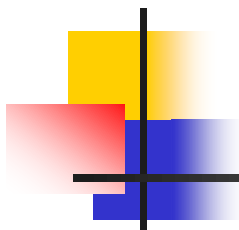


# Progettazione Web

## Laboratorio 1

***Francesco Marcelloni, Alessio Vecchio***

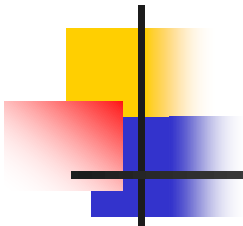
Dipartimento di Ingegneria dell'Informazione  
Università di Pisa



# Laboratorio 1

## Overview:

- **Progetto:**
  - Presentazione del progetto “Simpson”
  - Analisi del codice sorgente
  - Esercizi in laboratorio
  
- **Tecnologie:**
  - HTML
  
- **Strumenti:**
  - Specifiche di riferimento HTML 5
  - Editor di testo: Notepad++, Visual Studio Code
  - Browsers: Chrome e Firefox
  - Validatore W3C per il linguaggio HTML

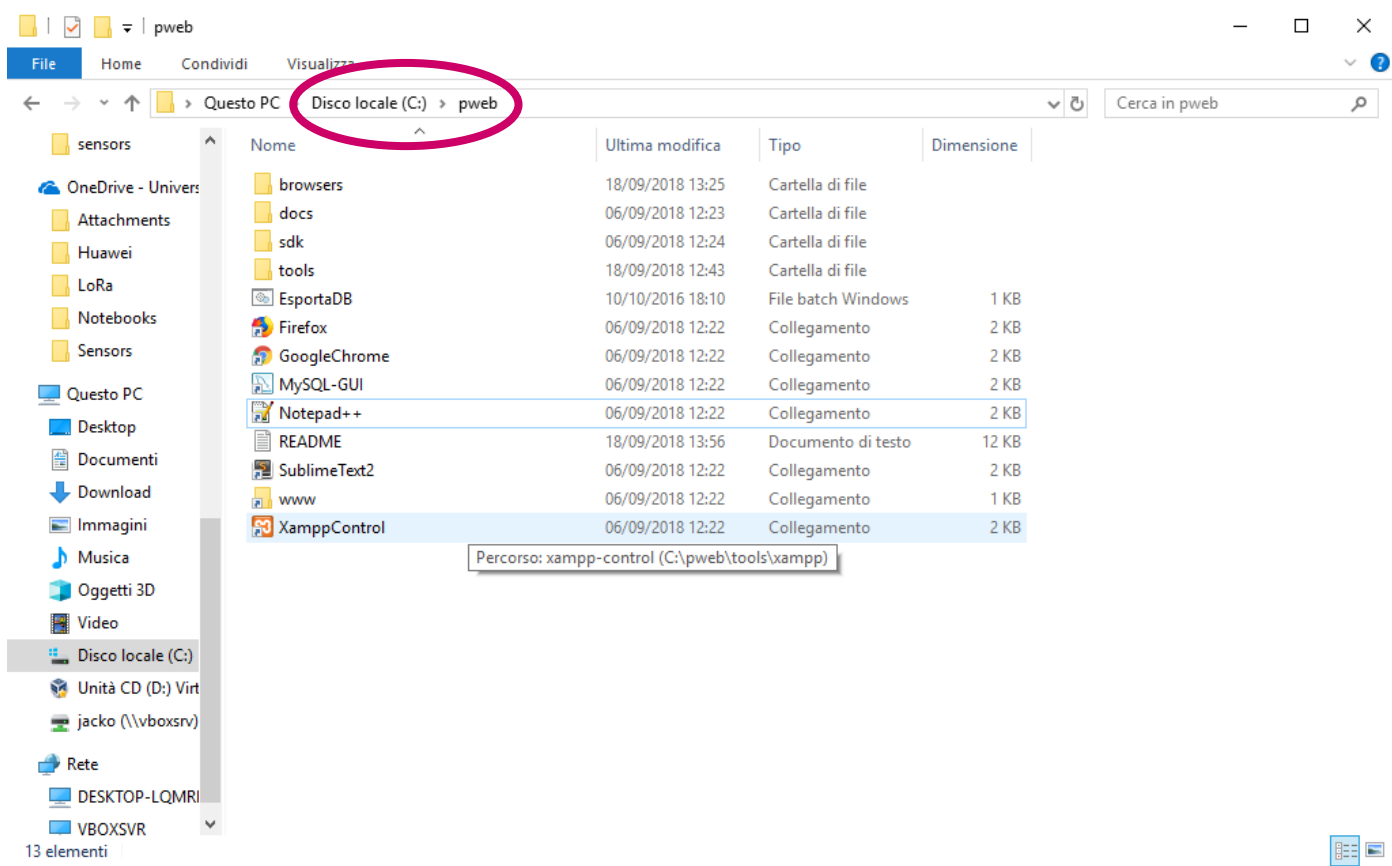


# Specifiche HTML 5

- Specifiche:
  - <https://www.w3.org/TR/html5/>

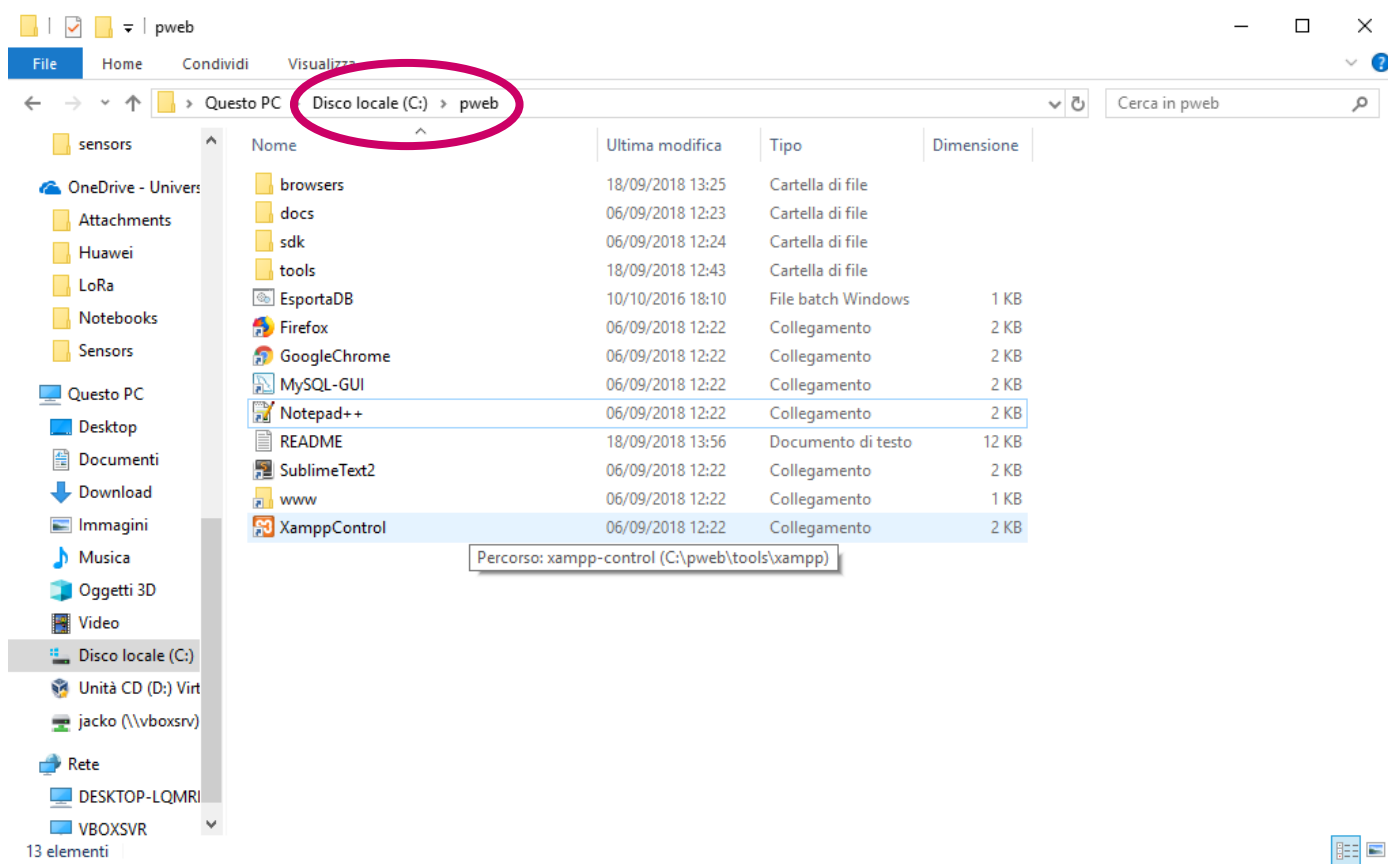
# Pacchetto All-in-One

- pweb.zip, decomprimere in C



# Pacchetto All-in-One

- pweb.zip, decomprimere in C



Tutti i  
programmi  
sono in  
versione  
**“Portable”**

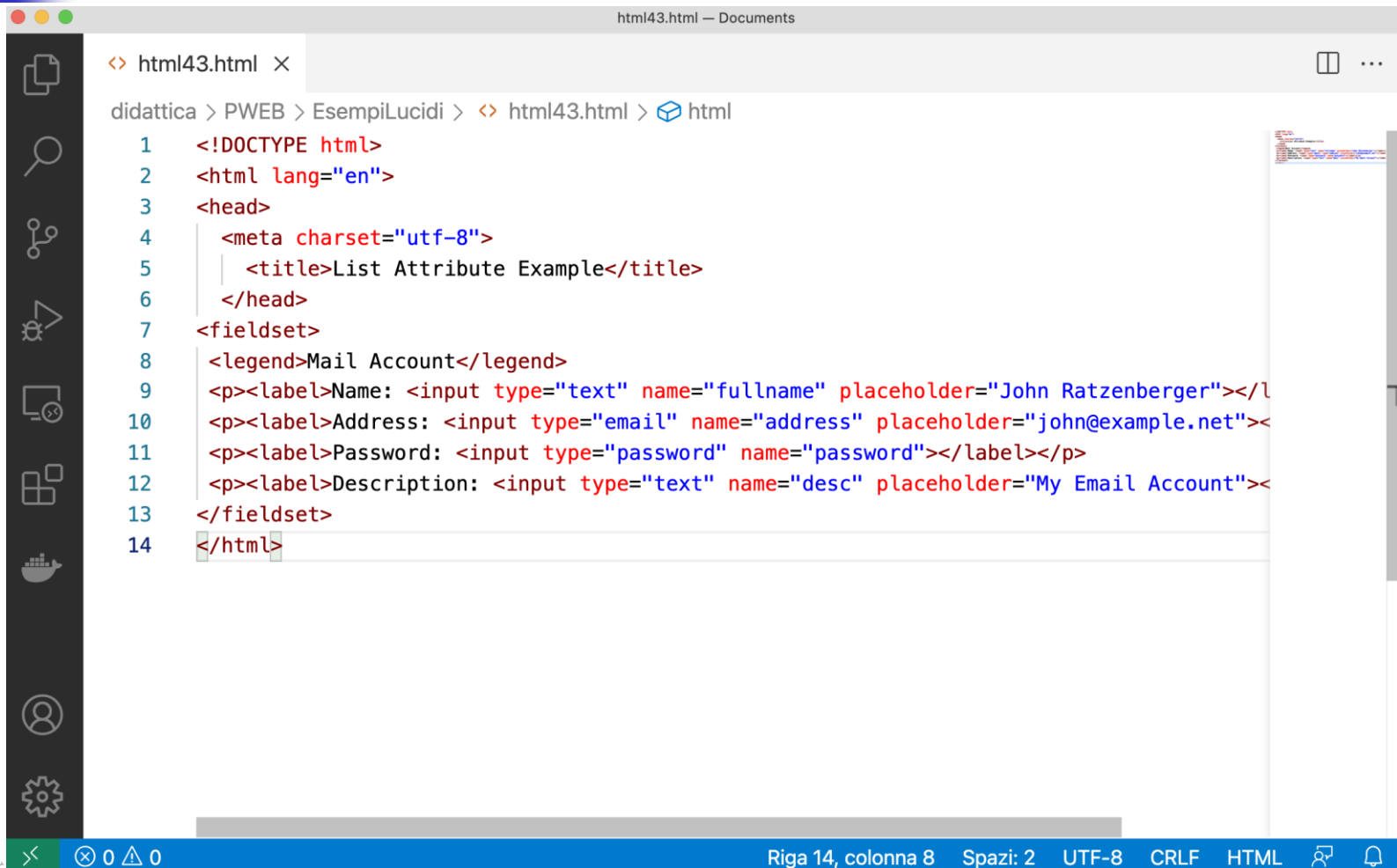
# Notepad++

```

1  <!DOCTYPE html>
2  <html lang="it">
3  <head>
4      <meta charset="utf-8">
5      <meta name = "author" content = "Lisa Simpson">
6      <meta name = "keywords" content = "simpson, lisa, cucina, letteratura, musica">
7      <meta http-equiv = "Refresh" content = "95">
8      <title>Pagina personale di Lisa Simpson</title>
9  </head>
10 <body>
11 <header>
12 <h1> Pagina personale di <em>Lisa Simpson</em></h1>
13 <nav>
14 <a href="#presentazione">Presentazione </a> &nbsp;
15 <a href="#interessi">Interessi </a> &nbsp;
16 <hr>
17 </nav>
18 
19 <audio autoplay controls>
20 <source src="./suoni/simpsons.mp3" type="audio/mpeg">
21 </audio>
22 </header>
23 <article>
