



class

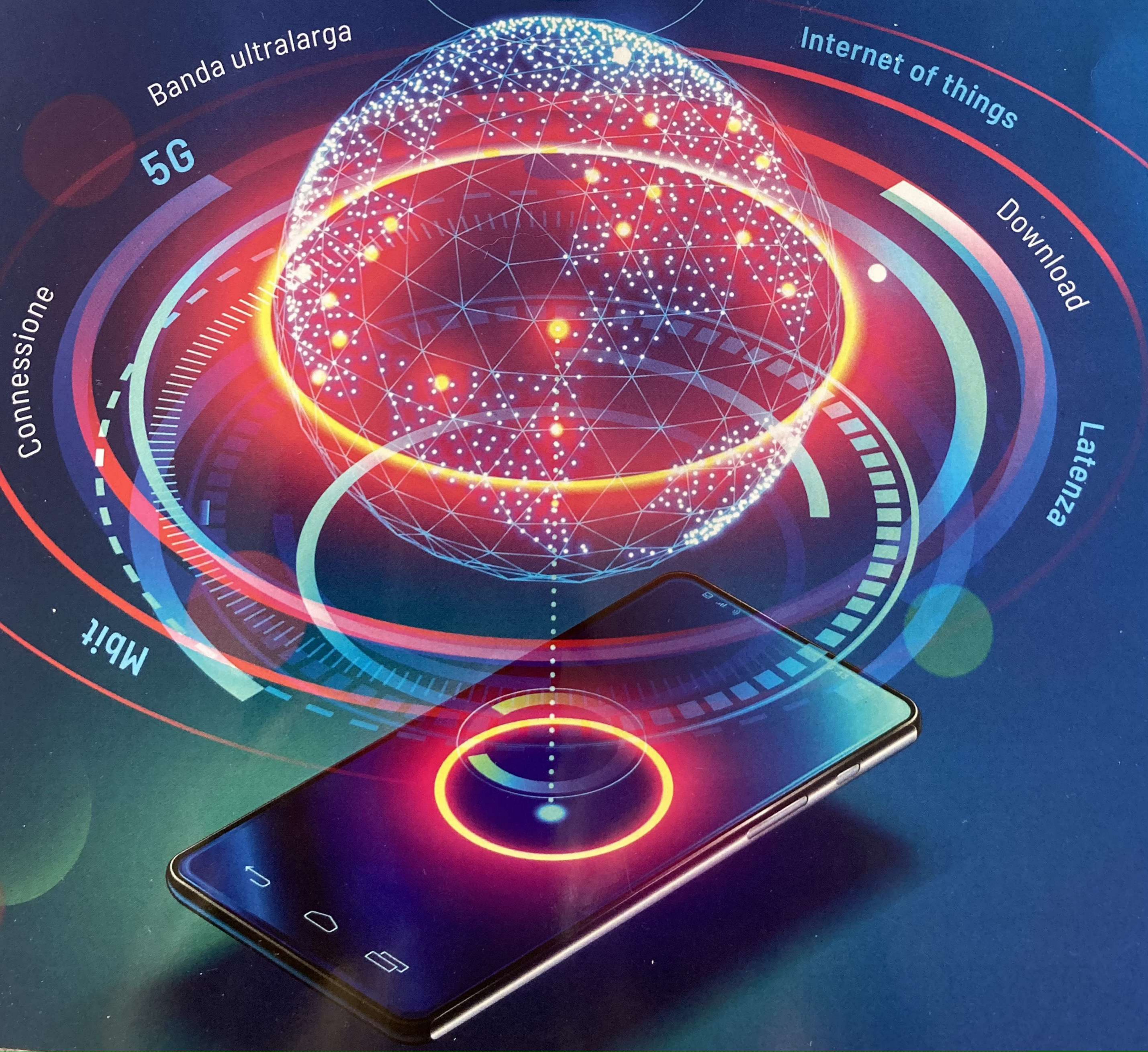
N. 418
5,50 euro *
Agosto / Settembre 2021
www.class.it
Class ditori

Il magazine per usare il futuro che esiste

VIVERE, LAVORARE, DIVERTIRSI

MIRACOLOSO 5G?

