Pompei

Aprire la mostra "Mito e natura" Pompei e Napoli unite dall'arte

86 condivisioni

Auto dei vigili a guardia di una buca stradale in via Depretis

In servizio permanente a guardia della voragine

di GIUSEPPE DEL BELLO

In una mostra l'alba gloriosa dei supereroi ft

77 condivisioni



Per ricordare don Peppe Diana

210 condivisioni



Pozzuoli, il mistero buffo dei pavoni in libertà

169 condivisioni



Ecco come curarsi con la Margherita iposodica

3,6mila condivisioni



Napoli negli scatti dei giovani migranti

12 condivisioni

VIRGINIA SHOW

"Arte, passione imitazioni e tanto jazz"

8 condivisioni

LE IMMAGINI

Grandinata eccezionale, Ischia imbiancata video

1,4mila condivisioni

LA CURIOSITA'

Un uovo di cioccolata di 300 chili per la Apple

329 condivisioni

60

0

0

▶ Slideshow 1 di 18

<


>



Quanto siamo robotizzati? Abbastanza considerando il dato con cui si apre il Robot Forum di Parma secondo cui ogni 10.000 addetti ci sarebbero 155 robot, ponendo l'Italia al secondo posto in Europa e tra le prime dieci nazioni del mondo. Un esempio è il napoletano RoDyMan, frutto del lavoro del Professore del Dipartimento di Ingegneria Elettrica e Tecnologie dell'Informazione dell'Università Federico II, Bruno Siciliano, e della sua équipe, finanziato da ERC. Oggi il Professore, impegnato a Parma, racconta che il Robotic Dynamic Manipulation, manipolazione robotica dinamica, il più volgarmente conosciuto "robot chef a la pizza", è pronto ad insegnare a fare la pizza a chiunque volesse imparare. "Non si tratta di sostituire un pizzaiolo, spiega il Professore - perché lo stesso robot viene programmato dall'uomo ma la cosa può funzionare anche se all'inizio non pensavamo a tutto questo". Questo tipo di tecnologia, infatti, guarda più al teorico che al pratico. Studia la capacità del robot di vedere e sentire, riprodurre e ripetere i singoli movimenti. Esattamente quanto accaduto con l'esperimento dello chef Enzo Coccia che "è stato vestito con una suite biocinetica e abbiamo registrato i suoi movimenti, così sono state registrate le tecniche". La tecnologia, insomma, è andata oltre. Il progetto riguarda la manipolazione dinamica di oggetti elastici e i movimenti dovevano essere riprodotti non solo fedelmente, ma soprattutto nella frazione della mobilità richiesta. Questo tipo di tecnica si fonda sulla sinergia tra il sensore kinect low cost, una telecamera con un sensore a raggi infrarossi, e sofisticati algoritmi. Il risultato è un robot che riproduce fedelmente la percezione visiva e motoria di un essere umano. *(anita santalucia)*

16 marzo 2016

Seguici su Facebook per essere sempre aggiornato sulle ultime notizie dalla città e dalla regione

 Mi piace Piace a 48.844 persone. Iscriviti per vedere cosa piace ai tuoi amici.