24 <h2 id = "presentazione" >Presentazione</h2>
25 <p>Sono nata a <strong>Springfield</strong>, dove vivo tutt'ora nella mia
26 <a href = "./immagini/casa.png">casa</a> con la mia
27 <a href = "./famiglia.html">famiglia</a>.
28 Le mie principali passioni sono la
29 <a href = "#letteratura">letteratura</a>, la
30 <a href = "#musica">musica</a> e la
31 <a href = "#cucina">cucina</a>.
32 Potete contattarmi tramite la posta elettronica all'indirizzo
33 <a href = "mailto:lisa@simpson.org?subject=Ciao%20Lisa">lisa@simpson.org</a>

```

# Visual Studio Code



```
html43.html — Documents
<> html43.html ×
didattica > PWEB > EsempiLucidi > <> html43.html > html
1  <!DOCTYPE html>
2  <html lang="en">
3  <head>
4    <meta charset="utf-8">
5    <title>List Attribute Example</title>
6  </head>
7  <fieldset>
8    <legend>Mail Account</legend>
9    <p><label>Name: <input type="text" name="fullname" placeholder="John Ratzenberger"></l
10   <p><label>Address: <input type="email" name="address" placeholder="john@example.net"><
11   <p><label>Password: <input type="password" name="password"></label></p>
12   <p><label>Description: <input type="text" name="desc" placeholder="My Email Account"><
13 </fieldset>
14 </html>
```

< 0 0 0 Riga 14, colonna 8 Spazi: 2 UTF-8 CRLF HTML

# Chrome & Firefox

- I progetti sviluppati verranno testati con Chrome e Firefox
  - Le versioni usate sono nel pacchetto “All-in-One”
  - Browser diversi possono rappresentare diversamente certi contenuti

## Pagina personale di *Lisa Simpson*

[Presentazione](#) [Interessi](#)



0:03 / 1:35

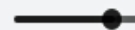


## Pagina personale di *Lisa Simpson*

[Presentazione](#) [Interessi](#)