**CHI LO OFFRE, CHE COSA PUOI FARE,
GLI SMARTPHONE PER SFRUTTARLO AL MEGLIO**



SE LO CHEF È IL ROBOT



Braccia meccaniche si muovono ai fornelli, selezionano le materie prime e impastano, tritano, cuociono e, dopo, puliscono tutto. Arriva la cucina completamente automatizzata, con la promessa di piatti più salutari. Una promessa che è già realtà grazie ai tanti piccoli elettrodomestici che forniscono aiuto nella preparazione dei pasti domestici

di **CRISTINA LANTONE**

Vederlo all'opera è già di per sé uno spettacolo. E non tanto per la precisione dei gesti, quanto per l'eleganza e la scioltezza con cui muove le sue lunghe braccia meccaniche. Ha la padronanza di uno chef, ma Moley è un robot, il primo per una cucina completamente automatizzata. Presentata al Ces 2021 (Consumer Electronics Show), questa macchina è stata creata dalla società tecnologica britannica Moley Robo-

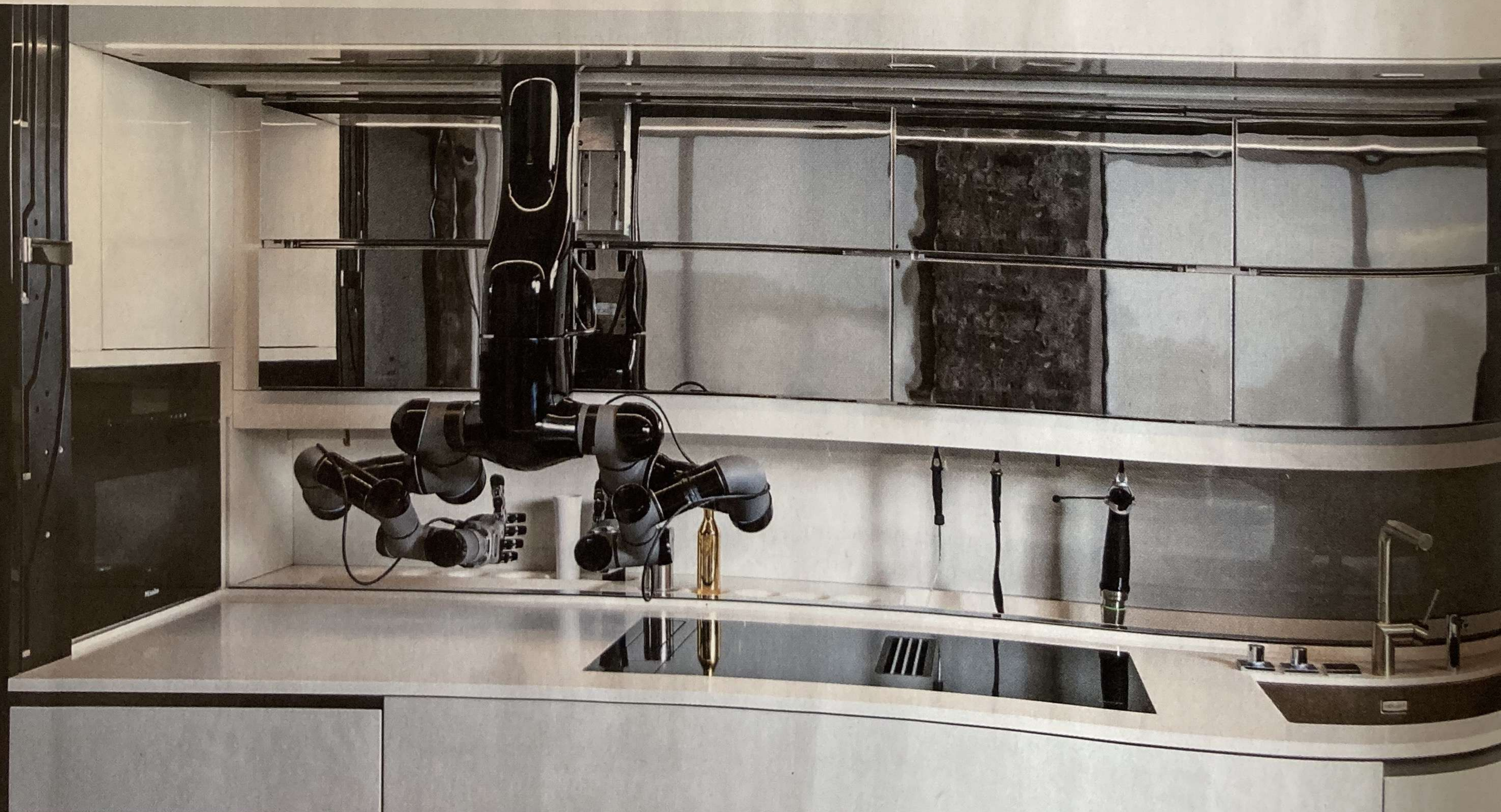
tics: il sistema è integrato in una cucina di lusso, che prepara pasti mediante un semplice pulsante. Basta allineare gli ingredienti sul piano di lavoro, selezionare il piatto desiderato sul touchscreen e il gioco è fatto. La grande innovazione? Moley non cucina come una macchina, ma come un vero chef stellato. Tutti i suoi movimenti sono, infatti, il risultato di un algoritmo ottenuto dallo studio delle tecniche di cottura del cuoco Tim Anderson regi-