60

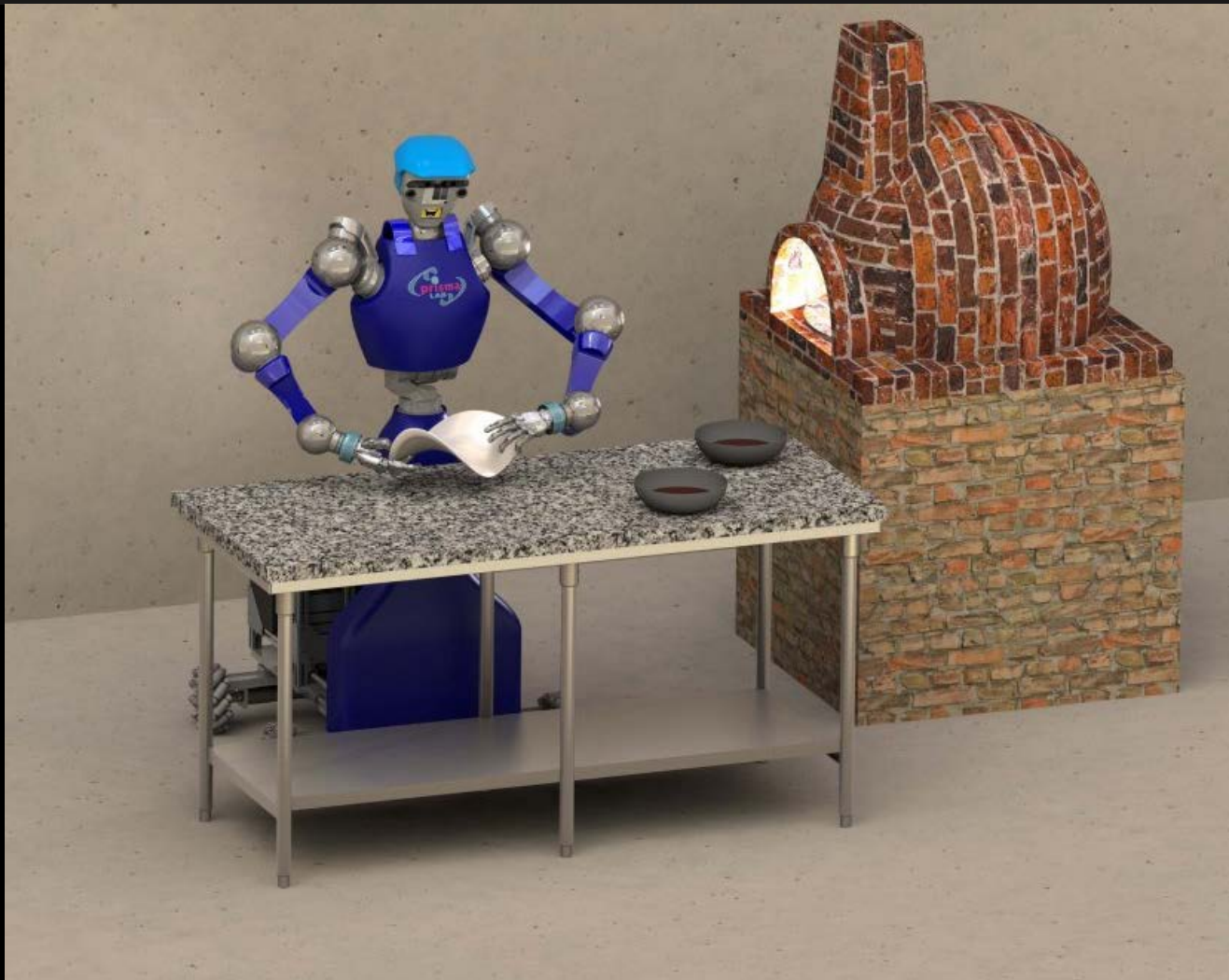
0

0

▶ Slideshow 2 di 18

<


>



Quanto siamo robotizzati? Abbastanza considerando il dato con cui si apre il Robot Forum di Parma secondo cui ogni 10.000 addetti ci sarebbero 155 robot, ponendo l'Italia al secondo posto in Europa e tra le prime dieci nazioni del mondo. Un esempio è il napoletano RoDyMan, frutto del lavoro del Professore del Dipartimento di Ingegneria Elettrica e Tecnologie dell'Informazione dell'Università Federico II, Bruno Siciliano, e della sua équipe, finanziato da ERC. Oggi il Professore, impegnato a Parma, racconta che il Robotic Dynamic Manipulation, manipolazione robotica dinamica, il più volgarmente conosciuto "robot chef a la pizza", è pronto ad insegnare a fare la pizza a chiunque volesse imparare. "Non si tratta di sostituire un pizzaiolo, spiega il Professore - perché lo stesso robot viene programmato dall'uomo ma la cosa può funzionare anche se all'inizio non pensavamo a tutto questo". Questo tipo di tecnologia, infatti, guarda più al teorico che al pratico. Studia la capacità del robot di vedere e sentire, riprodurre e ripetere i singoli movimenti. Esattamente quanto accaduto con l'esperimento dello chef Enzo Coccia che "è stato vestito con una suite biocinetica e abbiamo registrato i suoi movimenti, così sono state registrate le tecniche". La tecnologia, insomma, è andata oltre. Il progetto riguarda la manipolazione dinamica di oggetti elastici e i movimenti dovevano essere riprodotti non solo fedelmente, ma soprattutto nella frazione della mobilità richiesta. Questo tipo di tecnica si fonda sulla sinergia tra il sensore kinect low cost, una telecamera con un sensore a raggi infrarossi, e sofisticati algoritmi. Il risultato è un robot che riproduce fedelmente la percezione visiva e motoria di un essere umano. *(anita santalucia)*

16 marzo 2016

Seguici su Facebook per essere sempre aggiornato sulle ultime notizie dalla città e dalla regione

 Mi piace Piace a 48.844 persone. Iscriviti per vedere cosa piace ai tuoi amici.

60

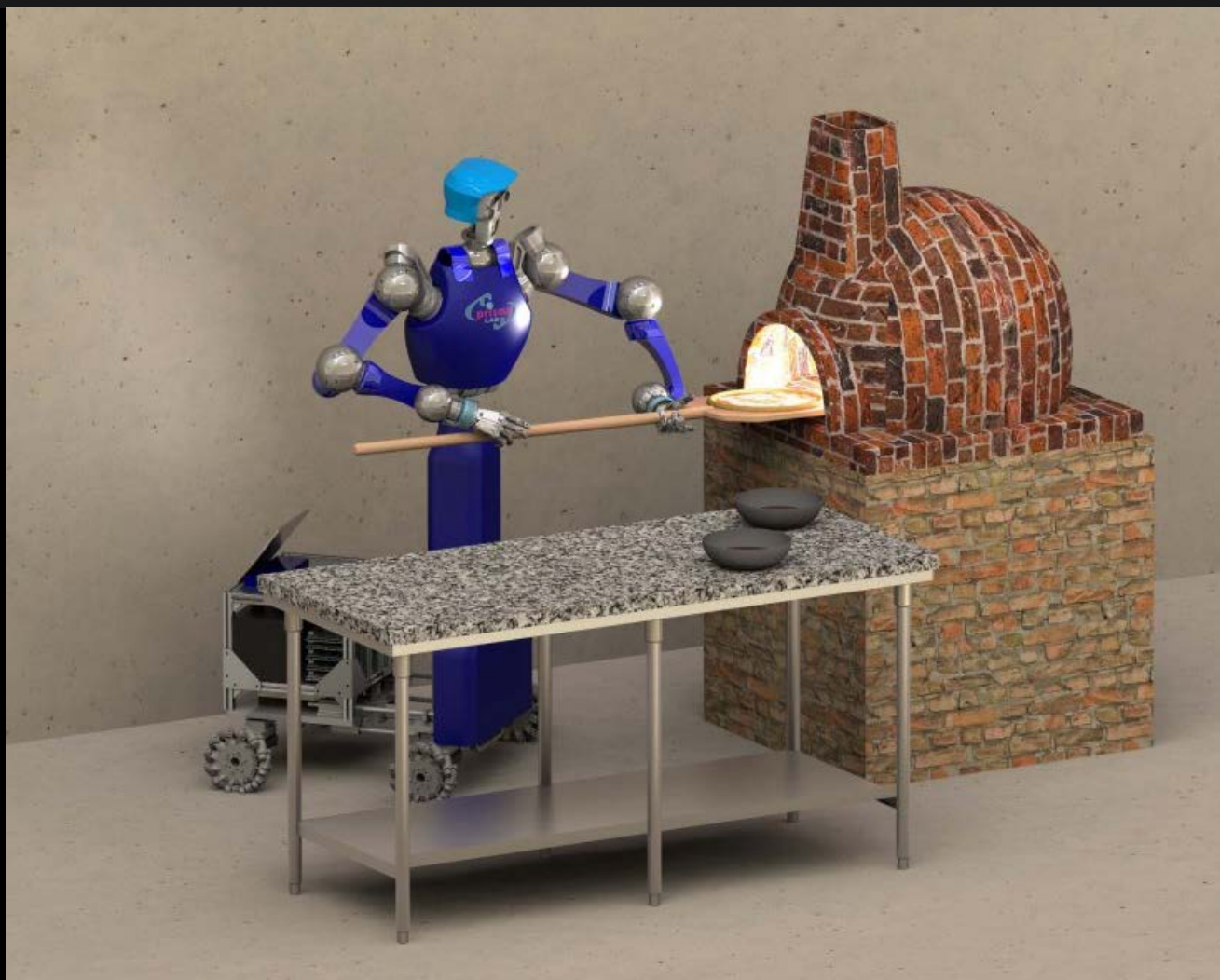
0

0

▶ Slideshow 3 di 18

<


>



Quanto siamo robotizzati? Abbastanza considerando il dato con cui si apre il Robot Forum di Parma secondo cui ogni 10.000 addetti ci sarebbero 155 robot, ponendo l'Italia al secondo posto in Europa e tra le prime dieci nazioni del mondo. Un esempio è il napoletano RoDyMan, frutto del lavoro del Professore del Dipartimento di Ingegneria Elettrica e Tecnologie dell'Informazione dell'Università Federico II, Bruno Siciliano, e della sua équipe, finanziato da ERC. Oggi il Professore, impegnato a Parma, racconta che il Robotic Dynamic Manipulation, manipolazione robotica dinamica, il più volgarmente conosciuto "robot chef a la pizza", è pronto ad insegnare a fare la pizza a chiunque volesse imparare. "Non si tratta di sostituire un pizzaiolo, spiega il Professore - perché lo stesso robot viene programmato dall'uomo ma la cosa può funzionare anche se all'inizio non pensavamo a tutto questo". Questo tipo di tecnologia, infatti, guarda più al teorico che al pratico. Studia la capacità del robot di vedere e sentire, riprodurre e ripetere i singoli movimenti. Esattamente quanto accaduto con l'esperimento dello chef Enzo Coccia che "è stato vestito con una suite biocinetica e abbiamo registrato i suoi movimenti, così sono state registrate le tecniche". La tecnologia, insomma, è andata oltre. Il progetto riguarda la manipolazione dinamica di oggetti elastici e i movimenti dovevano essere riprodotti non solo fedelmente, ma soprattutto nella frazione della mobilità richiesta. Questo tipo di tecnica si fonda sulla sinergia tra il sensore kinect low cost, una telecamera con un sensore a raggi infrarossi, e sofisticati algoritmi. Il risultato è un robot che riproduce fedelmente la percezione visiva e motoria di un essere umano. *(anita santalucia)*

16 marzo 2016

Seguici su Facebook per essere sempre aggiornato sulle ultime notizie dalla città e dalla regione


 Mi piace Piace a 48.844 persone. Iscriviti per vedere cosa piace ai tuoi amici.



