

Rodyman robot pizzaiolo napoletano: la cavia sarà Enzo Coccia

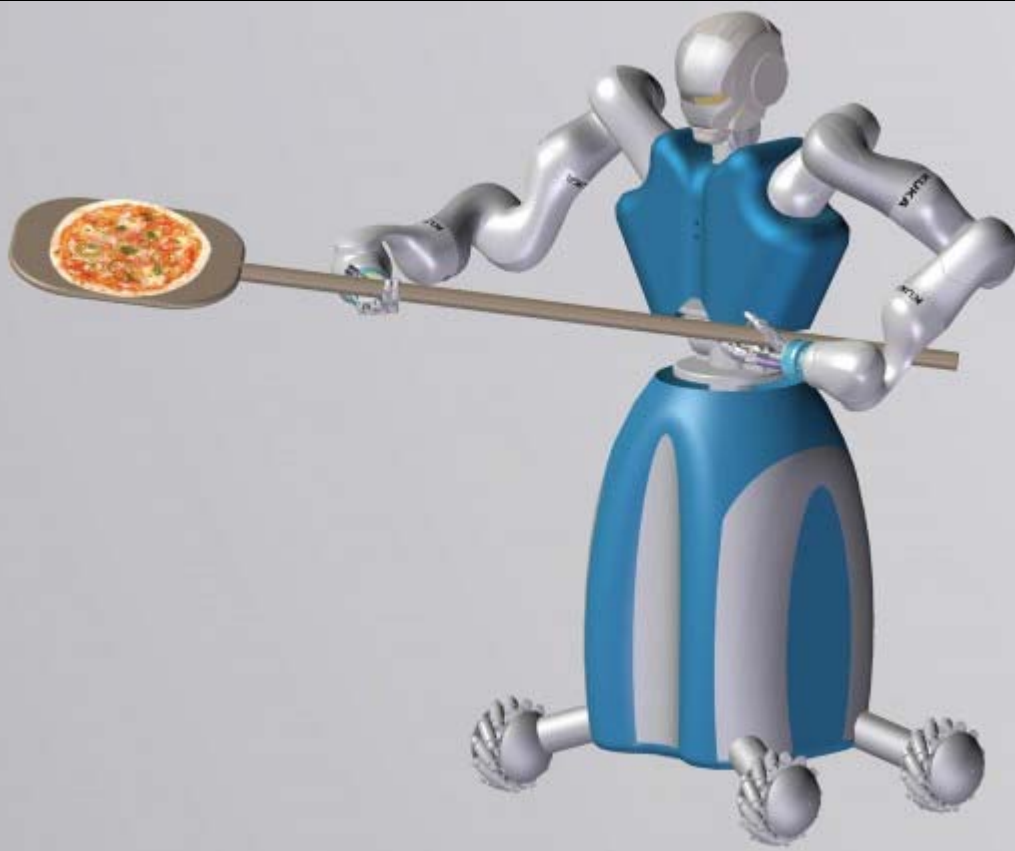
30 ottobre 2013



Il professore Bruno Siciliano

Un robot che fa il pizzaiolo, non le pizze. Ossia impasta, condisce, farcisce, inforna, regola la cottura a seconda del fuoco della legna proprio come un pizzaiolo. Molto più del povero e indifeso Hal 9000 di Kubric.

Napoli ha inventato la pizza e Napoli la distruggerà? I pizzaioli sorridono, è un futuro futuribile, ma possibile: il progetto pensato, manco a dirlo da un professore napoletano, Bruno Siciliano, tra i massimi esperti di ingegneria robotica del nostro paese è stato finanziato con 2,5 milioni di euro dal Centro di Ricerche Europee e durerà cinque anni.



Da Napoli arriva RoDyMan, il robot-pizzaiolo

Poi, naturalmente dalla ricerca applicata si passerà all'aspetto commerciale, ma attenzione, lo scopo della ricerca è appura il rapporto tra robot e materia dinamica, ossia in trasformazione, perché su questo campo c'è ancora tanto da lavorare.

In particolare ci si attendono grandi applicazioni in campo medico. Ma il professore Siciliano ha pensato che non si sia nulla di più dinamico ed elastico di una pizza napoletana ed è questo il volano comunicativo dello studio presentato ieri a Città della Scienza.



Enzo Coccia

Senso innato nella comunicazione napoletano? Chissà. Intanto il momento clou sarà il prossimo anno quando Enzo Coccia dovrà fare lapizza in una "suite sensoriale" e sarà allora che Rodyman gli ruberà tutti i segreti.



Lascia un messaggio...

Più vecchi

Comunità

Condividi



Marcello · 3 giorni fa

Ma stu' profssor' nun ' tenev' a ch' pensa'.....

• Rispondi • Condividi ›

ANCHE SU LUCIANO PIGNATARO WINEBLOG

CHE COS'È QUESTO?

Presepe degli chef: Vissani, il pomodoro è come la cultura, o ce l'hai o non ce l'hai

Osteria La Piazzetta a Valle dell'Angelo, la cucina cilentana della chiocciola Slow Food

Napoli, La figlia del Presidente e la pizza del pizzajuolo 3 commenti

Dieci posti del buon mangiare in questo Ponte di Ognissanti perché buoni, belli e low ...

Donna prosciutto a Capri, I ham Ghirardi di Langhirano non è il massimo del ... 1 commento

Stefano Ferrara e il fuoripista di Gazzetta Gastronomica 3 commenti

Pizzeria Lombardi. Nasce Fior di Margherita ed è subito festa con Mastroberardino 1 commento

Il cake design di Claudia Deb. Ciambellone all'acqua della "trucida" 1 commento

✉ Iscriviti

➦ Add Disqus to your site

DISQUS