1:12 / 1:35





# Chrome & Firefox

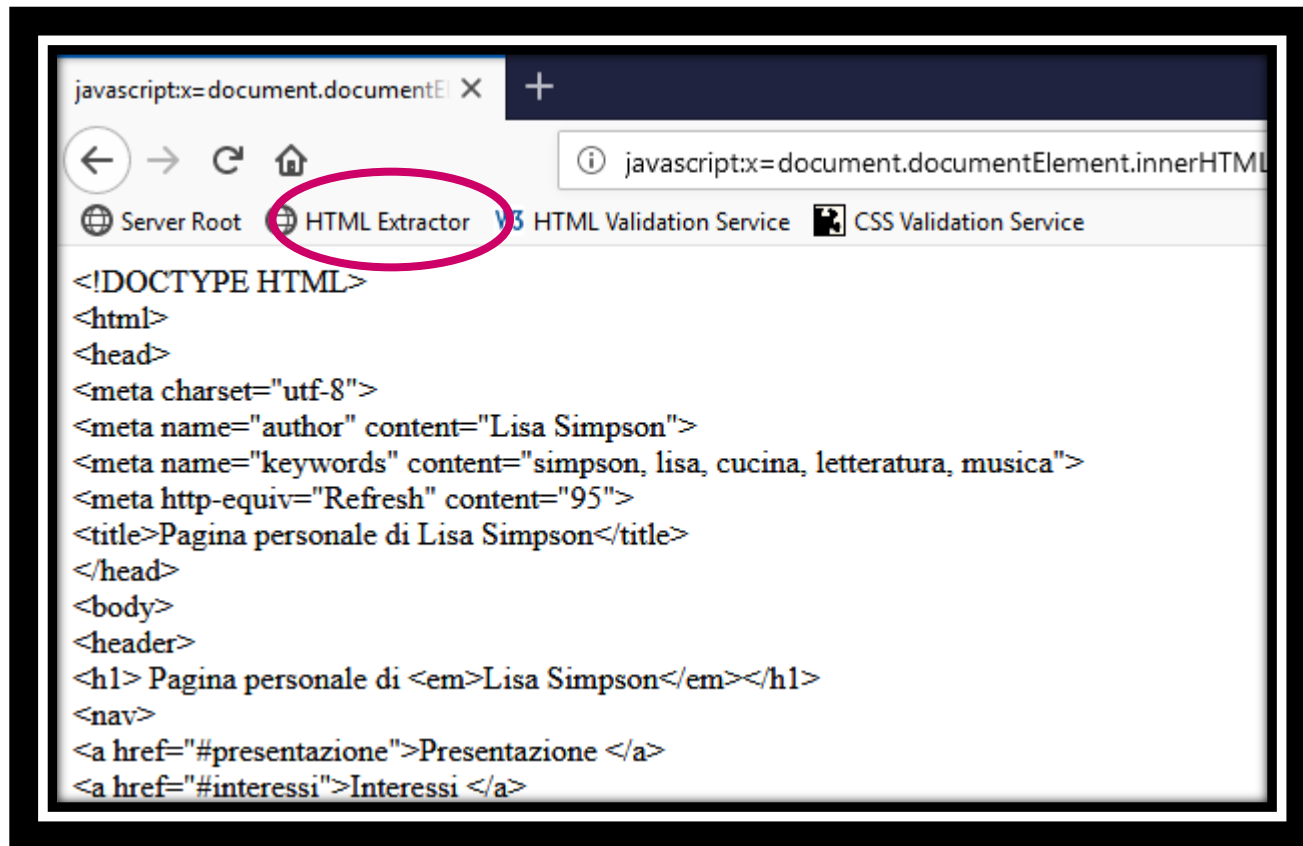
**NON AGGIORNARE** il software contenuto nel pacchetto All-in-One.



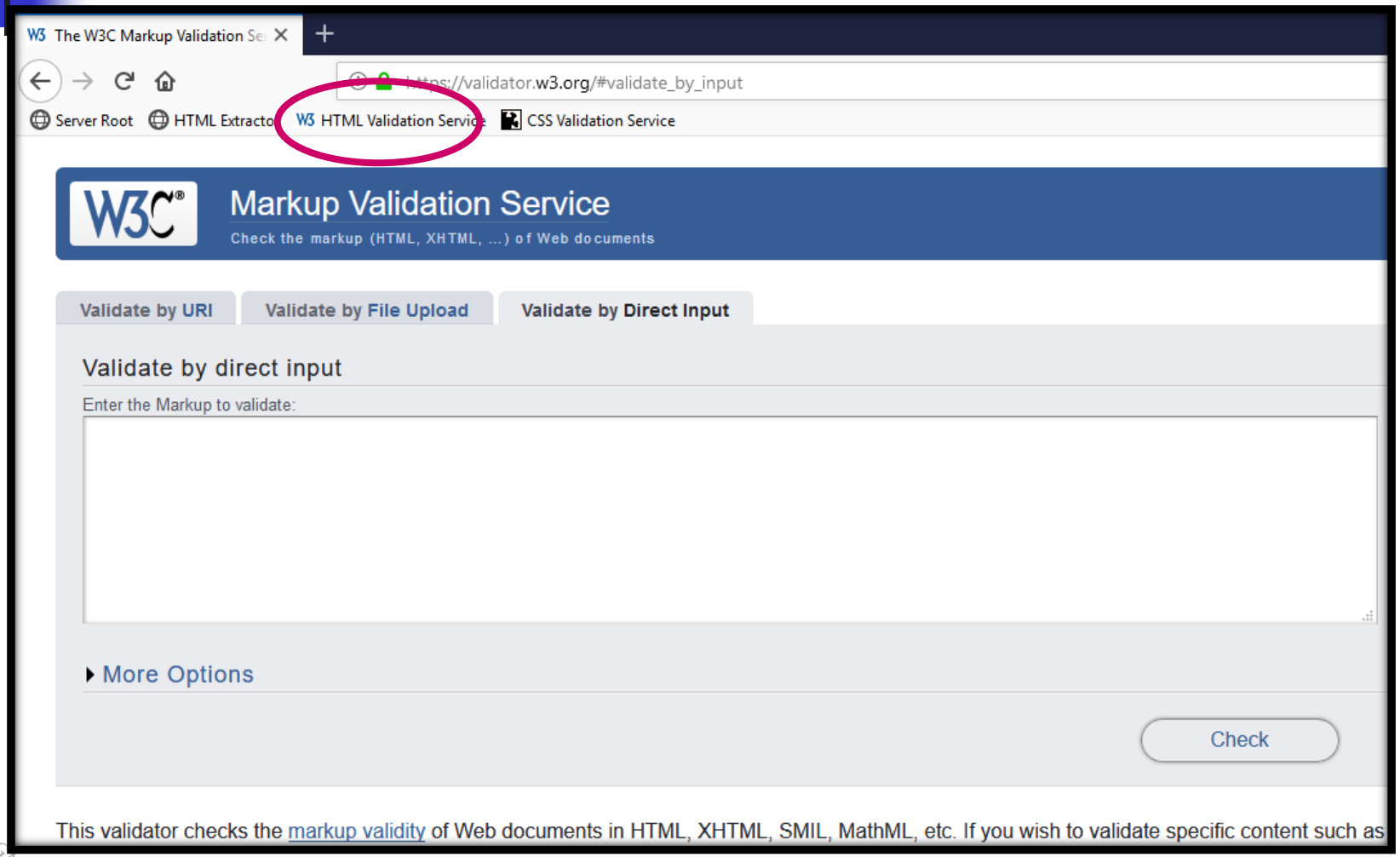
# HTML Extractor



# HTML Extractor



# HTML Validator



W3C The W3C Markup Validation Service

← → ↺ 🏠 [https://validator.w3.org/#validate\\_by\\_input](https://validator.w3.org/#validate_by_input)

🌐 Server Root 🌐 HTML Extractor **W3C HTML Validation Service** 📄 CSS Validation Service

## W3C<sup>®</sup> Markup Validation Service

Check the markup (HTML, XHTML, ...) of Web documents

Validate by URI   Validate by File Upload   **Validate by Direct Input**

### Validate by direct input


Enter the Markup to validate:

► More Options

Check

This validator checks the [markup validity](#) of Web documents in HTML, XHTML, SMIL, MathML, etc. If you wish to validate specific content such as

# HTML Validator

Showing results for contents of  +

← → ↺ 🏠 <https://validator.w3.org/nu/#textarea>

Server Root HTML Extractor **W3 HTML Validation Service** CSS Validation Service

## Nu Html Checker

This tool is an ongoing experiment in better HTML checking, and its behavior remains subject to change

### Showing results for contents of text-input area

Checker Input

Show ☒ source ☐ outline ☐ image report [Options...](#)

Check by  ☐ CSS

```
<!DOCTYPE html>
<html lang="it">
  <head>
    <meta charset="utf-8">
    <meta name="author" content="Lisa Simpson">
    <meta name="keywords" content="simpson, lisa, cucina, letteratura, musica">
    <meta http-equiv="Refresh" content="95">
    <title>Pagina personale di Lisa Simpson</title>
  </head>
  <body>
    <header>
      <h1> Pagina personale di <em>Lisa Simpson</em></h1>
      <nav>
        <a href="#presentazione">Presentazione </a> &nbsp;
        <a href="#interessi">Interessi </a> &nbsp;
        <hr>
      </nav>
    </body>
  </html>
```

[Check](#)

Use the Message Filtering button below to hide/show particular messages, and to see total counts of errors and warnings.