Quanto siamo robotizzati? Abbastanza considerando il dato con cui si apre il Robot Forum di Parma secondo cui ogni 10.000 addetti ci sarebbero 155 robot, ponendo l'Italia al secondo posto in Europa e tra le prime dieci nazioni del mondo. Un esempio è il napoletano RoDyMan, frutto del lavoro del Professore del Dipartimento di Ingegneria Elettrica e Tecnologie dell'Informazione dell'Università Federico II, Bruno Siciliano, e della sua équipe, finanziato da ERC. Oggi il Professore, impegnato a Parma, racconta che il Robotic Dynamic Manipulation, manipolazione robotica dinamica, il più volgarmente conosciuto "robot che fa la pizza", è pronto ad insegnare a fare la pizza a chiunque volesse imparare. "Non si tratta di sostituire un pizzaiolo, spiega il Professore - perché lo stesso robot viene programmato dall'uomo ma la cosa può funzionare anche se all'inizio non pensavamo a tutto questo". Questo tipo di tecnologia, infatti, guarda più al teorico che al pratico. Studia la capacità del robot di vedere e sentire, riprodurre e ripetere i singoli movimenti. Esattamente quanto accaduto con l'esperimento dello chef Enzo Coccia che "è stato vestito con una suite biocinetica e abbiamo registrato i suoi movimenti, così sono state registrate le tecniche". La tecnologia, insomma, è andata oltre. Il progetto riguarda la manipolazione dinamica di oggetti elastici e i movimenti dovevano essere riprodotti non solo fedelmente, ma soprattutto nella frazione della mobilità richiesta. Questo tipo di tecnica si fonda sulla sinergia tra il sensore kinect low cost, una telecamera con un sensore a raggi infrarossi, e sofisticati algoritmi. Il risultato è un robot che riproduce fedelmente la percezione visiva e motoria di un essere umano. *(anita santalucia)*

16 marzo 2016

Seguici su Facebook per essere sempre aggiornato sulle ultime notizie dalla città e dalla regione

 **Mi piace** Piace a 48.844 persone. **Iscriviti** per vedere cosa piace ai tuoi amici.

60

0

0

▶ Slideshow 5 di 18

<

>



Quanto siamo robotizzati? Abbastanza considerando il dato con cui si apre il Robot Forum di Parma secondo cui ogni 10.000 addetti ci sarebbero 155 robot, ponendo l'Italia al secondo posto in Europa e tra le prime dieci nazioni del mondo. Un esempio è il napoletano RoDyMan, frutto del lavoro del Professore del Dipartimento di Ingegneria Elettrica e Tecnologie dell'Informazione dell'Università Federico II, Bruno Siciliano, e della sua équipe, finanziato da ERC. Oggi il Professore, impegnato a Parma, racconta che il Robotic Dynamic Manipulation, manipolazione robotica dinamica, il più volgarmente conosciuto "robot che fa la pizza", è pronto ad insegnare a fare la pizza a chiunque volesse imparare. "Non si tratta di sostituire un pizzaiolo, spiega il Professore - perché lo stesso robot viene programmato dall'uomo ma la cosa può funzionare anche se all'inizio non pensavamo a tutto questo". Questo tipo di tecnologia, infatti, guarda più al teorico che al pratico. Studia la capacità del robot di vedere e sentire, riprodurre e ripetere i singoli movimenti. Esattamente quanto accaduto con l'esperimento dello chef Enzo Coccia che "è stato vestito con una suite biocinetica e abbiamo registrato i suoi movimenti, così sono state registrate le tecniche". La tecnologia, insomma, è andata oltre. Il progetto riguarda la manipolazione dinamica di oggetti elastici e i movimenti dovevano essere riprodotti non solo fedelmente, ma soprattutto nella frazione della mobilità richiesta. Questo tipo di tecnica si fonda sulla sinergia tra il sensore kinect low cost, una telecamera con un sensore a raggi infrarossi, e sofisticati algoritmi. Il risultato è un robot che riproduce fedelmente la percezione visiva e motoria di un essere umano. *(anita santalucia)*

16 marzo 2016

Seguici su Facebook per essere sempre aggiornato sulle ultime notizie dalla città e dalla regione

Mi piace Piace a 48.844 persone. Iscriviti per vedere cosa piace ai tuoi amici.



Quanto siamo robotizzati? Abbastanza considerando il dato con cui si apre il Robot Forum di Parma secondo cui ogni 10.000 addetti ci sarebbero 155 robot, ponendo l'Italia al secondo posto in Europa e tra le prime dieci nazioni del mondo. Un esempio è il napoletano RoDyMan, frutto del lavoro del Professore del Dipartimento di Ingegneria Elettrica e Tecnologie dell'Informazione dell'Università Federico II, Bruno Siciliano, e della sua équipe, finanziato da ERC. Oggi il Professore, impegnato a Parma, racconta che il Robotic Dynamic Manipulation, manipolazione robotica dinamica, il più volgarmente conosciuto "robot che fa la pizza", è pronto ad insegnare a fare la pizza a chiunque volesse imparare. "Non si tratta di sostituire un pizzaiolo, spiega il Professore - perché lo stesso robot viene programmato dall'uomo ma la cosa può funzionare anche se all'inizio non pensavamo a tutto questo". Questo tipo di tecnologia, infatti, guarda più al teorico che al pratico. Studia la capacità del robot di vedere e sentire, riprodurre e ripetere i singoli movimenti. Esattamente quanto accaduto con l'esperimento dello chef Enzo Coccia che "è stato vestito con una suite biocinetica e abbiamo registrato i suoi movimenti, così sono state registrate le tecniche". La tecnologia, insomma, è andata oltre. Il progetto riguarda la manipolazione dinamica di oggetti elastici e i movimenti dovevano essere riprodotti non solo fedelmente, ma soprattutto nella frazione della mobilità richiesta. Questo tipo di tecnica si fonda sulla sinergia tra il sensore kinect low cost, una telecamera con un sensore a raggi infrarossi, e sofisticati algoritmi. Il risultato è un robot che riproduce fedelmente la percezione visiva e motoria di un essere umano. *(anita santalucia)*

16 marzo 2016

Seguici su Facebook per essere sempre aggiornato sulle ultime notizie dalla città e dalla regione

Mi piace Piace a 48.844 persone. Iscriviti per vedere cosa piace ai tuoi amici.

