La pizza? Cottura e consegna sono affidate ai robot

zume-696x392-8b17fdbd

La tecnologia entra sempre più prepotentemente in cucina. Il Dipartimento di Ingegneria Elettrica e Tecnologie dell'Informazione dell’Università Federico II ha realizzato RoDyMan (Robotic Dynamic Manipulation), un robot in grado di fare la pizza. Niente paura però: il dipartimento - spiega il sito 01 net che ha riportato la notizia - non ha come obiettivo la sostituzione del pizzaiolo, ma la messa a punto di una macchina che ha obiettivi di studio più teorici che pratici.

Molto più avanti è invece andata Zume Pizza, società fondata nel 2015 che utilizza robotica e intelligenza artificiale proprio per fare la pizza. In un round di finanziamento la società - racconta sempre il sito 01 Net - ha raccolto oltre 48 milioni di dollari che serviranno ai due fondatori, Julia Collins e Alex Garden, per produrre pizza in modo più conveniente, permettendo di realizzare l’obiettivo di “diventare l’Amazon della pizza”.

Per la produzione Zume utilizza robot realizzati da Abb Robotics al momento in grado di sfornare 370 pizze l’ora. Come funziona? I clienti ordinano tramite app e Marta - uno dei due robot - inizia la procedura. Prima spalma la salsa di pomodoro sulla pasta per pizza preparata in precedenza, un rullo trasporta la base a uno dei collaboratori della startup che aggiunge i condimenti. A questo punto interviene Bruno, l’altro robot, che carica la pizza all’interno di uno dei 56 forni a disposizione allocati all'interno di uno speciale e brevettato furgone per le consegne. In questo modo le pizze finiscono di cuocersi mentre vengono trasportate ai clienti. Il furgone viene utilizzato se la consegna è superiore ai 12 minuti di strada.

"Bruno gestisce i forni da remoto e li regola preventivamente secondo piani di cottura differenti", spiega Collins. Quando il furgone si trova a 3 minuti e 15 secondi dall'abitazione del cliente, il forno viene attivato e inizia a cuocere. "Per 15 dollari, nessuno riceverà più pizze fredde", assicura Alex Garden.

Per ora Zume produce solo pizze, ma la tecnologia è in grado di essere utilizzata per l’intero settore del cibo da asporto. L’obiettivo è di realizzare una pizza in quindici minuti (ma si cerca di arrivare a dieci) grazie a un team di tre persone con un costo finale tra i 15 e i 19 dollari, un po’ di più rispetto ai 15 dollari che sono lo standard di Domino’s.