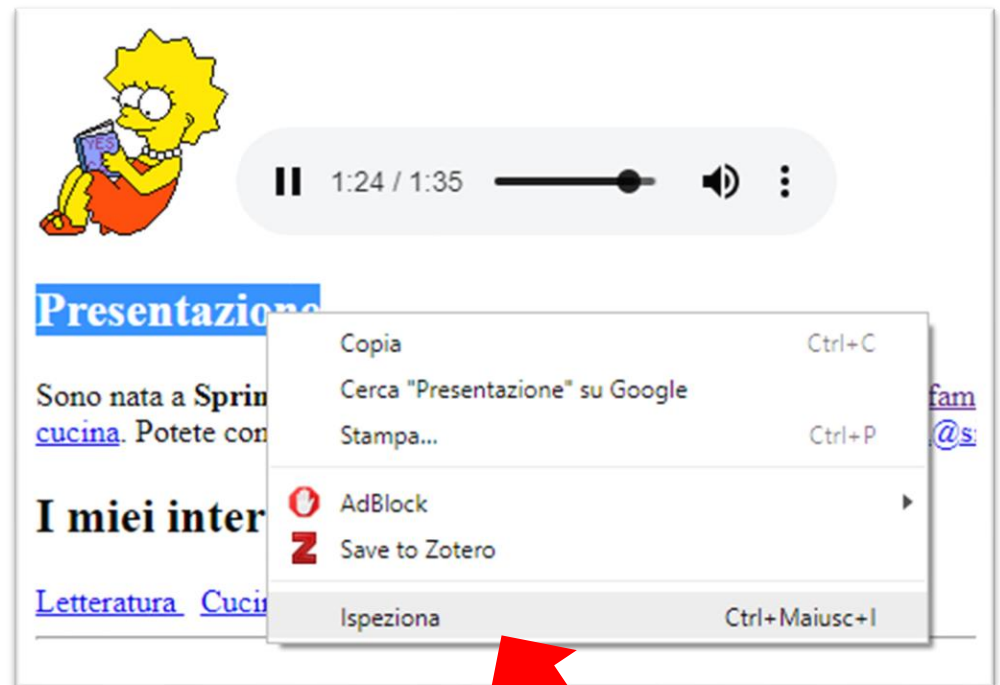
[Message Filtering](#)

- Error** An `img` element must have an `alt` attribute, except under certain conditions. For details, consult [guidance on providing text alternatives for images](#).  
From line 18, column 4: to line 18, column 34

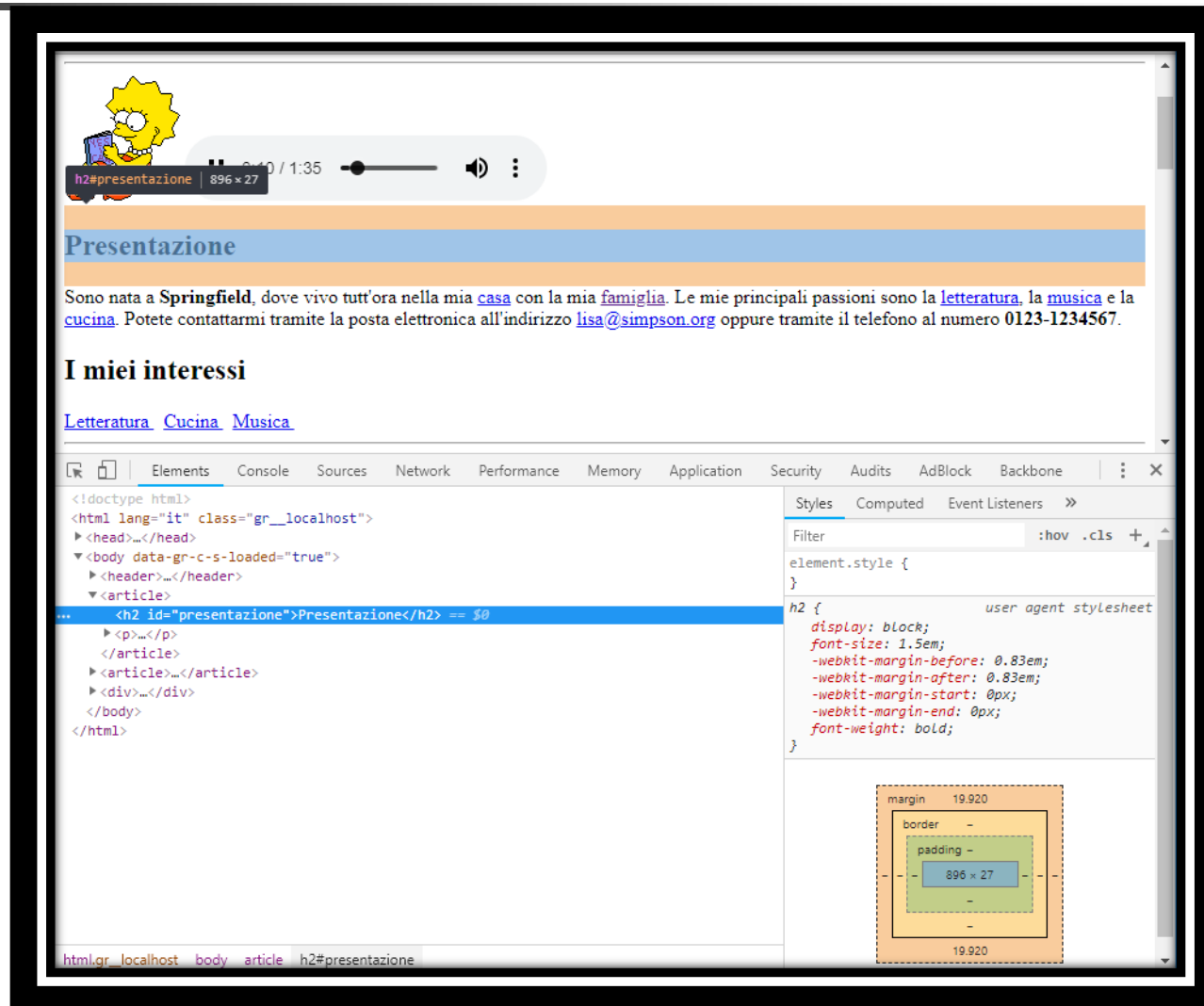
```
</nav>  <a
```

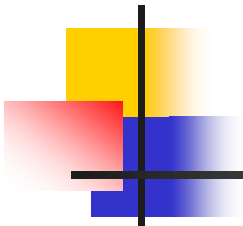
# Strumenti per Sviluppatori

- Consentono di ispezionare parti delle pagine HTML in modo dinamico
  - Si possono vedere gli elementi e la loro collocazione nella pagina



# Strumenti per Sviluppatori





# Laboratorio 1

## Struttura del progetto:

- **root:**

- lisa.html
- famiglia.html
- incostruzione.html
- **immagini:**
  - sono presenti tutti i file immagini utilizzati all'interno del progetto.
- **suoni:**
  - sono presenti tutti i file audio utilizzati all'interno del progetto.





## Pagina personale di *Lisa Simpson*

[Presentazione](#) [Interessi](#)



▶ 0:00 / 1:35 ———— 🔊 ⋮

### Presentazione

Sono nata a **Springfield**, dove vivo tutt'ora nella mia [casa](#) con la mia [famiglia](#). Le mie principali passioni sono la [letteratura](#), la [musica](#) e la [cucina](#). Potete contattarmi tramite la posta elettronica all'indirizzo [lisa@simpson.org](mailto:lisa@simpson.org) oppure tramite il telefono al numero **0123-1234567**.