60

0

0

▶ Slideshow 7 di 18

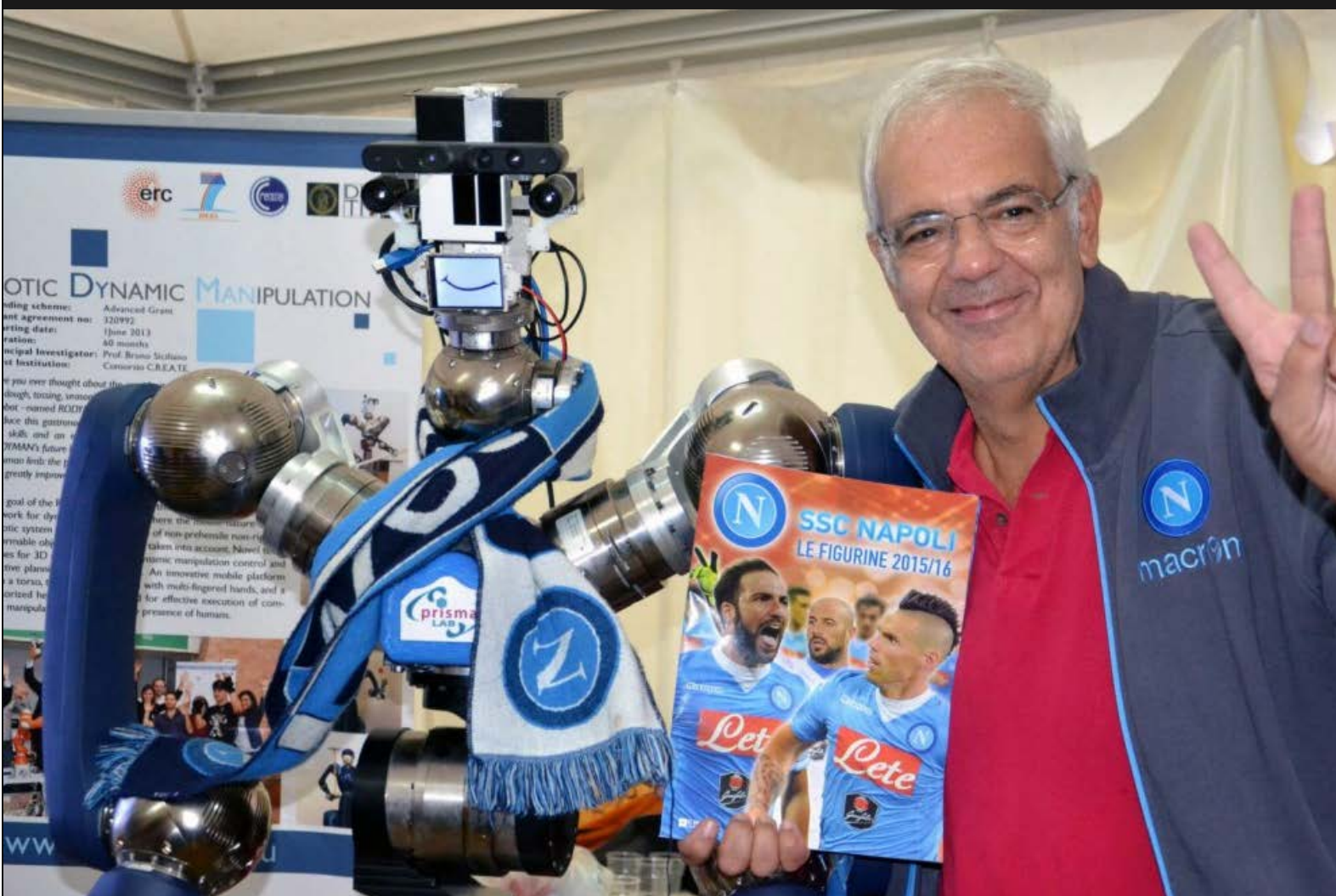


Quanto siamo robotizzati? Abbastanza considerando il dato con cui si apre il Robot Forum di Parma secondo cui ogni 10.000 addetti ci sarebbero 155 robot, ponendo l'Italia al secondo posto in Europa e tra le prime dieci nazioni del mondo. Un esempio è il napoletano RoDyMan, frutto del lavoro del Professore del Dipartimento di Ingegneria Elettrica e Tecnologie dell'Informazione dell'Università Federico II, Bruno Siciliano, edella sua equipe, finanziato da ERC. Oggi il Professore, impegnato a Parma, racconta che il Robotic Dynamic Manipulation, manipolazione robotica dinamica, il più volgarmente conosciuto "robot che fa la pizza", è pronto ad insegnare a fare la pizza a chiunque volesse imparare. "Non si tratta di sostituire un pizzaiolo, spiega il Professore- perché lo stesso robot viene programmato dall'uomo ma la cosa può funzionare anche se all'inizio non pensavamo a tutto questo". Questo tipo di tecnologia, infatti, guarda più al teorico che al pratico. Studia la capacità del robot di vedere e sentire, riprodurre e ripetere i singoli movimenti. Esattamente quanto accaduto con l'esperimento dello chef Enzo Coccia che "è stato vestito con una suite biocinetica e abbiamo registrato i suoi movimenti, così sono state registrate le tecniche". La tecnologia, insomma, è andata oltre. Il progetto riguarda la manipolazione dinamica di oggetti elastici e i movimenti dovevano essere riprodotti non solo fedelmente, ma soprattutto nella frazione della mobilità richiesta. Questo tipo di tecnica si fonda sulla sinergia tra il sensore kinect low cost, una telecamera con un sensore a raggi infrarossi, e sofisticati algoritmi. Il risultato è un robot che riproduce fedelmente la percezione visiva e motoria di un essere umano. *(anita santalucia)*

16 marzo 2016

Seguici su Facebook per essere sempre aggiornato sulle ultime notizie dalla città e dalla regione

Mi piace Piace a 48.844 persone. Iscriviti per vedere cosa piace ai tuoi amici.



Quanto siamo robotizzati? Abbastanza considerando il dato con cui si apre il Robot Forum di Parma secondo cui ogni 10.000 addetti ci sarebbero 155 robot, ponendo l'Italia al secondo posto in Europa e tra le prime dieci nazioni del mondo. Un esempio è il napoletano RoDyMan, frutto del lavoro del Professore del Dipartimento di Ingegneria Elettrica e Tecnologie dell'Informazione dell'Università Federico II, Bruno Siciliano, e della sua équipe, finanziato da ERC. Oggi il Professore, impegnato a Parma, racconta che il Robotic Dynamic Manipulation, manipolazione robotica dinamica, il più volgarmente conosciuto "robot che fa la pizza", è pronto ad insegnare a fare la pizza a chiunque volesse imparare. "Non si tratta di sostituire un pizzaiolo, spiega il Professore - perché lo stesso robot viene programmato dall'uomo ma la cosa può funzionare anche se all'inizio non pensavamo a tutto questo". Questo tipo di tecnologia, infatti, guarda più al teorico che al pratico. Studia la capacità del robot di vedere e sentire, riprodurre e ripetere i singoli movimenti. Esattamente quanto accaduto con l'esperimento dello chef Enzo Coccia che "è stato vestito con una suite biocinetica e abbiamo registrato i suoi movimenti, così sono state registrate le tecniche". La tecnologia, insomma, è andata oltre. Il progetto riguarda la manipolazione dinamica di oggetti elastici e i movimenti dovevano essere riprodotti non solo fedelmente, ma soprattutto nella frazione della mobilità richiesta. Questo tipo di tecnica si fonda sulla sinergia tra il sensore kinect low cost, una telecamera con un sensore a raggi infrarossi, e sofisticati algoritmi. Il risultato è un robot che riproduce fedelmente la percezione visiva e motoria di un essere umano. *(anita santalucia)*

