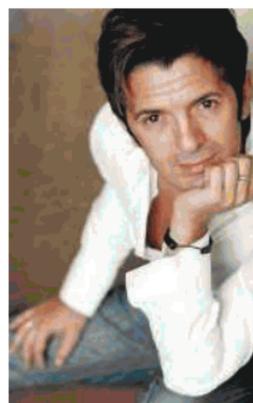




Letteratura
La Germania di Tacito e le paure dei Romani
Traina a pag. 19



Teatro
Manuel Frattini muore a 54 anni la star del musical
Ippaso a pag. 21

A sinistra, Manuel Frattini
A destra, il sensore Mylee analizza il latte materno



Gadget
Braccialetti e smartphone, se la salute si mette in tasca
Caprodossi a pag. 16

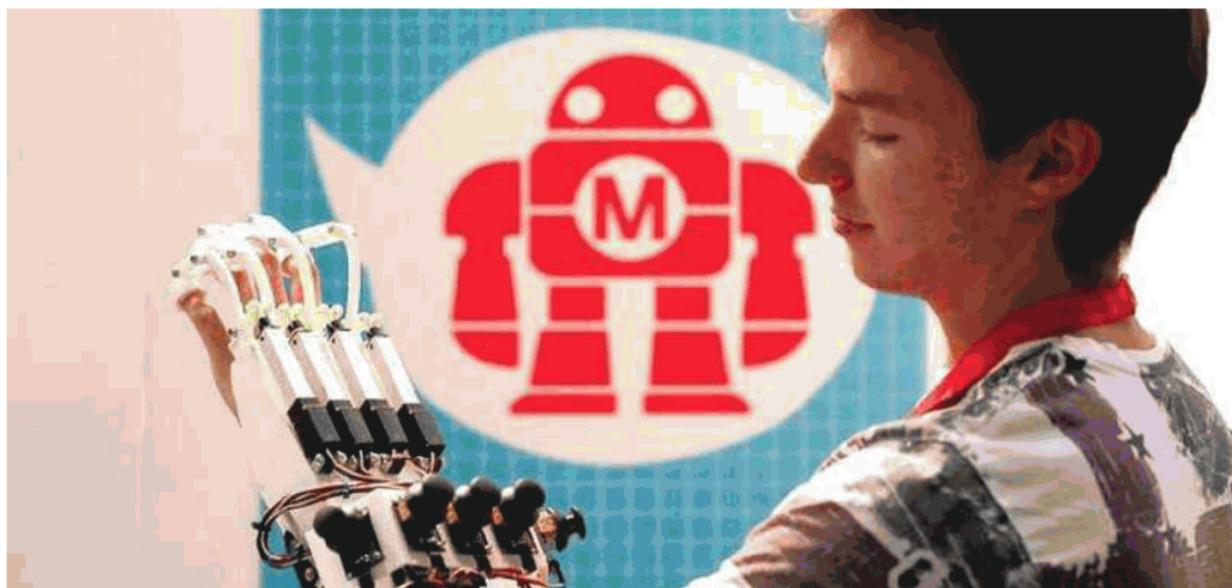
MACRO

www.ilmessaggero.it
macro@ilmessaggero.it

Letteratura **Tecnologia** Gusto Ambiente Televisione Viaggi
Società Cinema Architettura Moda Benessere Musica Arte Scienza Teatro



Alla fiera europea dell'innovazione "Maker Faire", in programma a Roma dal 18 al 20 ottobre, l'ultima frontiera della cibernetica. Il professore Bruno Siciliano: «L'obiettivo è avvicinare l'Intelligenza Artificiale alla realtà»



ZONA TEMATICA
Due immagini dell'area dedicata alla robotica di Maker Faire, nella Nuova Fiera di Roma

ne con le persone e la società, e diverse macchine esposte. *Prisma Hand II* ad esempio, una mano antropomorfa sviluppata da Prisma Lab e Icaros Center, in grado di afferrare e manipolare oggetti che sarà testata come protesi su pazienti amputati. L'arto, oltre a vantare una particolare robustezza, è dotato di sensori tattili applicati a livello dei polpastrelli che consentono di regolarne la forza di contatto e quindi garantire una giusta presa.

QUADRUPEDO

Ma ci sarà anche *HyQReal*, un robot quadrupede dell'Istituto Italiano di Tecnologia (IIT) di Genova da ben 130 kg, progettato per supportare l'uomo in scenari di emergenza quali incendi, terremoti ed interventi in luoghi pericolosi o inaccessibili per gli umani. Grazie alla "pelle" in Kevlar, fibra di vetro e plastica - ma soprattutto ai muscoli composti da 4 motori elettrici - il robot può resistere a qualsiasi imprevisto e anche trainare da solo un aereo di oltre 3 tonnellate. Non solo, *HyQReal* è dotato anche di un'elaborata intelligenza artificiale sviluppata da un altro dei protagonisti dell'esposizione capitolina: I-RIM. Vale a dire il neonato Istituto di Robotica e Macchine Intelligenti guidato da Antonio Bicchi, altro volto noto della ricerca italiana, che farà il suo esordio internazionale proprio durante la *Maker Faire*.

Ma avvicinare la robotica e l'AI alle persone significa anche investire in formazione. «Abbiamo voluto raccogliere il mondo della ricerca - racconta il professore - non solo quello accademico o dei centri, ma anche quello delle aziende, degli stakeholder, delle startup e farli combaciare». Un'iniziativa che durante la *Maker Faire* si traduce anche in un biglietto agevolato per gli studenti universitari e in una sorta di piattaforma di incontri a loro dedicata.

