

HOME / TENDENZE / RODYMAN: IL PIZZAIOLO DEL FUTURO

Tendenze

RoDyMan: il pizzaiolo del futuro

MANGIAEBEVI 10 MESI FA

TEMPO DI LETTURA STIMATO 1 MINUTO



I PIÙ LETTI



MangiaBevi 12 mesi fa

A colazione con Heinz Beck

Un insolito incontro-intervista con l'executive chef de La Pergola, in

Condividi

Tweet

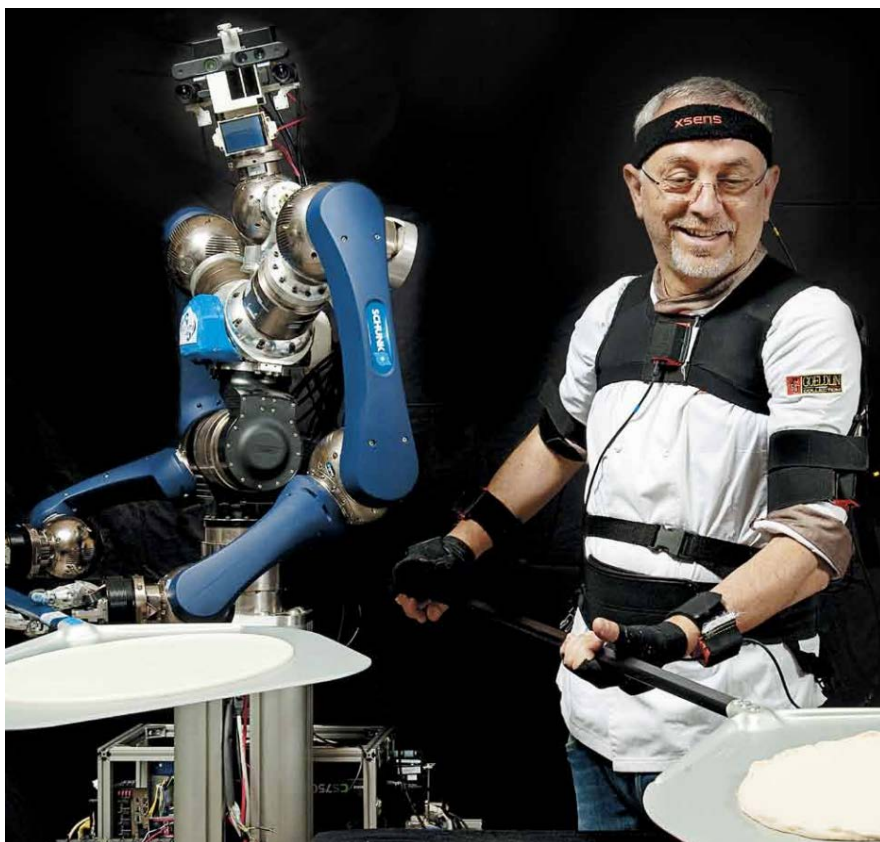
E' un robot ed è costato 2,5 milioni di euro. Ha mani a 5 dita e ha "studiato" impasto, preparazione e messa in forno da un maestro della pizza come Enzo Coccia

Certo, gli mancano le gambe. Ma con le mani fa una pizza strepitosa, o almeno ci prova. E' **RoDyMan**, acronimo di **Robotic Dynamic Manipulation**, ed è il **pizzaiolo del futuro**: il frutto di un progetto di ricerca dell'**European Research Council** (che ci ha messo su **2,5 milioni di euro**) e

realizzato interamente a Napoli, presso il **Prisma Lab della Federico II**, sotto la guida del professor **Bruno Siciliano**.

RoDyMan rappresenta una delle sfide più attese e difficili della robotica. Si tratta infatti di **replicare in una macchina abilità che sono frutto dell'evoluzione biologica e culturale dell'uomo**: in questo caso impasto, preparazione e cottura in forno di una pizza.

