

25 giugno 2019 12:26

Pizzaiolo robot. Una prima mondiale vicino Parigi

di [Redazione](#)



Il robot-pizzaiolo, realizzato dalla start-up francese “Pazzi” venderà i suoi primi piatti alla sua clientela a settembre in un grande centro commerciale della regione parigina, ha fatto sapere la giovane azienda che mira ad inserirsi nel mercato mondiale del fast food. Il robot è in grado di preparare 100 pizze all’ora. E funziona in un locale completamente automatizzato di 50/60 mq, tutto in vetri per consentire alle persone di vederlo. I clienti ordinano la loro pizza sul luogo o attraverso un’applicazione e la possono portare via dentro un contenitore, dopo averlo ritirata da un dispositivo che si apre automaticamente.

Questo sistema di “ristorante autonomo” funziona completamente senza esseri umani, salvo il normale supporto di materie prime e la manutenzione delle macchine. Il prezzo della pizza di grandi dimensioni (29 cm) dovrebbe essere tra 8 e 14 euro, in base agli ingredienti scelti, ha fatto sapere all’agenzia AFP il direttore generale di “Pazzi”, Philippe Goldman. Il sistema, che non ha altri concorrenti nel mondo, è concepito “per i luoghi di passaggio” o dove transita molta gente, come i centri commerciali, stazioni ferroviarie e alcuni campus universitari.

Un rimedio per il cibo spazzatura

“Pazzi” presenta il suo sistema anche come un rimedio al cibo spazzatura nell’ambito dei fast food, dovuto al fatto che le pizze sono fresche, preparate davanti al consumatore, e con ingredienti freschi e di qualità (verdure bio, formaggi doc, etc). La start-up di una quindicina di persone ha realizzato il tutto con una spesa di 10 milioni di euro da utilizzare per il lancio. Il maggiore investitore è il fondo di Singapore Qualgro, che investe per la prima volta in Europa. Dalla sua costituzione, “Pazzi” ha già ottenuto 5 milioni di euro di finanziamento, prima da Bpifrance (la banca pubblica di innovazione), poi i suoi primi investitori come Partech, Daphni e Kima Venture, e alcune agevolazioni fiscali per la ricerca.

La società è stata creata da due giovani ingegneri-inventori, Sébastien Roverso e Cyrill Hamon, che hanno lanciato il progetto “in un garage dei loro genitori” alla fine dei loro studi. Philippe Goldman, un ex de L’Oréal, li ha raggiunti successivamente nella fase di industrializzazione del progetto.

Il primo “ristorante autonomo” di “Pazzi” aprirà a settembre nel centro commerciale Val-d’Europe a Seine-et-Marne.

(da un lancio dell’agenzia France Press – AFP – del 24/06/2019)