### I miei interessi

[Letteratura](#) [Cucina](#) [Musica](#)

#### Letteratura

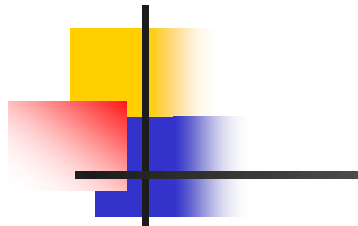
Alcuni versi della «Canción de los amantes muertos» di *P. Neruda*.

Él decía: « Tu pequeña  
mano en mis labios ».

Perdonaló, Señor!

Miraban juntos las estrellas.  
No hablaban de amor.

#### Cucina



Ecco una ricetta *da leccarsi i baffi*.

### Risotto ai carciofi

Gli ingredienti:

- 80 g. di riso integrale
- 100 g. di carciofi
- 10 g. di olio extravergine di oliva
- sale marino integrale

La procedura:

1. Pulite i carciofi e tagliateli a fettine cuocendoli in padella con pochissimo olio e acqua a fuoco lento.
2. Unite riso precedentemente ammollato; fate insaporire per qualche minuto e regolate di sale.
3. Aggiungete acqua a 100°C e portate a cottura.

Note:

Ricco di ferro, fosforo, vitamina B<sub>2</sub> e vitamina PP, è un piatto adatto a tutti.

### Musica

*Brani musicali di mio gradimento*

	Caratteristiche		File
	durata (s.)	dimensioni (kb)	mp3
The Simpsons	95	676	<a href="#">Play</a>
Gmasock	58	1946	<a href="#">Play</a>

For more details, contact [John Smith](#).

# Analisi sorgente

```
<!DOCTYPE html>
<html lang="it">
  <head>
    <meta charset="utf-8">
    <meta name = "author" content = "Lisa Simpson">
    <meta name = "keywords" content = "simpson, lisa, cucina, letteratura, musica">
    <title>Pagina personale di Lisa Simpson</title>
  </head>
  <body>
    <header>
      <h1> Pagina personale di <em>Lisa Simpson</em></h1>
      <nav>
        <a href="#presentazione">Presentazione</a>
        <a href="#interessi">Interessi</a>
        <hr>
      </nav>
      
      <audio autoplay>
        <source src="./suoni/simpsons.mp3" type="audio/mpeg">
      </audio>
    </header>
```

## Pagina personale di *Lisa Simpson*

[Presentazione](#) [Interessi](#)



# Analisi sorgente

```
<!DOCTYPE html>
<html lang="it">
  <head>
    <meta charset="utf-8">
    <meta name = "author" content = "Lisa Simpson">
    <meta name = "keywords" content = "simpson, lisa, cucina, letteratura, musica">
    <title>Pagina personale di Lisa Simpson</title>
  </head>
  <body>
    <header>
      <h1> Pagina personale di <em>Lisa Simpson</em></h1>
      <nav>
        <a href="#presentazione">Presentazione</a>
        <a href="#interessi">Interessi</a>
        <hr>
      </nav>
      
      <audio autoplay>
        <source src="./suoni/simpsons.mp3" type="audio/mpeg">
      </audio>
    </header>
```

## Pagina personale di *Lisa Simpson*

[Presentazione](#) [Interessi](#)



# Analisi sorgente

```
<!DOCTYPE html>
<html lang="it">
  <head>
    <meta charset="utf-8">
    <meta name = "author" content = "Lisa Simpson">
    <meta name = "keywords" content = "simpson, lisa, cucina, letteratura, musica">
    <title>Pagina personale di Lisa Simpson</title>
  </head>
  <body>
    <header>
      <h1> Pagina personale di <em>Lisa Simpson</em></h1>
      <nav>
        <a href="#presentazione">Presentazione</a>
        <a href="#interessi">Interessi</a>
        <hr>
      </nav>
      
      <audio autoplay>
        <source src="./suoni/simpsons.mp3" type="audio/mpeg">
      </audio>
    </header>
```

## Pagina personale di *Lisa Simpson*

[Presentazione](#) [Interessi](#)



# Analisi sorgente

```

<!DOCTYPE html>
<html lang="it">
  <head>
    <meta charset="utf-8">
    <meta name = "author" content = "Lisa Simpson">
    <meta name = "keywords" content = "simpson, lisa, cucina, letteratura, musica">
    <title>Pagina personale di Lisa Simpson</title>
  </head>
  <body>
    <header>
      <h1> Pagina personale di <em>Lisa Simpson</em></h1>
      <nav>
        <a href="#presentazione">Presentazione</a>
        <a href="#interessi">Interessi</a>
        <hr>
      </nav>
      
      <audio autoplay>
        <source src="./suoni/simpsons.mp3" type="audio/mpeg">
      </audio>
    </header>
  </body>
</html>

```

## Pagina personale di *Lisa Simpson*

[Presentazione](#) [Interessi](#)



# Analisi sorgente

```
<!DOCTYPE html>
<html lang="it">
  <head>
    <meta charset="utf-8">
    <meta name = "author" content = "Lisa Simpson">
    <meta name = "keywords" content = "simpson, lisa, cucina, letteratura, musica">
    <title>Pagina personale di Lisa Simpson</title>
  </head>
  <body>
```

```
    <header>
      <h1> Pagina personale di <em>Lisa Simpson</em></h1>
      <nav>
        <a href="#presentazione">Presentazione</a>
        <a href="#interessi">Interessi</a>
        <hr>
      </nav>
      
      <audio autoplay>
        <source src="./suoni/simpsons.mp3" type="audio/mpeg">
      </audio>
    </header>
```

## Pagina personale di *Lisa Simpson*

[Presentazione](#) [Interessi](#)



# Analisi sorgente

```
<!DOCTYPE html>
<html lang="it">
  <head>
    <meta charset="utf-8">
    <meta name = "author" content = "Lisa Simpson">
    <meta name = "keywords" content = "simpson, lisa, cucina, letteratura, musica">
    <title>Pagina personale di Lisa Simpson</title>
  </head>
  <body>
    <header>
      <h1> Pagina personale di <em>Lisa Simpson</em></h1>
      <nav>
        <a href="#presentazione">Presentazione</a>
        <a href="#interessi">Interessi</a>
        <hr>
      </nav>
      
      <audio autoplay>
        <source src="./suoni/simpsons.mp3" type="audio/mpeg">
      </audio>
    </header>
```

## Pagina personale di *Lisa Simpson*

[Presentazione](#) [Interessi](#)





# Analisi sorgente

```
<!DOCTYPE html>
<html lang="it">
  <head>
    <meta charset="utf-8">
    <meta name = "author" content = "Lisa Simpson">
    <meta name = "keywords" content = "simpson, lisa, cucina, letteratura, musica">
    <title>Pagina personale di Lisa Simpson</title>
  </head>
  <body>
    <header>
      <h1> Pagina personale di <em>Lisa Simpson</em></h1>
      <nav>
        <a href="#presentazione">Presentazione</a>
        <a href="#interessi">Interessi</a>
      <hr>
    </nav>
    
    <audio autoplay>
      <source src="./suoni/simpsons.mp3" type="audio/mpeg">
    </audio>
  </header>
```

## Pagina personale di *Lisa Simpson*

[Presentazione](#) [Interessi](#)



# Analisi sorgente

```
<!DOCTYPE html>
<html lang="it">
  <head>
    <meta charset="utf-8">
    <meta name = "author" content = "Lisa Simpson">
    <meta name = "keywords" content = "simpson, lisa, cucina, letteratura, musica">
    <title>Pagina personale di Lisa Simpson</title>
  </head>
  <body>
    <header>
      <h1> Pagina personale di <em>Lisa Simpson</em></h1>
      <nav>
        <a href="#presentazione">Presentazione</a>
        <a href="#interessi">Interessi</a>
        <hr>
      </nav>
      
      <audio autoplay>
        <source src="./suoni/simpsons.mp3" type="audio/mpeg">
      </audio>
    </header>
```

## Pagina personale di *Lisa Simpson*

[Presentazione](#) [Interessi](#)



