

IL MATTINO.it

HOME PRIMO PIANO ECONOMIA CULTURA SPETTACOLI SOCIETÀ SPORT TECNOLOGIA FOTO WEB TV

Hi-Tech Scienza Internet

CERCA

Arriva RoDyMan, il robot pizzaiolo napoletano: "Impasta, stende e cuoce le pizze"



PER APPROFONDIRE: [rodyman](#), [robot](#), [pizze](#), [napoletano](#)

NAPOLI – Un robot in grado di impastare, stendere, condire e cuocere una pizza secondo la vera tradizione napoletana.

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».

CONDIVIDI L'ARTICOLO

17 Mi piace 0 Tweet 0

DIVENTA FAN DEL MATTINO

Il Mattino 183,492 Like

Segui @mattinodinapoli

edizioni locali

SEGUI IL MATTINO



IL MATTINO Digital Sfoglia la prima pagina del giornale e attiva l'abbonamento. Leggi Il Mattino sul tuo pc, tablet e smartphone. 1 mese gratis

blogger

Contro storie di Gigi Di Fiore **Neoborbonici, tutto cominciò 20 anni fa**

Mangia & Bevi di Luciano Pignataro **Ma conviene fare lo chef da grande?**

Herzog di Marco Ciriello **What did you see?**

La città delle regole di R. Cantone **perchè questa volta difendo Balotelli.**

L'Arcinapoletano di P. Treccagnoli **Occuparsi della Terra dei fuochi, oltre la paura**

Azzurrosport di F. De Luca **Arbitri, errori su rigori e designazioni**

PianetaSud di Francesco Grillo **La provocazione di Stefano Caldoro sulle Regioni**

Appassionarte di Titta Fiore **Fellini, quell'amarcord napoletano**

facebook

IL MATTINO Digital 1 MESE GRATIS

ACCEDI

Facebook

Twitter

NOTIZIE CONSIGLIATE

EDIZIONE DIGITALE

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».

martedì 29 ottobre 2013 - 13:40

VUOI CONSIGLIARE QUESTO ARTICOLO AI TUOI AMICI?



DAI LA TUA OPINIONE

COMMENTI PRESENTI (1)

[Visualizza tutti i commenti](#)

[Scrivi un commento](#)

E dopo?

produrremo il robot in cina!

Commento inviato il 29-10-2013 alle 15:55 da **ferrix**

COMMENTI PRESENTI (1)

[Visualizza tutti i commenti](#)

[Scrivi un commento](#)

Per poter inviare un commento devi essere registrato.

Se sei già registrato inserisci username e password oppure [registrati ora](#)

USERNAME

PASSWORD

Se non ricordi lo Username o la Password [clicca qui](#)



1 MESE GRATIS

ACCEDI

Facebook

Twitter

NOTIZIE CONSIGLIATE

EDIZIONE DIGITALE