16 marzo 2016

Seguici su Facebook per essere sempre aggiornato sulle ultime notizie dalla città e dalla regione

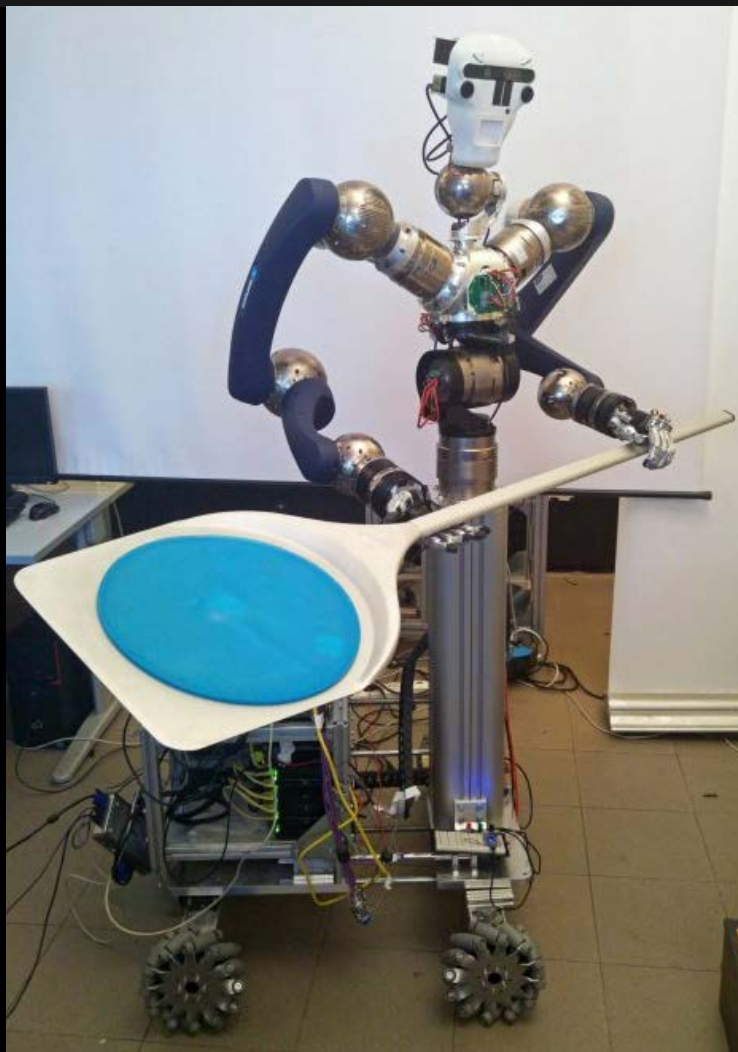
Mi piace Piace a 48.844 persone. Iscriviti per vedere cosa piace ai tuoi amici.

60

0

0

▶ Slideshow 9 di 18



Quanto siamo robotizzati? Abbastanza considerando il dato con cui si apre il Robot Forum di Parma secondo cui ogni 10.000 addetti ci sarebbero 155 robot, ponendo l'Italia al secondo posto in Europa e tra le prime dieci nazioni del mondo. Un esempio è il napoletano RoDyMan, frutto del lavoro del Professore del Dipartimento di Ingegneria Elettrica e Tecnologie dell'Informazione dell'Università Federico II, Bruno Siciliano, e della sua equipe, finanziato da ERC. Oggi il Professore, impegnato a Parma, racconta che il Robotic Dynamic Manipulation, manipolazione robotica dinamica, il più volgarmente conosciuto "robot che fa la pizza", è pronto ad insegnare a fare la pizza a chiunque volesse imparare. "Non si tratta di sostituire un pizzaiolo, spiega il Professore - perché lo stesso robot viene programmato dall'uomo ma la cosa può funzionare anche se all'inizio non pensavamo a tutto questo". Questo tipo di tecnologia, infatti, guarda più al teorico che al pratico. Studia la capacità del robot di vedere e sentire, riprodurre e ripetere i singoli movimenti. Esattamente quanto accaduto con l'esperimento dello chef Enzo Coccia che "è stato vestito con una suite biocinetica e abbiamo registrato i suoi movimenti, così sono state registrate le tecniche". La tecnologia, insomma, è andata oltre. Il progetto riguarda la manipolazione dinamica di oggetti elastici e i movimenti dovevano essere riprodotti non solo fedelmente, ma soprattutto nella frazione della mobilità richiesta. Questo tipo di tecnica si fonda sulla sinergia tra il sensore kinect low cost, una telecamera con un sensore a raggi infrarossi, e sofisticati algoritmi. Il risultato è un robot che riproduce fedelmente la percezione visiva e motoria di un essere umano. *(anita santalucia)*

16 marzo 2016

Seguici su Facebook per essere sempre aggiornato sulle ultime notizie dalla città e dalla regione

Mi piace Piace a 48.844 persone. Iscriviti per vedere cosa piace ai tuoi amici.

60

0

0

▶ Slideshow 10 di 18

<

>



Quanto siamo robotizzati? Abbastanza considerando il dato con cui si apre il Robot Forum di Parma secondo cui ogni 10.000 addetti ci sarebbero 155 robot, ponendo l'Italia al secondo posto in Europa e tra le prime dieci nazioni del mondo. Un esempio è il napoletano RoDyMan, frutto del lavoro del Professore del Dipartimento di Ingegneria Elettrica e Tecnologie dell'Informazione dell'Università Federico II, Bruno Siciliano, e della sua équipe, finanziato da ERC. Oggi il Professore, impegnato a Parma, racconta che il Robotic Dynamic Manipulation, manipolazione robotica dinamica, il più volgarmente conosciuto "robot che fa la pizza", è pronto ad insegnare a fare la pizza a chiunque volesse imparare. "Non si tratta di sostituire un pizzaiolo, spiega il Professore - perché lo stesso robot viene programmato dall'uomo ma la cosa può funzionare anche se all'inizio non pensavamo a tutto questo". Questo tipo di tecnologia, infatti, guarda più al teorico che al pratico. Studia la capacità del robot di vedere e sentire, riprodurre e ripetere i singoli movimenti. Esattamente quanto accaduto con l'esperimento dello chef Enzo Coccia che "è stato vestito con una suite biocinetica e abbiamo registrato i suoi movimenti, così sono state registrate le tecniche". La tecnologia, insomma, è andata oltre. Il progetto riguarda la manipolazione dinamica di oggetti elastici e i movimenti dovevano essere riprodotti non solo fedelmente, ma soprattutto nella frazione della mobilità richiesta. Questo tipo di tecnica si fonda sulla sinergia tra il sensore kinect low cost, una telecamera con un sensore a raggi infrarossi, e sofisticati algoritmi. Il risultato è un robot che riproduce fedelmente la percezione visiva e motoria di un essere umano. *(anita santalucia)*

16 marzo 2016

Seguici su Facebook per essere sempre aggiornato sulle ultime notizie dalla città e dalla regione

Mi piace Piace a 48.844 persone. Iscriviti per vedere cosa piace ai tuoi amici.