# Analisi sorgente

```
<!DOCTYPE html>
<html lang="it">
  <head>
    <meta charset="utf-8">
    <meta name = "author" content = "Lisa Simpson">
    <meta name = "keywords" content = "simpson, lisa, cucina, letteratura, musica">
    <title>Pagina personale di Lisa Simpson</title>
  </head>
  <body>
    <header>
      <h1> Pagina personale di <em>Lisa Simpson</em></h1>
      <nav>
        <a href="#presentazione">Presentazione</a>
        <a href="#interessi">Interessi</a>
      <hr>
    </nav>
    
    <audio autoplay>
      <source src="./suoni/simpsons.mp3" type="audio/mpeg">
    </audio>
  </body>
</html>
```

## Pagina personale di *Lisa Simpson*

[Presentazione](#) [Interessi](#)



# Analisi sorgente

```
<!DOCTYPE html>
<html lang="it">
  <head>
    <meta charset="utf-8">
    <meta name = "author" content = "Lisa Simpson">
    <meta name = "keywords" content = "simpson, lisa, cucina, letteratura, musica">
    <title>Pagina personale di Lisa Simpson</title>
  </head>
  <body>
    <header>
      <h1> Pagina personale di <em>Lisa Simpson</em></h1>
      <nav>
        <a href="#presentazione">Presentazione</a>
        <a href="#interessi">Interessi</a>
        <hr>
      </nav>
      
      <audio autoplay>
        <source src="./suoni/simpsons.mp3" type="audio/mpeg">
      </audio>
    </header>
```

## Pagina personale di *Lisa Simpson*

[Presentazione](#) [Interessi](#)



# Analisi sorgente

```
<!DOCTYPE html>
<html lang="it">
  <head>
    <meta charset="utf-8">
    <meta name = "author" content = "Lisa Simpson">
    <meta name = "keywords" content = "simpson, lisa, cucina, letteratura, musica">
    <title>Pagina personale di Lisa Simpson</title>
  </head>
  <body>
    <header>
      <h1> Pagina personale di <em>Lisa Simpson</em></h1>
      <nav>
        <a href="#presentazione">Presentazione</a>
        <a href="#interessi">Interessi</a>
        <hr>
      </nav>
      
      <audio autoplay>
        <source src="./suoni/simpsons.mp3" type="audio/mpeg">
      </audio>
    </header>
```

## Pagina personale di *Lisa Simpson*

[Presentazione](#) [Interessi](#)



# Analisi sorgente

```
<!DOCTYPE html>
<html lang="it">
  <head>
    <meta charset="utf-8">
    <meta name = "author" content = "Lisa Simpson">
    <meta name = "keywords" content = "simpson, lisa, cucina, letteratura, musica">
    <title>Pagina personale di Lisa Simpson</title>
  </head>
  <body>
    <header>
      <h1> Pagina personale di <em>Lisa Simpson</em></h1>
      <nav>
        <a href="#presentazione">Presentazione</a>
        <a href="#interessi">Interessi</a>
        <hr>
      </nav>
      
      <audio autoplay>
        <source src="./suoni/simpsons.mp3" type="audio/mpeg">
      </audio>
    </header>
```

## Pagina personale di *Lisa Simpson*

[Presentazione](#) [Interessi](#)



# Analisi sorgente

```

<!DOCTYPE html>
<html lang="it">
  <head>
    <meta charset="utf-8">
    <meta name = "author" content = "Lisa Simpson">
    <meta name = "keywords" content = "simpson, lisa, cucina, letteratura,
musica">
    <title>Pagina personale di Lisa Simpson</title>
  </head>
  <body>
    <header>
      <h1> Pagina personale di <em>Lisa Simpson</em></h1>
      <nav>
        <a href="#presentazione">Presentazione</a>
        <a href="#interessi">Interessi</a> <hr>
      </nav>
      
      <audio autoplay controls>
        <source src="./suoni/simpsons.mp3" type="audio/mpeg">
      </audio>
    </header>
  </body>
</html>

```

## Pagina personale di *Lisa Simpson*

[Presentazione](#) [Interessi](#)



# Analisi sorgente

```

<article>
  <h2 id = "presentazione" >Presentazione</h2>
  <p>Sono nata a <strong>Springfield</strong>, dove vivo tutt'ora nella mia
  <a href = "./immagini/casa.png">casa</a> con la mia
  <a href = "./famiglia.html">famiglia</a>.
  Le mie principali passioni sono la
  <a href = "#letteratura">letteratura</a>, la
  <a href = "#musica">musica</a> e la
  <a href = "#cucina">cucina</a>.
  Potete contattarmi tramite la posta elettronica all'indirizzo
  <a href= "mailto:lisa@simpson.org?subject=Ciao%20Lisa">lisa@simpson.org</a>
  oppure tramite il telefono al numero <strong>0123-1234567</strong>.</p>
</article>

```

## Presentazione

Sono nata a **Springfield**, dove vivo tutt'ora nella mia [casa](#) con la mia [famiglia](#). Le mie principali passioni sono la [letteratura](#), la [musica](#) e la [cucina](#). Potete contattarmi tramite la posta elettronica all'indirizzo [lisa@simpson.org](mailto:lisa@simpson.org) oppure tramite il telefono al numero [0123-1234567](#).



# Analisi sorgente

```
<article>
```

```
<h2 id = "presentazione" >Presentazione</h2>
```

```
<p>Sono nata a <strong>Springfield</strong>, dove vivo tutt'ora nella mia
```

```
<a href = "../immagini/casa.png">casa</a> con la mia
```

```
<a href = "../famiglia.html">famiglia</a>.
```

```
Le mie principali passioni sono la
```

```
<a href = "#letteratura">letteratura</a>, la
```

```
<a href = "#musica">musica</a> e la
```

```
<a href = "#cucina">cucina</a>.
```

```
Potete contattarmi tramite la posta elettronica all'indirizzo
```

```
<a href= "mailto:lisa@simpson.org?subject=Ciao%20Lisa">lisa@simpson.org</a>
```

```
oppure tramite il telefono al numero <strong>0123-1234567</strong>.</p>
```

```
</article>
```

Link ad immagine esterna

## Presentazione

Sono nata a **Springfield**, dove vivo tutt'ora nella mia [casa](#) con la mia [famiglia](#). Le mie principali passioni sono la [letteratura](#), la [musica](#) e la [cucina](#). Potete contattarmi tramite la posta elettronica all'indirizzo [lisa@simpson.org](mailto:lisa@simpson.org) oppure tramite il telefono al numero [0123-1234567](tel:0123-1234567).

# Analisi sorgente

Link ad altra pagina web

```
<article>
  <h2 id = "presentazione" >Presentazione</h2>
  <p>Sono nata a <strong>Springfield</strong>, dove vivo tutt'ora nella mia
  <a href = "./immagini/casa.png">casa</a> con la mia
  <a href = "./famiglia.html">famiglia</a>.
  Le mie principali passioni sono la
  <a href = "#letteratura">letteratura</a>, la
  <a href = "#musica">musica</a> e la
  <a href = "#cucina">cucina</a>.
  Potete contattarmi tramite la posta elettronica all'indirizzo
  <a href= "mailto:lisa@simpson.org?subject=Ciao%20Lisa">lisa@simpson.org</a>
  oppure tramite il telefono al numero <strong>0123-1234567</strong>.</p>
</article>
```

## Presentazione

Sono nata a **Springfield**, dove vivo tutt'ora nella mia [casa](#) con la mia [famiglia](#). Le mie principali passioni sono la [letteratura](#), la [musica](#) e la [cucina](#). Potete contattarmi tramite la posta elettronica all'indirizzo [lisa@simpson.org](mailto:lisa@simpson.org) oppure tramite il telefono al numero [0123-1234567](#).

# Analisi sorgente

Link ad un sezione interna  
alla pagina con id="letteratura"

```
<article>
  <h2 id = "presentazione" >Presentazione</h2>
  <p>Sono nata a <strong>Springfield</strong>, dove vivo tutt'ora nella mia
  <a href = "./immagini/casa.png" >casa</a> con la mia
  <a href = "./famiglia.htm" >famiglia</a>.
  Le mie principali passioni sono la
  <a href = "#letteratura">letteratura</a>, la
  <a href = "#musica">musica</a> e la
  <a href = "#cucina">cucina</a>.
  Potete contattarmi tramite la posta elettronica all'indirizzo
  <a href= "mailto:lisa@simpson.org?subject=Ciao%20Lisa">lisa@simpson.org</a>
  oppure tramite il telefono al numero <strong>0123-1234567</strong>.</p>
</article>
```

## Presentazione

Sono nata a **Springfield**, dove vivo tutt'ora nella mia [casa](#) con la mia [famiglia](#). Le mie principali passioni sono la [letteratura](#), la [musica](#) e la [cucina](#). Potete contattarmi tramite la posta elettronica all'indirizzo [lisa@simpson.org](mailto:lisa@simpson.org) oppure tramite il telefono al numero [0123-1234567](tel:0123-1234567).

