



MILÃO

elaBLOGS

## RoDyMan, o robô pizzaiolo napolitano

POR **FERNANDA MASSAROTTO** 26/04/2016 06:00



RoDyMan, o robô pizzaiolo | Divulgação

Parece um robô. E é um robô. Mas com uma toque culinário que só podia ser napolitano. RoDyMan é um pizzaiolo. Um pizzaiolo do futuro. Com braços super leves e mãos com múltiplos dedos, o robô que prepara pizzas, com perfeição, possui sensores táteis e de aproximação e uma videocâmera estereoscópica (que reproduz as imagens em 3D).

O RoDyMan (Robotic Dynamic Manipulation) foi apresentado em Nápoles e causou frisson. Os

responsáveis pelo projeto, que custou 2,5 milhões e foi realizado pela [Prisma Lab](#), da Universidade Federico II, porém tranquilizam os pizzaiolos de carne e osso: "É uma máquina capaz de reproduzir os movimentos humanos com precisão. É um robô a serviço do homem".

O pizzaiolo do futuro faz parte de um projeto de pesquisa financiado pela European Research Council sob a supervisão do professor Bruno Siciliano, um dos mais experientes e reconhecidos profissionais na área de robótica. Preparar uma pizza - desde a massa até o cozimento - não é tão fácil como parece. "É um procedimento que requer uma extraordinária manualidade. E por isso mesmo, resolvemos criar um robô pizzaiolo.", explica o professor.



Apresentação do projeto em Nápoles | Divulgação

A intenção é poder empregar esse tipo de robô em cirurgias e no setor industrial. Mas a pergunta que nos vem em mente é: como um robô pode aprender a arte de preparar uma pizza? "Como qualquer ser humano. Observando um outro pizzaiolo", respondem os pesquisadores. Os movimentos e receitas são armazenados e arquivados no "cérebro" do robô.

O projeto ainda está em fase experimental e para que RoDyMan possa ter seu primeiro emprego em alguma pizzaria de Nápoles, ele precisa aprender a abrir a massa e transformá-la nos famosos discos! O malabarismo de lançar as pizzas para o alto, porém, não está previsto.