60

0

0

▶ Slideshow

11 di 18

<

>



Quanto siamo robotizzati? Abbastanza considerando il dato con cui si apre il Robot Forum di Parma secondo cui ogni 10.000 addetti ci sarebbero 155 robot, ponendo l'Italia al secondo posto in Europa e tra le prime dieci nazioni del mondo. Un esempio è il napoletano RoDyMan, frutto del lavoro del Professore del Dipartimento di Ingegneria Elettrica e Tecnologie dell'Informazione dell'Università Federico II, Bruno Siciliano, e della sua équipe, finanziato da ERC. Oggi il Professore, impegnato a Parma, racconta che il Robotic Dynamic Manipulation, manipolazione robotica dinamica, il più volgarmente conosciuto "robot che fa la pizza", è pronto ad insegnare a fare la pizza a chiunque volesse imparare. "Non si tratta di sostituire un pizzaiolo, spiega il Professore - perché lo stesso robot viene programmato dall'uomo ma la cosa può funzionare anche se all'inizio non pensavamo a tutto questo". Questo tipo di tecnologia, infatti, guarda più al teorico che al pratico. Studia la capacità del robot di vedere e sentire, riprodurre e ripetere i singoli movimenti. Esattamente quanto accaduto con l'esperimento dello chef Enzo Coccia che "è stato vestito con una suite biocinetica e abbiamo registrato i suoi movimenti, così sono state registrate le tecniche". La tecnologia, insomma, è andata oltre. Il progetto riguarda la manipolazione dinamica di oggetti elastici e i movimenti dovevano essere riprodotti non solo fedelmente, ma soprattutto nella frazione della mobilità richiesta. Questo tipo di tecnica si fonda sulla sinergia tra il sensore kinect low cost, una telecamera con un sensore a raggi infrarossi, e sofisticati algoritmi. Il risultato è un robot che riproduce fedelmente la percezione visiva e motoria di un essere umano. *(anita santalucia)*

16 marzo 2016

Seguici su Facebook per essere sempre aggiornato sulle ultime notizie dalla città e dalla regione

Mi piace Piace a 48.844 persone. Iscriviti per vedere cosa piace ai tuoi amici.

60

0

0

▶ Slideshow 12 di 18 < >



Quanto siamo robotizzati? Abbastanza considerando il dato con cui si apre il Robot Forum di Parma secondo cui ogni 10.000 addetti ci sarebbero 155 robot, ponendo l'Italia al secondo posto in Europa e tra le prime dieci nazioni del mondo. Un esempio è il napoletano RoDyMan, frutto del lavoro del Professore del Dipartimento di Ingegneria Elettrica e Tecnologie dell'Informazione dell'Università Federico II, Bruno Siciliano, e della sua équipe, finanziato da ERC. Oggi il Professore, impegnato a Parma, racconta che il Robotic Dynamic Manipulation, manipolazione robotica dinamica, il più volgarmente conosciuto "robot che fa la pizza", è pronto ad insegnare a fare la pizza a chiunque volesse imparare. "Non si tratta di sostituire un pizzaiolo, spiega il Professore- perché lo stesso robot viene programmato dall'uomo ma la cosa può funzionare anche se all'inizio non pensavamo a tutto questo". Questo tipo di tecnologia, infatti, guarda più al teorico che al pratico. Studia la capacità del robot di vedere e sentire, riprodurre e ripetere i singoli movimenti. Esattamente quanto accaduto con l'esperimento dello chef Enzo Coccia che "è stato vestito con una suite biocinetica e abbiamo registrato i suoi movimenti, così sono state registrate le tecniche". La tecnologia, insomma, è andata oltre. Il progetto riguarda la manipolazione dinamica di oggetti elastici e i movimenti dovevano essere riprodotti non solo fedelmente, ma soprattutto nella frazione della mobilità richiesta. Questo tipo di tecnica si fonda sulla sinergia tra il sensore kinect low cost, una telecamera con un sensore a raggi infrarossi, e sofisticati algoritmi. Il risultato è un robot che riproduce fedelmente la percezione visiva e motoria di un essere umano. *(anita santalucia)*

16 marzo 2016

Seguici su Facebook per essere sempre aggiornato sulle ultime notizie dalla città e dalla regione

Mi piace Piace a 48.844 persone. Iscriviti per vedere cosa piace ai tuoi amici.



► Slideshow 13 di 18 < >



Quanto siamo robotizzati? Abbastanza considerando il dato con cui si apre il Robot Forum di Parma secondo cui ogni 10.000 addetti ci sarebbero 155 robot, ponendo l'Italia al secondo posto in Europa e tra le prime dieci nazioni del mondo. Un esempio è il napoletano RoDyMan, frutto del lavoro del Professore del Dipartimento di Ingegneria Elettrica e Tecnologie dell'Informazione dell'Università Federico II, Bruno Siciliano, e della sua equipe, finanziato da ERC. Oggi il Professore, impegnato a Parma, racconta che il Robotic Dynamic Manipulation, manipolazione robotica dinamica, il più volgarmente conosciuto "robot che fa la pizza", è pronto ad insegnare a fare la pizza a chiunque volesse imparare. "Non si tratta di sostituire un pizzaiolo, spiega il Professore- perché lo stesso robot viene programmato dall'uomo ma la cosa può funzionare anche se all'inizio non pensavamo a tutto questo". Questo tipo di tecnologia, infatti, guarda più al teorico che al pratico. Studia la capacità del robot di vedere e sentire, riprodurre e ripetere i singoli movimenti. Esattamente quanto accaduto con l'esperimento dello chef Enzo Coccia che "è stato vestito con una suite biocinetica e abbiamo registrato i suoi movimenti, così sono state registrate le tecniche". La tecnologia, insomma, è andata oltre. Il progetto riguarda la manipolazione dinamica di oggetti elastici e i movimenti dovevano essere riprodotti non solo fedelmente, ma soprattutto nella frazione della mobilità richiesta. Questo tipo di tecnica si fonda sulla sinergia tra il sensore kinect low cost, una telecamera con un sensore a raggi infrarossi, e sofisticati algoritmi. Il risultato è un robot che riproduce fedelmente la percezione visiva e motoria di un essere umano. *(anita santalucia)*

16 marzo 2016

Seguici su Facebook per essere sempre aggiornato sulle ultime notizie dalla città e dalla regione

f Mi piace Piace a 48.844 persone. Iscriviti per vedere cosa piace ai tuoi amici.