# Analisi sorgente

```
<article>
  <h2 id = "presentazione" >Presentazione</h2>
  <p>Sono nata a <strong>Springfield</strong>, dove vivo tutt'ora nella mia
  <a href = "./immagini/casa.png">casa</a> con la mia
  <a href = "./famiglia.html">famiglia</a>.
  Le mie principali passioni sono la
  <a href = "#letteratura">letteratura</a>, la
  <a href = "#musica">musica</a> e la
  <a href = "#cucina">cucina</a>.
  Potete contattarmi tramite la posta elettronica all'indirizzo
  <a href= "mailto:lisa@simpson.org?subject=Ciao%20Lisa">lisa@simpson.org</a>
  oppure tramite il telefono al numero <strong>0123-1234567</strong>.</p>
</article>
```

Invio mail

## Presentazione

Sono nata a **Springfield**, dove vivo tutt'ora nella mia [casa](#) con la mia [famiglia](#). Le mie principali passioni sono la [letteratura](#), la [musica](#) e la [cucina](#). Potete contattarmi tramite la posta elettronica all'indirizzo [lisa@simpson.org](mailto:lisa@simpson.org) oppure tramite il telefono al numero [0123-1234567](tel:0123-1234567).

# Analisi sorgente

```

<article>
  <header>
    <h2 id = "interessi">I miei interessi</h2>
    <div>
      <a href="#letteratura">Letteratura</a>
      <a href="#cucina">Cucina</a>
      <a href="#musica">Musica</a>
      <hr>
    </div>
  </header>
  <section>
    <h3 id = "letteratura">Letteratura</h3>
    <p>Alcuni versi della <q>Canci&ocirc;ne de los amantes muertos</q> di <em>P.
      Neruda</em>.</p>
    <blockquote><pre>
      &Eacute;l dec&iacute;a: &laquo; Tu peque&ntilde;ita
      mano en mis labios &raquo;;

      Perdonal&ocirc;, Se&ntilde;or!

      Miraban juntos las estrellas.
      No hablaban de amor.
    </pre></blockquote>
  </section>

```

## I miei interessi

[Letteratura](#) [Cucina](#) [Musica](#)

### Letteratura

Alcuni versi della «Canción de los amantes muertos» di *P. Neruda*.

Él decía: « Tu pequeña  
mano en mis labios ».

Perdonaló, Señor!

Miraban juntos las estrellas.  
No hablaban de amor.

# Analisi sorgente

```

<article>
  <header>
    <h2 id = "interessi">I miei interessi</h2>
    <div>
      <a href="#letteratura">Letteratura</a>
      <a href="#cucina">Cucina</a>
      <a href="#musica">Musica</a>
      <hr>
    </div>
  </header>
  <section>
    <h3 id = "letteratura">Letteratura</h3>
    <p>Alcuni versi della <q>Canci&ocute;n de los amantes muertos</q> di <em>P.
m>P.
      Neruda</em>.</p>
    <blockquote><pre>
      &Eacute;l dec&iacute;a: &laquo; Tu peque&ntilde;ita
      mano en mis labios &raquo;.

      Perdonal&ocute;, Se&ntilde;or!

      Miraban juntos las estrellas.
      No hablaban de amor.
    </pre></blockquote>
  </section>

```

## I miei interessi

[Letteratura](#) [Cucina](#) [Musica](#)

### Letteratura

Alcuni versi della «Canción de los amantes muertos» di *P. Neruda*.

Él decía: « Tu pequeñita  
mano en mis labios ».

Perdonaló, Señor!

Miraban juntos las estrellas.  
No hablaban de amor.

# Analisi sorgente

```

<article>
  <header>
    <h2 id = "interessi">I miei interessi</h2>
    <div>
      <a href="#letteratura">Letteratura</a>
      <a href="#cucina">Cucina</a>
      <a href="#musica">Musica</a>
      <hr>
    </div>
  </header>
  <section>
    <h3 id = "letteratura">Letteratura</h3>
    <p>Alcuni versi della <q>Cancione de los amantes muertos</q> di <em>P. Neruda</em>.</p>
    <blockquote><pre>
      Él decía: « Tu pequeña
      mano en mis labios ».

      Perdonaló, Señor!

      Miraban juntos las estrellas.
      No hablaban de amor.
    </pre></blockquote>
  </section>

```

## I miei interessi

[Letteratura](#) [Cucina](#) [Musica](#)

### Letteratura

Alcuni versi della «Canción de los amantes muertos» di *P. Neruda*.

Él decía: « Tu pequeña  
mano en mis labios ».

Perdonaló, Señor!

Miraban juntos las estrellas.  
No hablaban de amor.

# Analisi sorgente

```

<article>
  <header>
    <h2 id = "interessi">I miei interessi</h2>
    <div>
      <a href="#letteratura">Letteratura</a>
      <a href="#cucina">Cucina</a>
      <a href="#musica">Musica</a>
      <hr>
    </div>
  </header>
  <section>
    <h3 id = "letteratura">Letteratura</h3>
    <p>Alcuni versi della <q>Canci&ocute;n de los amantes muertos</q> di <em>P.
      Neruda</em>.</p>
    <blockquote><pre>
      &Eacute;l dec&iacute;a: &laquo; Tu peque&ntilde;ita
      mano en mis labios &raquo;.

      Perdonal&ocute;, Se&ntilde;or!

      Miraban juntos las estrellas.
      No hablaban de amor.
    </pre></blockquote>
  </section>

```

## I miei interessi

[Letteratura](#) [Cucina](#) [Musica](#)

### Letteratura

Alcuni versi della «Canción de los amantes muertos» di *P. Neruda*.

Él decía: « Tu pequeña  
mano en mis labios ».

Perdonaló, Señor!

Miraban juntos las estrellas.  
No hablaban de amor.



# Analisi sorgente



Ecco una ricetta *da leccarsi i baffi*.

## Risotto ai carciofi

Gli ingredienti:

- 80 g. di riso integrale
- 100 g. di carciofi
- 10 g. di olio extravergine di oliva
- sale marino integrale

La procedura:

1. Pulite i carciofi e tagliateli a fettine cuocendoli in padella con pochissimo olio e acqua a fuoco lento.
2. Unite riso precedentemente ammollato; fate insaporire per qualche minuto e regolate di sale.
3. Aggiungete acqua a 100°C e portate a cottura.

Note:

Ricco di ferro, fosforo, vitamina B<sub>2</sub> e vitamina PP, è un piatto adatto a tutti.

```
<section>
  <h3 id = "cucina">Cucina</h3>
  <div>
    
  <p>Ecco una ricetta <cite>da leccarsi i baffi</cite>.</p>
  <h4>Risotto ai carciofi</h4>
  <dl>
    <dt>Gli ingredienti:</dt>
    <dd>
      <ul>
        <li>80 g. di riso integrale
        <li>100 g. di carciofi
        <li>10 g. di olio extravergine di oliva
        <li>sale marino integrale
      </ul>
    </dd>
    <dt>La procedura:</dt>
    <dd>
      <ol>
        <li>Pulite i carciofi e tagliateli a fettine cuocendoli in padella con pochissimo
          olio e acqua a fuoco lento.
        <li>Unite riso precedentemente ammollato; fate insaporire per qualche minuto
          e regolate di sale.
        <li>Aggiungete acqua a 100<sup>o</sup>C e portate a cottura.
      </ol>
    </dd>
  </dl>
```

# Analisi sorgente

```
<section>
  <h3 id = "cucina">Cucina</h3>
  <div>
    
  </div>
  <p>Ecco una ricetta <cite>da leccarsi i baffi</cite>.</p>
  <h4>Risotto ai carciofi</h4>
  <dl>
    <dt>Gli ingredienti:</dt>
    <dd>
      <ul>
        <li>80 g. di riso integrale
        <li>100 g. di carciofi
        <li>10 g. di olio extravergine di oliva
        <li>sale marino integrale
      </ul>
    </dd>
    <dt>La procedura:</dt>
    <dd>
      <ol>
        <li>Pulite i carciofi e tagliateli a fettine cuocendoli in padella con pochissimo
          olio e acqua a fuoco lento.
        <li>Unite riso precedentemente ammollato; fate insaporire per qualche minuto
          e regolate di sale.
        <li>Aggiungete acqua a 100<sup>o</sup>C e portate a cottura.
      </ol>
    </dd>
```

E' corretto?