RoboTinder è un'app sviluppata per permettere ai neolaureati di dare il proprio like alle aziende presenti durante la fiera e viceversa. La piattaforma in pratica vuole permettere di presentare le proprie idee a chi potrebbe svilupparle e lanciarle perché «la robotica - chiude Siciliano - per avanzare ha bisogno delle persone».

Francesco Malfetano

Il mondo degli androidi a portata di arto robotico

IL FENOMENO

«In questo momento la forza della robotica è avvicinare l'Intelligenza Artificiale (IA) alla realtà fisica, per rendere entrambe più comprensibili per la gente comune». Un robot senza "istruzioni" e algoritmi infatti ad oggi non può esistere. Così come quei processi di apprendimento automatizzato che caratterizzano l'IA «appaiono molto lontani se non ci sono degli oggetti animati che li avvicinino alle persone». Bruno Siciliano, 60 anni, è uno dei padri nobili della robotica italiana. Non a caso da anni, oltre ad

essere docente dell'università Federico II di Napoli, occupandosi di innovazione cerca di far combaciare il più possibile l'idea che si ha dei robot e del nostro futuro automatizzato con la visione che appassionati e non si sono creati.

Proprio con questo spirito, quello di raccontare il panorama hi-tech internazionale, da tre anni Siciliano si occupa dell'area robotica per *Maker Faire*, il più grande evento europeo dedicato alla tecnologia ed all'innovazione, organizzata dalla Camera di Commercio della Capitale e da Innova Camera. Quest'anno infatti, durante l'evento che si terrà dal 18 al 20 ottobre alla Nuova Fiera di Ro-

Da non perdere

1 IL TORNEO ROBOCUP

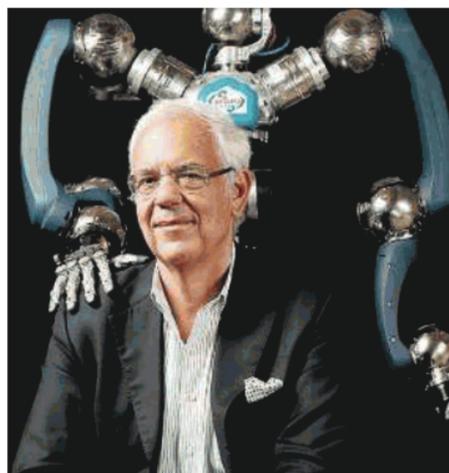
Una sfida di calcio tra squadre robotiche dell'Università La Sapienza di Roma e di due altri atenei di Svizzera e Germania

2 L'ESOSCHELETRO INDUSTRIALE

Una struttura indossabile che serve a supportare quei lavoratori che svolgono attività usuranti e ripetitive

3 IL ROBOT PIANTA

È una macchina ispirata alle piante che può essere impiegata in operazioni di bonifica ambientale



ma, tra le centinaia di progetti relativi a economia circolare, arte, cibo, cultura dell'innovazione e formazione, troverà spazio un intero padiglione dedicato alla robotica in tutte le sue sfaccettature. Un'area che rispecchia il crescente interesse da parte di studenti, di maker appassionati e di curiosi alle prime armi.

I PROGETTI

«Ci sono oltre 70 progetti provenienti da ogni angolo del mondo da scoprire - spiega Siciliano - Di solito quelli che incuriosiscono di più riguardano l'interazione sociale con i robot e l'utilizzo della robotica per la salute o la sicurezza. Semplicemente perché le vediamo come più vicine a noi». Così ci saranno una serie di incontri, ad esempio venerdì un keynote di Bram Vanderborght, professore della Università di Bruxelles noto per il suo lavoro sui robot per l'interazio-

"PRISMA HAND II" È UNA MANO ANTROPOMORFA IN GRADO DI AFFERRARE E MANIPOLARE OGGETTI SARÀ SPERIMENTATA SU PAZIENTI AMPUTATI

L'ESPERTO
Qui sopra, Bruno Siciliano, 60 anni, curatore della robotica di Maker Faire

Fra le tante abitudini, sociali e non, che Facebook, Instagram e soci hanno intaccato e modificato, c'è anche quella del cibo. E dire che in Italia, Paese dalla incrollabile tradizione culinaria, era tutt'altro che semplice. Eppure i dati di una ricerca pubblicati da JustEat, il servizio online per le consegne dei pasti a domicilio, evidenziano una schiacciante verità: il nostro Paese si è letteralmente invaghito della cucina esotica.

Tanto che a farla da padrone c'è un piatto che a molti non dirà un granché: il Pokè, ex piatto povero hawaiano a base di

di Andrea Andrei

Così sui social abbiamo scoperto cos'è il Pokè

pesce crudo e verdura. Il tutto, messo all'interno di una "bowl", cioè di un'insalatiera, e gustato con le bacchette. Difficile pensare che i social network, rilanciando anche diete vegane o simili, non abbiano avuto un'influenza determinante nel pubblicizzare questo

piatto, che addirittura a Milano ha registrato un incremento di ordini pari al 16 mila per cento, a Torino del 2.500%, a Roma del 1000%.

Va molto forte anche la cucina orientale, su tutte quella libanese (+620% a Bologna) e Thailandese (+447% a Firenze). A Genova invece sembrano aver scoperto la pinsa romana, con un aumento del 360 per cento delle ordinazioni: segno che, evidentemente, anche la Capitale può suscitare una qualche forma di fascino esotico sulle altre province italiane.

andrea.andrei@ilmessaggero.it

© RIPRODUZIONE RISERVATA