60

0

0


▶ Slideshow 14 di 18



Quanto siamo robotizzati? Abbastanza considerando il dato con cui si apre il Robot Forum di Parma secondo cui ogni 10.000 addetti ci sarebbero 155 robot, ponendo l'Italia al secondo posto in Europa e tra le prime dieci nazioni del mondo. Un esempio è il napoletano RoDyMan, frutto del lavoro del Professore del Dipartimento di Ingegneria Elettrica e Tecnologie dell'Informazione dell'Università Federico II, Bruno Siciliano, edella sua equipe, finanziato da ERC. Oggi il Professore, impegnato a Parma, racconta che il Robotic Dynamic Manipulation, manipolazione robotica dinamica, il più volgarmente conosciuto "robot che fa la pizza", è pronto ad insegnare a fare la pizza a chiunque volesse imparare. "Non si tratta di sostituire un pizzaiolo, spiega il Professore- perché lo stesso robot viene programmato dall'uomo ma la cosa può funzionare anche se all'inizio non pensavamo a tutto questo". Questo tipo di tecnologia, infatti, guarda più al teorico che al pratico. Studia la capacità del robot di vedere e sentire, riprodurre e ripetere i singoli movimenti. Esattamente quanto accaduto con l'esperimento dello chef Enzo Coccia che "è stato vestito con una suite biocinetica e abbiamo registrato i suoi movimenti, così sono state registrate le tecniche". La tecnologia, insomma, è andata oltre. Il progetto riguarda la manipolazione dinamica di oggetti elastici e i movimenti dovevano essere riprodotti non solo fedelmente, ma soprattutto nella frazione della mobilità richiesta. Questo tipo di tecnica si fonda sulla sinergia tra il sensore kinect low cost, una telecamera con un sensore a raggi infrarossi, e sofisticati algoritmi. Il risultato è un robot che riproduce fedelmente la percezione visiva e motoria di un essere umano. *(anita santalucia)*

16 marzo 2016

Seguici su Facebook per essere sempre aggiornato sulle ultime notizie dalla città e dalla regione

 Mi piace Piace a 48.844 persone. Iscriviti per vedere cosa piace ai tuoi amici.

60

0

0

▶ Slideshow

15 di 18

<


>



Quanto siamo robotizzati? Abbastanza considerando il dato con cui si apre il Robot Forum di Parma secondo cui ogni 10.000 addetti ci sarebbero 155 robot, ponendo l'Italia al secondo posto in Europa e tra le prime dieci nazioni del mondo. Un esempio è il napoletano RoDyMan, frutto del lavoro del Professore del Dipartimento di Ingegneria Elettrica e Tecnologie dell'Informazione dell'Università Federico II, Bruno Siciliano, e della sua équipe, finanziato da ERC. Oggi il Professore, impegnato a Parma, racconta che il Robotic Dynamic Manipulation, manipolazione robotica dinamica, il più volgarmente conosciuto "robot che fa la pizza", è pronto ad insegnare a fare la pizza a chiunque volesse imparare. "Non si tratta di sostituire un pizzaiolo, spiega il Professore - perché lo stesso robot viene programmato dall'uomo ma la cosa può funzionare anche se all'inizio non pensavamo a tutto questo". Questo tipo di tecnologia, infatti, guarda più al teorico che al pratico. Studia la capacità del robot di vedere e sentire, riprodurre e ripetere i singoli movimenti. Esattamente quanto accaduto con l'esperimento dello chef Enzo Coccia che "è stato vestito con una suite biocinetica e abbiamo registrato i suoi movimenti, così sono state registrate le tecniche". La tecnologia, insomma, è andata oltre. Il progetto riguarda la manipolazione dinamica di oggetti elastici e i movimenti dovevano essere riprodotti non solo fedelmente, ma soprattutto nella frazione della mobilità richiesta. Questo tipo di tecnica si fonda sulla sinergia tra il sensore Kinect low cost, una telecamera con un sensore a raggi infrarossi, e sofisticati algoritmi. Il risultato è un robot che riproduce fedelmente la percezione visiva e motoria di un essere umano. *(anita santalucia)*

16 marzo 2016

Seguici su Facebook per essere sempre aggiornato sulle ultime notizie dalla città e dalla regione

 Mi piace Piace a 48.844 persone. Iscriviti per vedere cosa piace ai tuoi amici.

60

0

0


▶ Slideshow 16 di 18 < >



Quanto siamo robotizzati? Abbastanza considerando il dato con cui si apre il Robot Forum di Parma secondo cui ogni 10.000 addetti ci sarebbero 155 robot, ponendo l'Italia al secondo posto in Europa e tra le prime dieci nazioni del mondo. Un esempio è il napoletano RoDyMan, frutto del lavoro del Professore del Dipartimento di Ingegneria Elettrica e Tecnologie dell'Informazione dell'Università Federico II, Bruno Siciliano, e della sua équipe, finanziato da ERC. Oggi il Professore, impegnato a Parma, racconta che il Robotic Dynamic Manipulation, manipolazione robotica dinamica, il più volgarmente conosciuto "robot che fa la pizza", è pronto ad insegnare a fare la pizza a chiunque volesse imparare. "Non si tratta di sostituire un pizzaiolo, spiega il Professore - perché lo stesso robot viene programmato dall'uomo ma la cosa può funzionare anche se all'inizio non pensavamo a tutto questo". Questo tipo di tecnologia, infatti, guarda più al teorico che al pratico. Studia la capacità del robot di vedere e sentire, riprodurre e ripetere i singoli movimenti. Esattamente quanto accaduto con l'esperimento dello chef Enzo Coccia che "è stato vestito con una suite biocinetica e abbiamo registrato i suoi movimenti, così sono state registrate le tecniche". La tecnologia, insomma, è andata oltre. Il progetto riguarda la manipolazione dinamica di oggetti elastici e i movimenti dovevano essere riprodotti non solo fedelmente, ma soprattutto nella frazione della mobilità richiesta. Questo tipo di tecnica si fonda sulla sinergia tra il sensore Kinect low cost, una telecamera con un sensore a raggi infrarossi, e sofisticati algoritmi. Il risultato è un robot che riproduce fedelmente la percezione visiva e motoria di un essere umano. *(anita santalucia)*

16 marzo 2016

Seguici su Facebook per essere sempre aggiornato sulle ultime notizie dalla città e dalla regione