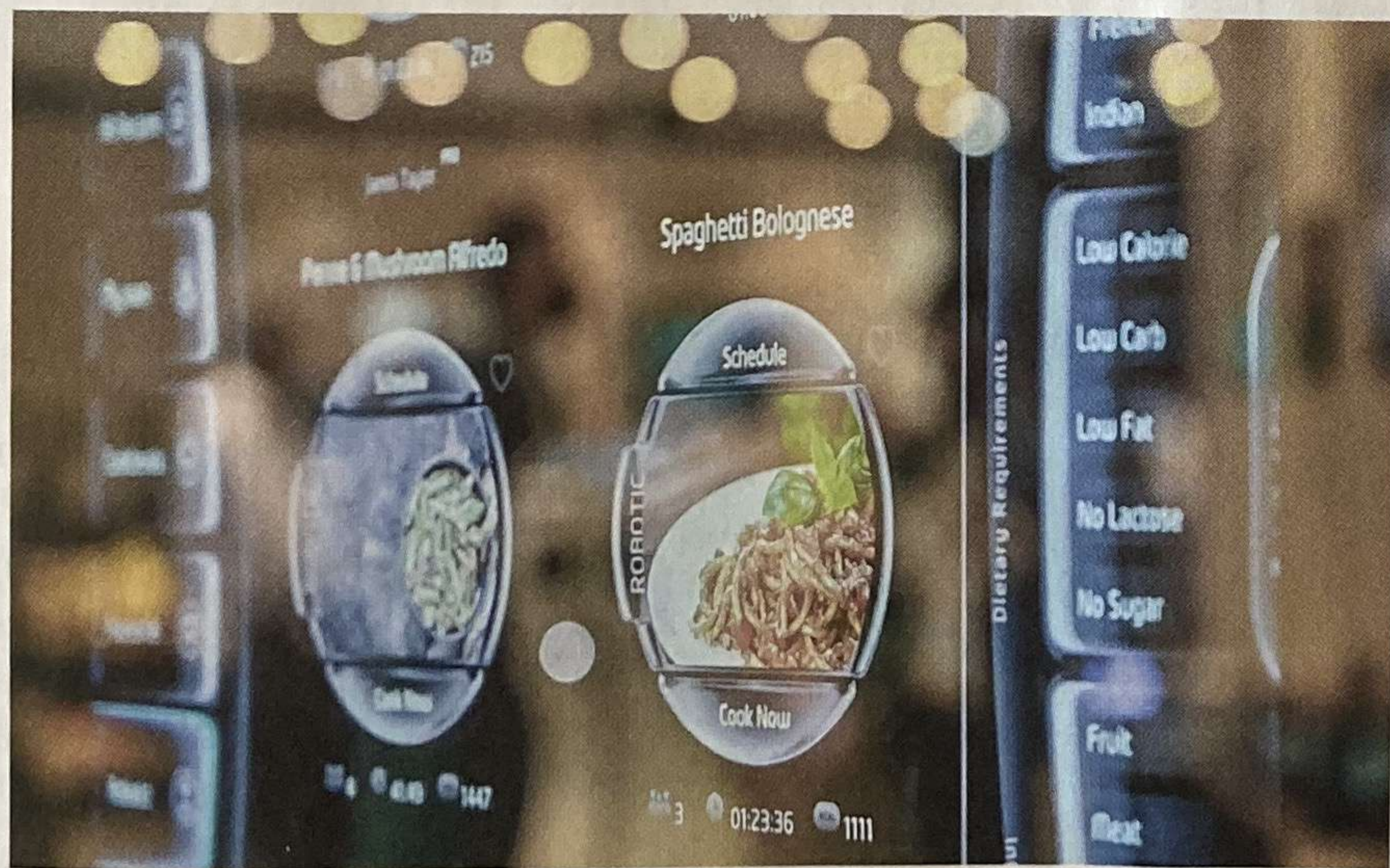
strate in 3D e poi tradotte in digitale. In ogni momento, quindi, si può attingere al menù digitale e alle sue 5mila ricette per scegliere che cosa preparare mentre, grazie al software, è possibile registrare continuamente nuovi contenuti, per un ricettario sempre più ricco e su misura. In base ai piatti da preparare il robot seleziona gli ingredienti dal frigorifero smart, regola la temperatura del piano cottura, utilizza il lavello per riempire le pentole, versa, mescola e impiatta, proprio come uno chef. E, dulcis in fundo, pulisce tutto da solo...

