



Il futuro robot-pizzaiolo RoDyMan(Grafica: ansa.it)

Arriva RoDyMan, il robot-pizzaiolo «napoletano»

30.10.2013 ats/ans

Un robot in grado di fare una pizza, di stendere l'impasto, di condirlo e di cuocerlo facendolo ruotare: Il progetto non poteva che partire da Napoli, patria della pizza, e il futuro di RoDyMan - questo il nome del robot-pizzaiolo - appare decisamente promettente visto che potrebbe essere applicato dall'assistenza agli anziani alla riparazione di arti umani.

Il [progetto](#) è di Bruno Siciliano, napoletano, esperto di robotica e a capo del laboratorio di Robotica noto in tutto il mondo «Prisma Lab».

«RoDyMan, acronimo di Robotic Dynamic Manipulation, manipolazione robotica dinamica, è un robot di servizio che sarà in grado di replicare attività umane con un livello di destrezza e mobilità mai visto prima - ha spiegato il professor Siciliano in occasione della Giornata informativa del Consiglio Europeo della Ricerca in corso a Napoli. Finora la manipolazione di oggetti non rigidi e deformabili, come cibo e abiti nella vita di tutti i giorni, oppure tessuti molli come i muscoli e la pelle negli interventi chirurgici, non è stata studiata in modo approfondito e rappresenta una sfida per il settore della robotica.»

RoDyMan avrà un torso, due braccia leggere e mani con dita multiple. Privo di gambe, sarà invece montato su una piattaforma omnidirezionale su ruote. Il capo sarà dotato di videocamera stereoscopica e di un sistema strutturato di luci. Avrà sensori di prossimità e di campo e sensori tattili.

«L'interazione con gli umani è al centro del progetto. Per questo la sicurezza è un aspetto fondamentale del nuovo sistema - afferma Siciliano. Questo robot autonomo deve essere in grado di controllare il flusso degli eventi in una data attività, reagire e imparare dall'ambiente circostante. Sarà in grado di affrontare rapidamente situazioni inaspettate, come la presenza di umani o di ostacoli.»

Nei prossimi cinque anni la sfida di RoDyMan è fare pizze, promette Siciliano. E alla domanda se saranno buone come quelle dei pizzaioli napoletani: «È quasi impossibile! Però coinvolgeremo uno dei migliori pizzaioli della città per imparare direttamente da lui l'arte di questi abilissimi movimenti. Come? Gli faremo indossare una tuta biocinetica dotata di sensori e di un sistema di cattura del movimento 3D.»