 **Mi piace** Piace a 48.844 persone. [Iscriviti](#) per vedere cosa piace ai tuoi amici.

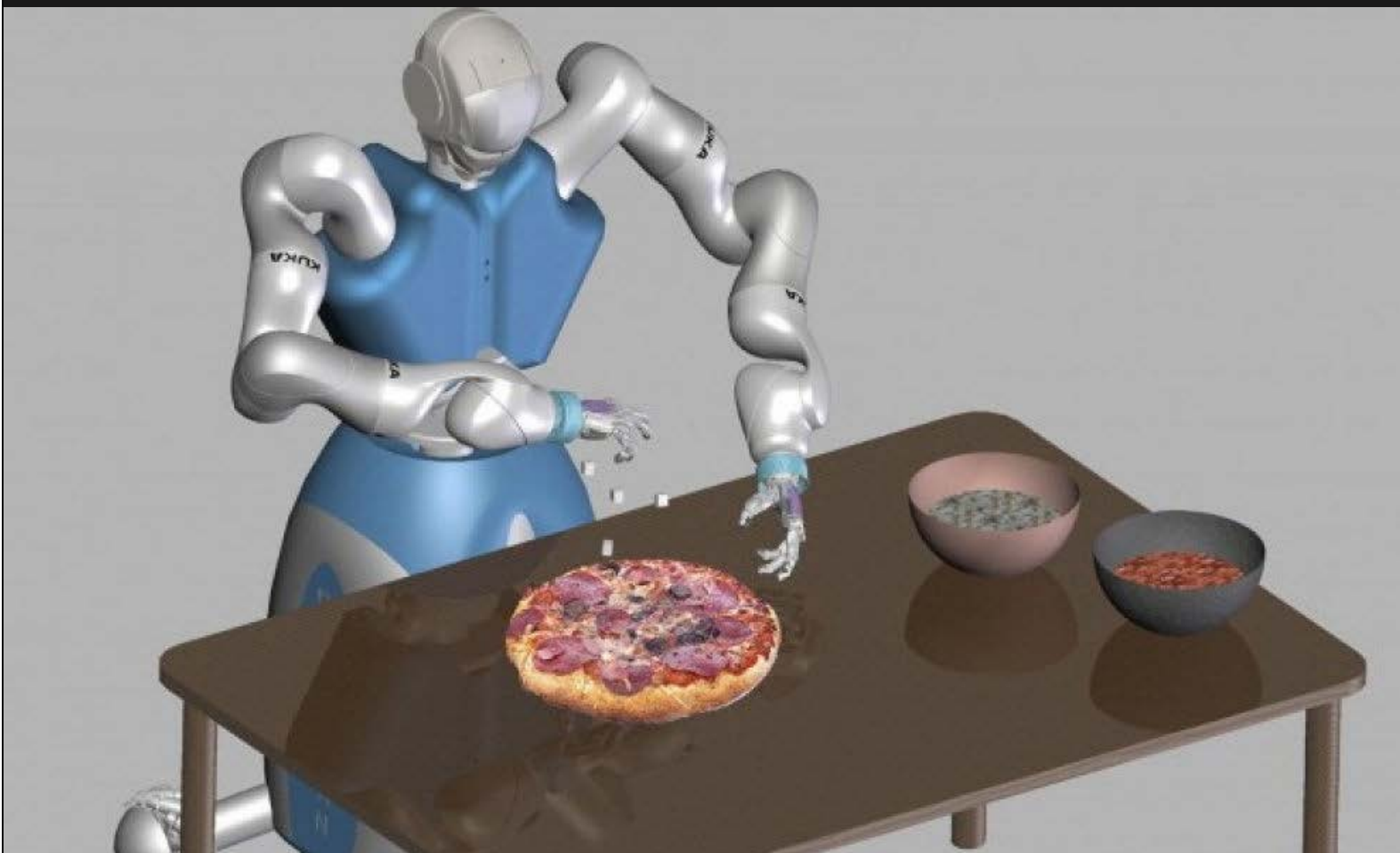


Quanto siamo robotizzati? Abbastanza considerando il dato con cui si apre il Robot Forum di Parma secondo cui ogni 10.000 addetti ci sarebbero 155 robot, ponendo l'Italia al secondo posto in Europa e tra le prime dieci nazioni del mondo. Un esempio è il napoletano RoDyMan, frutto del lavoro del Professore del Dipartimento di Ingegneria Elettrica e Tecnologie dell'Informazione dell'Università Federico II, Bruno Siciliano, edella sua equipe, finanziato da ERC. Oggi il Professore, impegnato a Parma, racconta che il Robotic Dynamic Manipulation, manipolazione robotica dinamica, il più volgarmente conosciuto "robot che fa la pizza", è pronto ad insegnare a fare la pizza a chiunque volesse imparare. "Non si tratta di sostituire un pizzaiolo, spiega il Professore- perché lo stesso robot viene programmato dall'uomo ma la cosa può funzionare anche se all'inizio non pensavamo a tutto questo". Questo tipo di tecnologia, infatti, guarda più al teorico che al pratico. Studia la capacità del robot di vedere e sentire, riprodurre e ripetere i singoli movimenti. Esattamente quanto accaduto con l'esperimento dello chef Enzo Coccia che "è stato vestito con una suite biocinetica e abbiamo registrato i suoi movimenti, così sono state registrate le tecniche". La tecnologia, insomma, è andata oltre. Il progetto riguarda la manipolazione dinamica di oggetti elastici e i movimenti dovevano essere riprodotti non solo fedelmente, ma soprattutto nella frazione della mobilità richiesta. Questo tipo di tecnica si fonda sulla sinergia tra il sensore kinect low cost, una telecamera con un sensore a raggi infrarossi, e sofisticati algoritmi. Il risultato è un robot che riproduce fedelmente la percezione visiva e motoria di un essere umano. *(anita santalucia)*

16 marzo 2016

Seguici su Facebook per essere sempre aggiornato sulle ultime notizie dalla città e dalla regione

 Mi piace Piace a 48.844 persone. Iscriviti per vedere cosa piace ai tuoi amici.



Quanto siamo robotizzati? Abbastanza considerando il dato con cui si apre il Robot Forum di Parma secondo cui ogni 10.000 addetti ci sarebbero 155 robot, ponendo l'Italia al secondo posto in Europa e tra le prime dieci nazioni del mondo. Un esempio è il napoletano RoDyMan, frutto del lavoro del Professore del Dipartimento di Ingegneria Elettrica e Tecnologie dell'Informazione dell'Università Federico II, Bruno Siciliano, e della sua équipe, finanziato da ERC. Oggi il Professore, impegnato a Parma, racconta che il Robotic Dynamic Manipulation, manipolazione robotica dinamica, il più volgarmente conosciuto "robot che fa la pizza", è pronto ad insegnare a fare la pizza a chiunque volesse imparare. "Non si tratta di sostituire un pizzaiolo, spiega il Professore - perché lo stesso robot viene programmato dall'uomo ma la cosa può funzionare anche se all'inizio non pensavamo a tutto questo". Questo tipo di tecnologia, infatti, guarda più al teorico che al pratico. Studia la capacità del robot di vedere e sentire, riprodurre e ripetere i singoli movimenti. Esattamente quanto accaduto con l'esperimento dello chef Enzo Coccia che "è stato vestito con una suite biocinetica e abbiamo registrato i suoi movimenti, così sono state registrate le tecniche". La tecnologia, insomma, è andata oltre. Il progetto riguarda la manipolazione dinamica di oggetti elastici e i movimenti dovevano essere riprodotti non solo fedelmente, ma soprattutto nella frazione della mobilità richiesta. Questo tipo di tecnica si fonda sulla sinergia tra il sensore kinect low cost, una telecamera con un sensore a raggi infrarossi, e sofisticati algoritmi. Il risultato è un robot che riproduce fedelmente la percezione visiva e motoria di un essere umano. *(anita santalucia)*

16 marzo 2016

Seguici su Facebook per essere sempre aggiornato sulle ultime notizie dalla città e dalla regione

Mi piace Piace a 48.844 persone. Iscriviti per vedere cosa piace ai tuoi amici.