

Attualità Come in un film di fantascienza, il futuro ora arriva anche a tavola...

Ecco a voi Rody Man, il pizzaiolo robot!

Creato (ovviamente) a Napoli, è un androide capace di preparare una Margherita da leccarsi... i circuiti! L'inventore: «I campi di applicazione sono innumerevoli»

Giacomo Iacomino

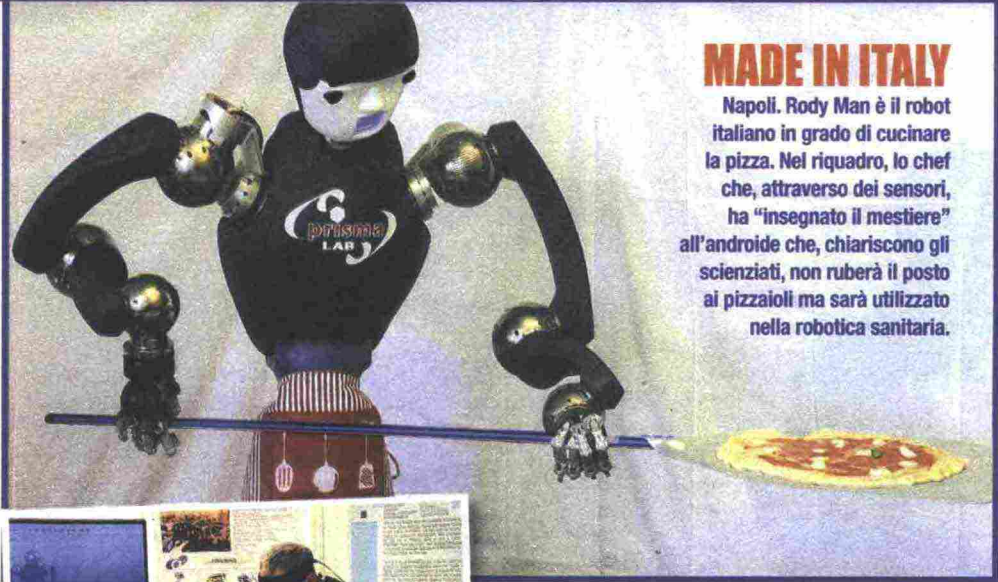
Napoli - Dicembre

Impasta. Condisce. Inforna. E poi serve. Si chiama Rody Man e no, non è il pizzaiolo più bravo del mondo. Perlomeno non quello in carne e ossa. Lui è una macchina, fatta di ferro, acciaio e plastica. Il suo nome significa Robotic Dynamic Manipulation, sintesi di un concetto complesso come "manipolazione robotica dinamica non prensile di oggetti deformabili".

«È una piccola provocazione»

In buona sostanza si tratta di un robot in grado di preparare una pizza, realizzato dal laboratorio Prisma diretto dal professor Bruno Siciliano del dipartimento di Ingegneria elettronica e tecnologie dell'informazione dell'Università di Napoli Federico II. Rody Man, presentato in anteprima alla fiera internazionale Maker Faire Rome 2017, promossa dalla camera di commercio di Roma, è un progetto finanziato dal Consiglio Europeo.

Ma prima di arrivare a frettolose conclusioni (del tipo: "Per quale motivo i nostri soldi finiscono a un team di ricerca napoletano che progetta un robot in grado di fare qualcosa che i napoletani già sanno fare alla perfezione?"), occorre un chiarimento. Come spiega a *Verò* il professor Siciliano, che è anche direttore del centro interdipartimentale di chirurgia robotica, nonché papà di Rody Man, «la nostra è una piccola provocazione.



MADE IN ITALY

Napoli. Rody Man è il robot italiano in grado di cucinare la pizza. Nel riquadro, lo chef che, attraverso dei sensori, ha "insegnato il mestiere" all'androide che, chiariscono gli scienziati, non ruberà il posto ai pizzaioli ma sarà utilizzato nella robotica sanitaria.



Il punto è che con questi finanziamenti dobbiamo dimostrare i progressi effettuati nel nostro settore. E creare un robot in grado di manipolare oggetti come farebbe l'uomo è di certo una delle sfide più complesse». L'idea è nata un po' per caso. Galeotta, ovviamente, la Margherita: «Con i miei collaboratori», prosegue il professore, «avevamo pensato inizialmente alla manipolazione di un tessuto umano, magari di un muscolo. Ma una sera, mentre lavoravamo, abbiamo ordinato una pizza da asporto e da lì... l'illuminazione!». Ad aiutare il team di ricerca, anche un vero maestro del settore: «Ho

coinvolto nel progetto uno dei migliori pizzaioli di Napoli, facendogli indossare una tuta con dei sensori bio-

kinetici mentre lavorava la pasta», spiega Siciliano.

Sarà usato in ambito sanitario

Tutto vero. I sensori, applicati ai muscoli dello chef, sono in grado di trasmettere alla memoria del robot - peraltro dotato anche di due occhi, e quindi di due telecamere - ogni movimento da replicare, controllare e imparare. E così è stato. Il progetto, per un investimento totale di circa 2 milioni di euro, è quinquennale: partito nel 2013, si concluderà nel 2018. L'impiego più funzionale di Rody sarà quello in ambito ospedaliero

come aiuto per anziani o disabili, per uso medico, chirurgico e industriale.

Conclude il professore: «Durante un forum sull'assemblaggio dei materiali, che si è tenuto a Parma, ho conosciuto un ingegnere di Vigevano che ha manifestato grande interesse verso il robot, con l'idea di applicarvi i suoi algoritmi per macchine impiegate nel campo delle calzature. D'altronde, le tomaie delle scarpe sono deformabili e quindi Rody potrebbe fare al caso suo».

Nel frattempo, la società russa Moley Robotic, con sede a Londra, ha coinvolto Gordon Ramsay, chef pluristellato e star della televisione, in un progetto ambizioso: realizzare una cucina robotizzata, grazie alla quale da uno smartphone sarà possibile ordinare un piatto gourmet. Chissà che in questa cucina non ci sia spazio anche per il nostro Rody Man.