

Dalla pizza alla zuppa di granchio: sarà l'anno degli **chef-robot**

Tra le novità, Robotic Kitchen: tecnologia studiata a Stanford, avrà due braccia sensibili come quelle degli umani

E una notizia buona per chi non sa cucinare, pessima per gli chef e i pizzaioli. Questo 2017 sarà, infatti, l'anno in cui i robot «sostituiranno» i cuochi. Finita la fase sperimentale, la britannica Moley Robotics lancerà il Robotic Kitchen, un prototipo sviluppato insieme alla Stanford University dal costo base di 95 mila euro consistente in due braccia dall'accattivante design collegate ai pensili della cucina, in grado di riprodurre movimenti identici a quelli umani. Stessa mobilità e sensibilità, dunque, e anche pari velocità di esecuzione ai fornelli. Questo ritrovato di alta tecnologia della

Moley è andato, per così dire, a lezione dallo chef Tim Anderson, vincitore del titolo di Master Chef inglese: i suoi movimenti, il suo stile, dai gesti più generici a quelli più particolari, sono stati registrati e riprodotti nelle mani robotiche, per consentire a queste ultime di avere non solo le conoscenze basiche della cucina ma anche di eseguire ricette gradite ai palati contemporanei, ad esempio una zuppa con salsa di granchio come antipasto, un sushi come portata principale, per finire con una mouse di cioccolato e fragole. Il padrone di casa dovrà semplicemente digitare sul touch screen quel che vuole mangiare.

Provvisto di una library iTunes, il robot si aggiorna di continuo con i procedimenti di realizzazione di piatti provenienti da tutto il mondo e può essere programmato, anche a distanza, in modo da trovare già il menù pronto allorquando si arriva a casa.

Questa sorta di rivoluzione è già in atto nel campo della pizza. In California, Zume impiega robot che sanno impastare il lievito e la farina, versare l'esatta quantità di salsa al pomodoro e degli altri ingredienti richiesti, metterla in forno, per cuocerla sino al momento giusto. Lo step più imminente sarà a questo punto programmare i robot pizzaioli

a inventare nuove tipologie indipendenti dalle istruzioni immesse da chi riceve l'ordine di visu, via telefono o tramite

app. Anche lo smartphone sta incidendo nella velocizzazio-

ne del processo che porterà le nostre cucine a essere più intelligenti, fornendo un contributo prezioso al fine della tracciabilità e quindi salubrità del cibo. La compagnia Red's

Best, che ha sede nell'area di Boston, ha messo a disposizione dei clienti un'applicazione per far conoscere giorno e luogo della cattura del pesce, nome della barca compresa, mentre la newyorkese Pippin Foods ha creato un programma col quale risalire la catena di vendita e produzione sino all'agricoltore e ai metodi che ha usato.

Il cibo, insomma, sarà più tecnologico, ma volete mettere il piacere di vedere Massimo Bottura e Carlo Cracco cucinare dal vivo o un pizzaiolo napoletano che lancia l'impasto in aria cantando?

Luca Bergamin

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Il robot di Moley Robotics, capace di preparare piatti di elevata difficoltà

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