P iù di 100 team e sei anni di ricerca hanno portato alla nascita di questo straordinario mix di design italiano e tecnologia tedesca, ma naturalmente Moley non è solo la realizzazione di un sogno per ogni casalinga/o del mondo, ma anche l'espressione di un settore in continua espansione. Lo dimostrano le vendite di robot da cucina per il 2020 che, secondo il rapporto

Coop 2020, hanno registrato un +95% a maggio e un +111% a giugno. Un trend in crescita (4,8%), soprattutto per impastatrici (+7,4%) e sbattitori (+21,8%), frullatori a immersione (+34,1%), tutti prodotti legati al «baking» (torte, dolci, ecc.) e alla preparazione dei pasti a casa. Una tendenza dovuta anche all'idea che sia più sano anche un pasto realizzato at home, con ingredienti freschi e genuini... «Indubbiamente questo tipo di robot può essere di grande aiuto nella preparazione di pasti più salutari», conferma la biologa nutrizionista Elisabetta Macorsini. «In primis, perché offrono un grande supporto a chi dispone di poco tempo, consentendo la preparazione di creme, vellutate o piatti più elaborati, come i risotti, senza il minimo sforzo e senza rischiare di bruciare il cibo durante la cottura». E non è tutto: non solo per chi ha famiglia numerosa e deve provvedere a pasti più complessi, ma anche per chi deve tenere sotto controllo il peso sono un acquisto intelligen-

Prodotto di 11 cicli di sviluppo completi, riproduce in modo affidabile i movimenti delle mani umane. Moley può versare, mescolare e impiattare proprio come farebbe un cuoco vero.





