



17 - 25 GIUGNO 2017

official radio



HOME L'EVENTO NPV EXPERIENCE MAGAZINE CAMPIONATO MONDIALE GALLERY VISITA NAPOLI E-SHOP

STAMPA FAQ CONTATTI

MAGAZINE Le ultime tendenze

Enzo Coccia presenta il suo "allievo": RoDyMan



Un rapido volteggiare delle braccia, sbuffi di farina, lo schiocco del palmo della mano che batte sul bancone... Quanti di noi sono



STORE



T-shirt

NPV –

Warhol

8,99€

Acquista



T-shirt

NPV – tris

8,99€

Acquista



T-shirt

NPV –

storia

8,99€

Acquista

PIÙ LETTI



rimasti almeno una volta nella vita incantati davanti al bancone di una pizzeria a osservare questa danza virtuosa? La **stesura della pizza napoletana** è un'abilità complessa, che si acquisisce in anni di esperienza e che l'abitudine potrebbe far dare per scontata. A **Napoli** il team del **Prisma Lab**, il laboratorio di robotica dell'Università **Federico II**, dal giugno 2013 sta analizzando ed elaborando proprio tutti questi movimenti, avvalendosi della collaborazione del maestro pizzaiolo **Enzo Coccia**.

Enzo Coccia
presenta il suo
"allievo": RoDyMan

Le ultime tendenze

Pizza. Il progetto
sociale che parte da
una fetta di pizza

Storie dal mondo

La pizza più buona di
St. Thomas? La
serve una pizzeria...

Storie dal mondo

Pizzeria inglese
chiamata in causa da
Victoria Beckham

Storie dal mondo

La pizza gluten free
di Salvatore Lioniello
a Pizza D'aMare

Le ultime tendenze

Selezionato tra oltre 2500 candidature, il progetto ha ottenuto dalla Consiglio Europeo della Ricerca un finanziamento di oltre due milioni di euro e oggi risponde a una delle sfide più impegnative dell'attuale ingegneria robotica, la **manipolazione di oggetti deformabili**. Il gruppo di ricerca, composto da giovani studiosi provenienti da tutto il mondo e guidato dal professor **Bruno Siciliano**, ha messo a punto il robot **RoDyMan** (abbreviativo di Manipolazione Dinamica Robotica) e ha scelto di fargli manipolare un oggetto che rispondesse al criterio di deformabilità e che al contempo fosse rappresentativo della cultura napoletana. Cosa poteva esserci di meglio di una buona pizza?

Attualmente RoDyMan è impegnato nell'acquisizione di tutti i movimenti necessari a realizzare una pizza, movimenti carpati dal lavoro di **Enzo Coccia** attraverso un sistema di sensori:

«durante la preparazione della pizza», spiega il maestro pizzaiolo de La Notizia, «indosso una tuta biocinetica i cui sensori registrano tutte le informazioni relative ai miei movimenti. Queste sono elaborate dai ricercatori in programmi che permettono al robot di riprodurre gli stessi gesti. In questa fase della ricerca stiamo lavorando sulla **bimanualità**, cioè il coordinamento di mano destra e sinistra, un'abilità complessa che noi stessi impieghiamo anni ad acquisire. Per RoDyMan il lavoro è ancora semplice. Adesso, infatti, è impegnato con la manipolazione di un disco di silicone di 2 cm».

Il robot dovrà "allenarsi" ancora un po' prima di riuscire a realizzare una pizza napoletana in tutte le sue fasi: «è richiesto qualche anno di ricerca prima che la complessa serie di operazioni richieste per la realizzazione della pizza sia interamente riprodotta da RoDyMan».

Le **prospettive** promesse da quest'ambito di ricerca sono tante: «sono previste applicazioni nella **medicina**, in **campo militare**, in quello **industriale**...». Di certo, però, non nel mondo della pizza: «non c'è bisogno di un robot per fare la pizza e gli automi non potranno sostituire il lavoro di un pizzaiolo. Ci sono variabili, essenziali in questo mestiere, che non si possono insegnare loro. Il fulcro della ricerca portata avanti dal Prisma Lab è lo studio del movimento impiegato nel preparare una pizza, non il lavoro del pizzaiolo».

Se è vero che Enzo Coccia ha insegnato molte cose a RoDyMan, anche quest'ultimo ha fatto la sua parte: *«la partecipazione a questo studio mi ha permesso di accrescere la consapevolezza del lavoro di precisione che svolgo ogni giorno e di acquisire utili strumenti nel mio lavoro di formatore. Nei miei corsi ho avuto modo di valutare le differenze di risposta dei miei allievi, di comprenderne le variabili fisiche, intellettive, emotive da cui derivavano, e di calibrare i miei interventi di conseguenza».*

Ph Luciano Furia

CONDIVIDI



Facebook



Twitter



Articolo precedente

Pizza. Il progetto sociale che parte
da una fetta di pizza

TITLE SPONSOR

MAIN SPONSOR



TOP SPONSOR



SPONSOR





MEDIA PARTNER



MAIN PARTNER



PARTNER

PUNTO RADA

MySocialRecipe
Questa ricetta è mia!

PIZZERIA & FOOD AGENCY
MALVAROSA

FARINA.tv

prodotto da

ORAMATA
GRANDI EVENTI

con il patrocinio di

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI



CITTÀ METROPOLITANA
DI NAPOLI

COMUNE DI NAPOLI

© 2011 - 2017 Pizza Village | Credits: [Avenire](#) | [Privacy Policy](#)