Se lo si vede dietro il bancone da lavoro, RoDyMan pur senza il grembiule ha movenze che lasciano a bocca aperta per quanto simili a quelle di un pizzaiolo doc. Ha addirittura dita e pollici opponibili, non bastasse munite di sensori tattili: forse la novità che più potrebbe rivoluzionare il domani dei robot industriali.



Presentato a Napoli la scorsa primavera, RoDyMan ora è in fase di pieno sviluppo dopo aver “studiato” proprio come un allievo in carne ossa da un' autentica istituzione a Napoli in fatto di pizze: **Enzo Coccia**, che per permettere la buona riuscita dell' esperimento – e dunque la ripetizione pedissequa dei suoi movimenti e delle tecniche utilizzate grazie alla memorizzazione di essi attraverso una telecamera a raggi infrarossi – ha indossato una “*suite biocinetica*”.

Ma non vi preoccupate, non faremo la fine di Futurama: la ricerca infatti non è tesa a creare delle macchine in grado di fare la pizza. Come potrebbero d'altronde anche solo avvicinarsi all' impasto unico e personalissimo di un maestro come Coccia?

trasferita presso il ristorante...



Chef

Francesco Aprea: Imàgo... e non solo!

11 mesi fa



Vino

Luca Maroni, l'alchimista del vino

11 mesi fa

ULTIMI ARTICOLI

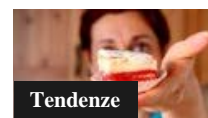


Degustazioni

[MangiaeBevi](#) 9 ore fa

I Drink Pink, la festa dei vini rosati a Napoli

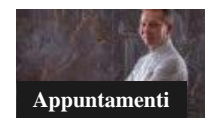
Il festival del Gambero Rosso dedicato ai migliori vini rosati dello stivale. Appuntamento con “I Drink...



Tendenze

I top influencer del food in Italia

12 ore fa



Appuntamenti

Il Maestro, l'Allievo e l'Amico: cene a 4 mani con Oliver Glowig

14 ore fa



Appuntamenti

Michael Viljanen in cucina da Settembrini: a cena con lo chef stellato irlandese

14 ore fa



Ristorazione

Gusto e relax: estate romana in terrazza

1 giorno fa

Piuttosto la manipolazione dinamica e il riuscire a replicare movimenti rapidi e precisi come quelli umani, una volta perfezionata, costituirà un grande passo per tutti quei settori che richiedono un enorme lavoro di manodopera e a velocità spesso troppo poco a misura d'uomo.

TAGS : [ENZO COCCIA](#) [NAPOLI](#) [PIZZA](#) [RODYMAN](#)

Condividi

Tweet



ARTICOLO PRECEDENTE

[Milano Beer Week: una settimana di birre d'autore](#)

ARTICOLO SUCCESSIVO

[Rinviato a maggio Dinner in the Sky Roma](#)

Post correlati

Start up

Future Food: 16 idee che rivoluzioneranno il mondo del cibo

8 mesi fa

Tendenze

Italiani al ristorante: le tendenze del 2017

5 mesi fa

Rassegne

Art Meets Food, a Roma l'arte incontra la cucina

1 anno fa

INSTAGRAM SLIDER



MangiaeBevi
12.695 "Mi piace"
Disponibile per desktop e mobile

MangiaeBevi

Mi piace questa Pagina

Tendenze

agricoltori approdano su Amazon

6 mesi fa

**#mangiaeb
evi**

SCOPRI

MangiaeBevi

Il Premio MangiaeBevi

Redazione, pubblicità e contatti

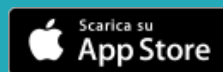
Collabora con noi

Note legali e copyright

SFOGLIA

Sfoggia la guida 2016

SCARICA LE APP



SEGUICI



Testata giornalistica registrata presso il tribunale di Roma | Autorizzazione n.52 del 01/01/2014 | Direttore responsabile: Fabio Carnevali | ©
Copyright 2016 Digikom s.r.l.