Motoman, lo chef del futuro e i robot entrano in cucina

quo176cocina01-full-landscape-31c78e30

Prepara un sushi perfetto e per ora i clienti ne sono entusiasti. Ecco Motoman, lo chef del futuro in un articolo scritto per il web di Wired Italia da Alice Pace, giornalista scientifica. il robot taglia e mescola gli ingredienti, li salta in padella, li impiatta. Motoman èun nuovissimo robot giapponese progettato proprio per sostituirci in cucina. Presentato alla più importante fiera giapponese sul cibo, a Tokyo, ha stupito i visitatori per la sua capacità di comporre un sushi perfetto. Non è proprio economico: pur essendo molto veloce nella preparazione, il prezzo del robot si aggira infatti attorno ai 16mila dollari.

[embed width="560"]https://youtu.be/x6Q1r0u_5bI[/embed]

Motoman Sda10 è un robot multifunzione: sembrerebbe un cartone animato giapponese, e invece si tratta di una macchina realmente esistente progettata in Giappone per svolgere diverse attività, tra le quali quella di cuoco. Presso la fiera International Next-Generation Robot, nella città di Osaka, ha dato prova della propria bravura. Motoman, composto da un tronco senza gambe di 220 chili alto 135cm, è provvisto di braccia meccaniche articolate e possenti, capaci di effettuare molti movimenti. Utilizza in maniera disinvolta utensili da cucina e si occupa di tutte le fasi della preparazione. Progettato per lavorare sia in maniera autonoma che in squadra, annovera un riconoscimento vocale davvero progredito, che gli permette di parlare e ricevere ordini.

Fonte: Wired Italia.