IN BASE AI PIATTI DA PREPARARE IL ROBOT SELEZIONA GLI INGREDIENTI DAL FRIGORIFERO SMART, REGOLA LA TEMPERATURA DEL PIANO COTTURA, RIEMPIE LE PENTOLE, VERSA, MESCOLA E IMPIATTA

te e mirato. «Molti miei pazienti mi sottopongono ricettari light completi con la possibilità di inserire tutti gli ingredienti porzionati secondo le necessità», continua la nutrizionista. «Ed essendo, per la maggior parte, anche robot compatti, è possibile portarli con sé in viaggio, in modo da avere un aiuto costante per la preparazione dei pasti e per la formulazione del menù settimanale. Senza contare che, grazie ai robot, oltre a scegliere fra sistemi di cottura diversi e più salutari (come la cottura a vapore in cestello), si possono realizzare in casa il dado, le erbe aromatiche tritate e tante altre preparazioni che spesso vengono acquistate confezionate a livello industriale e che, pertanto, contengono molti additivi e conservanti dannosi per la salute».

«**OFFRONO UN GRANDE SUPPORTO A CHI DISPONE DI POCO TEMPO PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI, SIA SEMPLICI SIA ELABORATI COME I RISOTTI**»

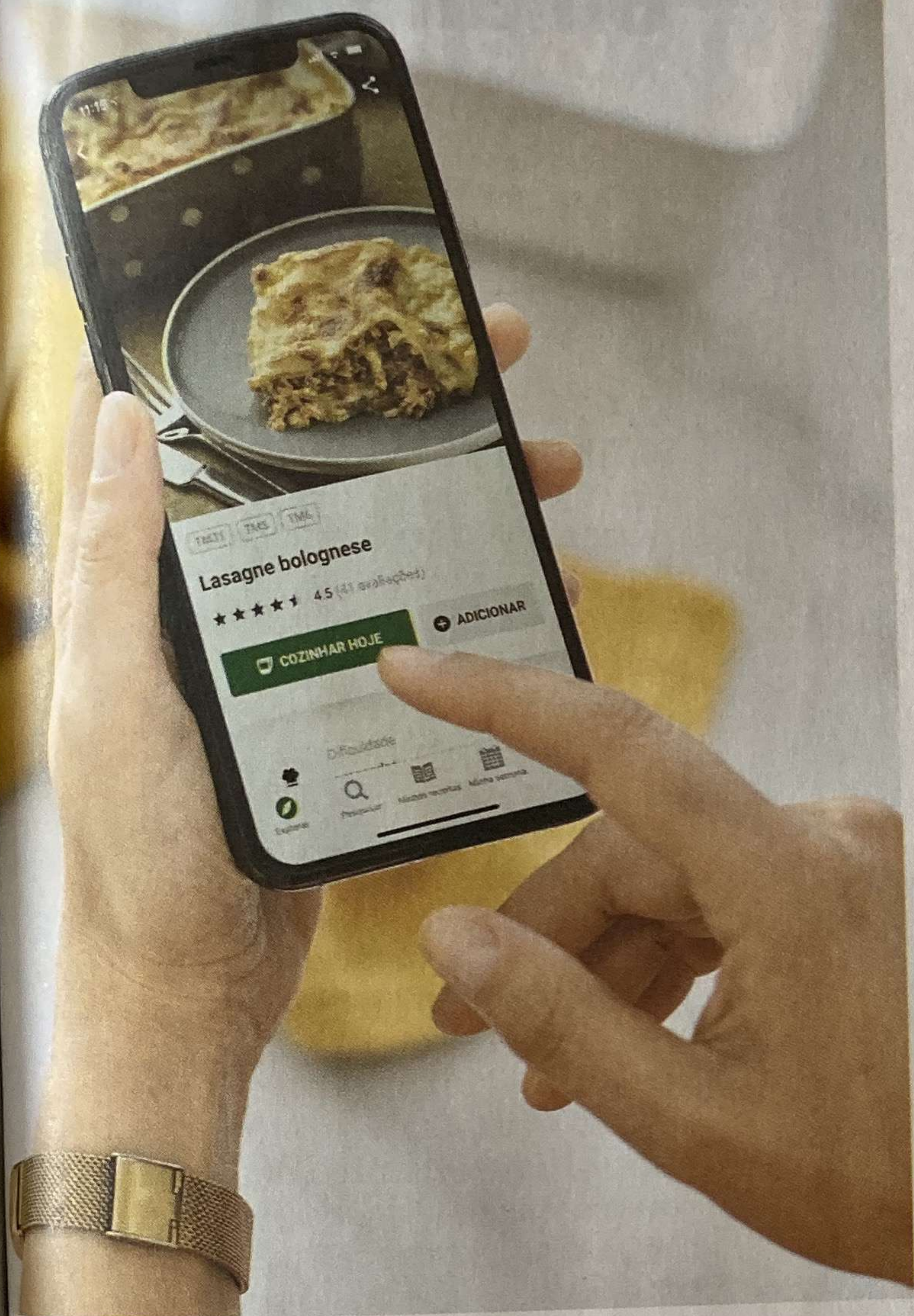
La voglia di esplorare le nuove possibilità della robotica in cucina ha reso vivace il settore per molti brand, fra cui Samsung che sta mettendo a punto Samsung Bot Handy: attualmente in fase di sviluppo, questo robot si baserà su una tecnologia di IA avanzata per riconoscere e afferrare oggetti di diverse misure, forme e pesi, agendo come una vera e propria estensione dell'utente e aiutandolo nelle faccende domestiche. Qualche esempio? Samsung Bot Handy sarà in grado di riconoscere i materiali di cui sono fatti i vari oggetti, applicando quindi la giusta pressione nell'afferrare e muovere gli oggetti che si trovano in casa, aiutando a sistemare stanze in disordine o a sparecchiare dopo un pasto. Che cosa si può chiedere di più?

