

15 Aprile 2015

Ecco il robot-chef. Esegue alla perfezione oltre 2mila ricette

Il prototipo è stato svelato alla fiera di Hannover dagli ingegneri britannici della Moley Robotics che puntano a mettere sul mercato un modello di cucina automatizzata ancora più avanzato in cui il robot-chef sarà in grado di usare anche frigorifero e lavastoviglie



Versa, mescola, taglia, spadella e impiatta, con la fluidità e la maestria

di un cuoco pluristellato: è il robot-chef che governa la prima cucina al mondo interamente automatizzata. Realizzato con 20 motori, 24 giunzioni e 129 sensori, riproduce esattamente i movimenti di due braccia umane riuscendo a eseguire alla perfezione oltre 2mila ricette. Il prototipo è stato svelato alla fiera di Hannover dagli ingegneri britannici della Moley Robotics, che per il 2017 puntano a mettere sul mercato un modello di cucina automatizzata ancora più avanzato in cui il robot-chef sarà in grado di usare anche frigorifero e lavastoviglie. Le braccia robotiche, sviluppate dalla Shadow Robot Company, funzionano come un vero e proprio apprendista cuoco: imparano gesti e procedimenti registrando le azioni umane in 3D, per poi convertirle in movimenti precisi ed eleganti. Per metterle alla prova, basta scegliere il menù desiderato toccando il display touch-screen della cucina oppure, da remoto, usando la app scaricata sullo smartphone. A quel punto la cucina prende vita, le porte di vetro di sicurezza la blindano e le braccia robotiche (normalmente nascoste

alla vista) escono allo scoperto, iniziando a preparare i manicaretti ordinati. Una dimostrazione pratica è stata data anche alla fiera di Hannover, dove il robot-chef si è cimentato nella preparazione di una zuppa di granchio secondo gli insegnamenti impartiti dal cuoco statunitense Tim Anderson, vincitore dell'edizione britannica del programma televisivo Master Chef.