

Stile di Gusto

- Main Menu -

Molonlavè eShop

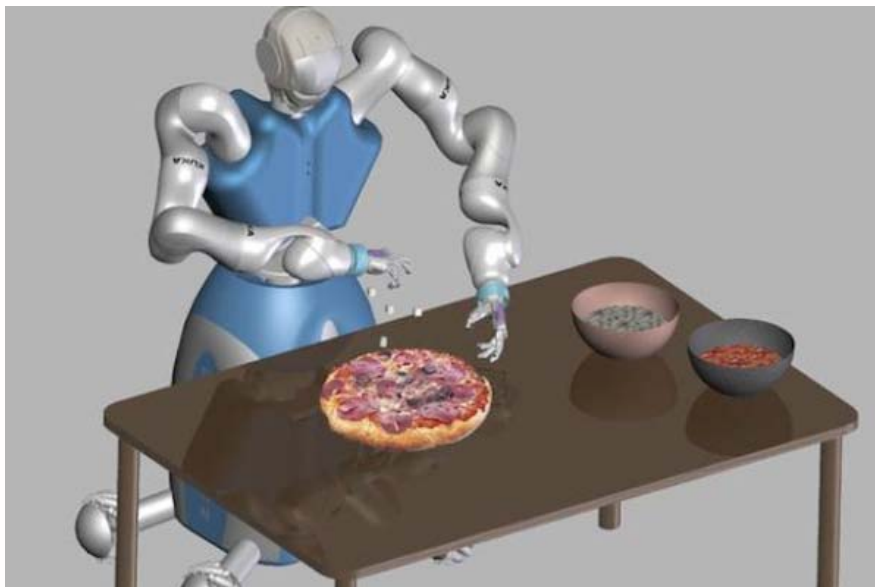


il bello e il buono
per vivere meglio



RodyMan Vs Pizzaioli: chi la spunterà?

30 OTT 2013 PUBBLICATO DA VALENTINA PIZZOLANTE



Ormai conosciuta in tutto il mondo, la pizza napoletana dal 5 febbraio 2010 può vantare il riconoscimento di “specialità tradizionale garantita” ed un ulteriore fattore di prestigio è dato dall’Associazione Pizzaiuoli Napoletani, la quale rientra tra le iniziative volte alla difesa della tradizione.

Invece, in questi giorni a Napoli, patria della pizza, non si sentiva parlare altro che di RoDyMan, un robot di servizio capace di stendere, condire e cuocere una pizza.

Il fondatore del progetto è Bruno Siciliano, che si trova a capo di “Prisma Lab”, affermato laboratorio di robotica.


L’innovazione è stata presentata nella Giornata informativa del Consiglio Europeo della Ricerca, che si è svolta a Napoli, nel corso della quale lo stesso Bruno Siciliano ha ribadito due aspetti fondamentali del progetto. Il primo è la possibilità di applicare un robot nell’ambito dell’assistenza per anziani, mentre il secondo consiste nella sfida di far procedere di pari passo la robotica con la chirurgia.

Acronimo di Robotic Dynamic Manipulation, RodyMan sarà dotato di un

busto, due braccia e mani con dita multiple; per i prossimi cinque anni sarà impegnato semplicemente a cuocere e sfornare pizze, un'occasione per gli addetti del mestiere di apportare modifiche e tentare di raggiungere in breve tempo possibile uno degli obiettivi principali: l'interazione con gli umani.

Dunque, se in futuro vi troverete in una situazione bizzarra: un pizzaiolo napoletano affiancato da un robot che stende una pizza, non abbiate paura, quello è RodyMan! Un momento in cui la pizza napoletana avrà letteralmente un "CV" di tutto rispetto.

 Biografia

 Ultimi articoli



Valentina Pizzolante

Articoli correlati



La voglia di vivere di un tubero tedesco



Il mercato del settore alimentare torna indietro



All'asta Coca-Cola di Andy Warhol da Christie's

Condividi



 Tweet 

 +1

 Mi piace  Mi piace

Related Posts



Come cambia la
pizza di regione in
regione

AGOSTO 21, 2013



Scarica gratuitamente
l'e-book



Sperimenta 20 succulente
ricette a tutta birra!

*I consigli di Eugenio
per una cena perfetta!*



scegli il buongusto,
scegli molònlavè.

PRENDICI GUSTO

[Leggi info privacy](#)

**iscriviti alla
newsletter**

Connettiti con noi



PIU' RECENTI

PIU' VISTI



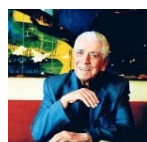
Comprare vino pregiatissimo per beneficenza....

[LEGGI >](#)



E se nelle mense non si usasse più plastica?

[LEGGI >](#)



E' morto a Berlino l'inventore del kebab

[LEGGI >](#)

Il primo evento a Modena
dedicato al mondo del
cake design & sugar art.



Pizza University

www.pizzauniversity.it

La scuola di Pizza Chef Corsi per diventare pizzaioli



Stile di Gusto

- HOME
- CONTATTI
- 24MEDIA
- TERMINI E CONDIZIONI

StilediGusto.it è un network che si immerge a 360° nel mondo del cibo e, più in generale, su tutto ciò che è enogastronomia. Un sito di informazione che approfondisce, amplifica e diffonde tutte le notizie, tendenze ed opinioni più fresche e croccanti provenienti dal mondo culinario, di quello del vino, della ristorazione, del gastro-turismo, degli eventi e delle fiere.

Stile di Gusto  Copyright 24 Media S.r.l. 