© Riproduzione riservata



BOSCH MS6CB61V1

Potente frullatore a immersione che frulla, trita, miscela e impasta grazie all'incredibile potenza del motore da 1.000 Watt e agli accessori compatibili. Il sistema sottovuoto Fresh Vacuum rimuove l'aria per mantenere il cibo fresco più a lungo. Mentre il QuattroBlade garantisce un taglio ottimale. **Costa 69 euro.**



■ BIMBY® TM6 VORWERK

Cookidoo è la piattaforma ufficiale di ricette Bimby con oltre 7.500 ricette in continuo aggiornamento, accessibile da browser, con la app dedicata e direttamente sul display del Bimby. Il TM6 di Vorwerk è il rivoluzionario robot da cucina multifunzione, che racchiude in sé le funzioni di 20 diversi elettrodomestici. **Costa 1.359 euro.**



Gusto automatico

Il ristorante Spyce di Boston è dotato di una cucina completamente robotica, ma offre piatti sani e di qualità

La cucina è a vista: solo che al posto degli chef che si muovono fra i fornelli, allo Spyce di Boston ci sono solo ingranaggi che preparano i pasti gourmand in automatico. L'idea è stata di un team di giovani ricercatori del MIT, che amano farsi chiamare Spyce Boys ed è una misteriosa alchimia anche la loro Spyce Kitchen. Merito di un robot programmato per produrre cibo pronto per il servizio in meno di tre minuti.

L'obiettivo? Ridurre il costo del servizio e del personale, ottimizzando al massimo le risorse, per garantire a tutti la possibilità di mangiare fuori senza spendere troppo. Ma

con un plus in più: la qualità di materie prime che sono accuratamente selezionate e i menù, realizzati con cotture salutari e secondo le direttive dello chef francese Daniel Boulud. Altro che il classico fast food. Qui si possono trovare piatti equilibrati e sani, oltre che sofisticate creazioni d'alta cucina, solo che a realizzarli è uno dei sette bracci meccanici del robot. Il cliente può selezionare la propria scelta sul touchscreen e in pochi minuti riceverà il suo ordine al tavolo, mentre il robot, ça va sans dire, provvederà a pulire il piano di lavoro.

© Riproduzione riservata