Ecco una ricetta *da leccarsi i baffi*.

## Risotto ai carciofi

Gli ingredienti:

- 80 g. di riso integrale
- 100 g. di carciofi
- 10 g. di olio extravergine di oliva
- sale marino integrale

La procedura:

1. Pulite i carciofi e tagliateli a fettine cuocendoli in padella con pochissimo olio e acqua a fuoco lento.
2. Unite riso precedentemente ammollato; fate insaporire per qualche minuto e regolate di sale.
3. Aggiungete acqua a 100°C e portate a cottura.

Note:

Ricco di ferro, fosforo, vitamina B<sub>2</sub> e vitamina PP, è un piatto adatto a tutti.

# Analisi sorgente

```
<section>
  <h3 id = "cucina">Cucina</h3>
  <div>
    
  </div>
  <p>Ecco una ricetta <b>da leccarsi i baffi</b>.</p>
  <h4>Risotto ai carciofi</h4>
  <dl>
    <dt>Gli ingredienti:</dt>
    <dd>
      <ul>
        <li>80 g. di riso integrale
        <li>100 g. di carciofi
        <li>10 g. di olio extravergine di oliva
        <li>sale marino integrale
      </ul>
    </dd>
    <dt>La procedura:</dt>
    <dd>
      <ol>
        <li>Pulite i carciofi e tagliateli a fettine cuocendoli in padella con pochissimo
          olio e acqua a fuoco lento.
        <li>Unite riso precedentemente ammollato; fate insaporire per qualche minuto
          e regolate di sale.
        <li>Aggiungete acqua a 100<sup>o</sup>C e portate a cottura.
      </ol>
    </dd>
```



i baffi.

**No!!!**  
**Non è una citazione**

- 80 g. di riso integrale
- 100 g. di carciofi
- 10 g. di olio extravergine di oliva
- sale marino integrale

La procedura:

1. Pulite i carciofi e tagliateli a fettine cuocendoli in padella con pochissimo olio e acqua a fuoco lento.
2. Unite riso precedentemente ammollato; fate insaporire per qualche minuto e regolate di sale.
3. Aggiungete acqua a 100°C e portate a cottura.

Note:

Ricco di ferro, fosforo, vitamina B<sub>2</sub> e vitamina PP, è un piatto adatto a tutti.

# Analisi sorgente

```
<section>
  <h3 id = "cucina">Cucina</h3>
  <div>
    
  </div>
  <p>Ecco una ricetta <cite>da leccarsi i baffi</cite>.</p>
  <h4>Risotto ai carciofi</h4>
  <dl>
    <dt>Gli ingredienti:</dt>
    <dd>
      <ul>
        <li>80 g. di riso integrale
        <li>100 g. di carciofi
        <li>10 g. di olio extravergine di oliva
        <li>sale marino integrale
      </ul>
    </dd>
    <dt>La procedura:</dt>
    <dd>
      <ol>
        <li>Pulite i carciofi e tagliateli a fettine cuocendoli in padella con pochissimo
          olio e acqua a fuoco lento.
        <li>Unite riso precedentemente ammollato; fate insaporire per qualche minuto
          e regolate di sale.
        <li>Aggiungete acqua a 100<sup>o</sup>C e portate a cottura.
      </ol>
    </dd>
```

## Lista descrittiva



Ecco una ricetta *da leccarsi i baffi*.

### Risotto ai carciofi

Gli ingredienti:

- 80 g. di riso integrale
- 100 g. di carciofi
- 10 g. di olio extravergine di oliva
- sale marino integrale

La procedura:

1. Pulite i carciofi e tagliateli a fettine cuocendoli in padella con pochissimo olio e acqua a fuoco lento.
2. Unite riso precedentemente ammollato; fate insaporire per qualche minuto e regolate di sale.
3. Aggiungete acqua a 100°C e portate a cottura.

Note:

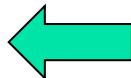
Ricco di ferro, fosforo, vitamina B<sub>2</sub> e vitamina PP, è un piatto adatto a tutti.

# Analisi sorgente

```

<section>
  <h3 id = "cucina">Cucina</h3>
  <div>
    
  </div>
  <p>Ecco una ricetta <cite>da leccarsi i baffi</cite>.</p>
  <h4>Risotto ai carciofi</h4>
  <dl>
    <dt>Gli ingredienti:</dt>
    <dd>
      <ul>
        <li>80 g. di riso integrale
        <li>100 g. di carciofi
        <li>10 g. di olio extravergine di oliva
        <li>sale marino integrale
      </ul>
    </dd>
    <dt>La procedura:</dt>
    <dd>
      <ol>
        <li>Pulite i carciofi e tagliateli a fettine cuocendoli in padella con pochissimo
          olio e acqua a fuoco lento.
        <li>Unite riso precedentemente ammollato; fate insaporire per qualche minuto
          e regolate di sale.
        <li>Aggiungete acqua a 100<sup>o</sup>C e portate a cottura.
      </ol>
    </dd>
  </dl>

```



term/name



Ecco una ricetta *da leccarsi i baffi*.

## Risotto ai carciofi

Gli ingredienti:

- 80 g. di riso integrale
- 100 g. di carciofi
- 10 g. di olio extravergine di oliva
- sale marino integrale

La procedura:

1. Pulite i carciofi e tagliateli a fettine cuocendoli in padella con pochissimo olio e acqua a fuoco lento.
2. Unite riso precedentemente ammollato; fate insaporire per qualche minuto e regolate di sale.
3. Aggiungete acqua a 100°C e portate a cottura.

Note:

Ricco di ferro, fosforo, vitamina B<sub>2</sub> e vitamina PP, è un piatto adatto a tutti.

# Analisi sorgente

```
<section>
  <h3 id = "cucina">Cucina</h3>
  <div>
    
  <p>Ecco una ricetta <cite>da leccarsi i baffi</cite>.</p>
  <h4>Risotto ai carciofi</h4>
  <dl>
    <dt>Gli ingredienti:</dt>
    <dd>
      <ul>
        <li>80 g. di riso integrale
        <li>100 g. di carciofi
        <li>10 g. di olio extravergine di oliva
        <li>sale marino integrale
      </ul>
    </dd>
    <dt>La procedura:</dt>
    <dd>
      <ol>
        <li>Pulite i carciofi e tagliateli a fettine cuocendoli in padella con pochissimo
          olio e acqua a fuoco lento.
        <li>Unite riso precedentemente ammollato; fate insaporire per qualche minuto
          e regolate di sale.
        <li>Aggiungete acqua a 100<sup>o</sup>C e portate a cottura.
      </ol>
    </dd>
  </dl>
```

**<dd>** descrizione



Ecco una ricetta *da leccarsi i baffi*.

## Risotto ai carciofi

Gli ingredienti:

- 80 g. di riso integrale
- 100 g. di carciofi
- 10 g. di olio extravergine di oliva
- sale marino integrale

La procedura:

1. Pulite i carciofi e tagliateli a fettine cuocendoli in padella con pochissimo olio e acqua a fuoco lento.
2. Unite riso precedentemente ammollato; fate insaporire per qualche minuto e regolate di sale.
3. Aggiungete acqua a 100°C e portate a cottura.

Note:

Ricco di ferro, fosforo, vitamina B<sub>2</sub> e vitamina PP, è un piatto adatto a tutti.

# Analisi sorgente

```
<section>
  <h3 id = "cucina">Cucina</h3>
  <div>
    
  </div>
  <p>Ecco una ricetta <cite>da leccarsi i baffi</cite>.</p>
  <h4>Risotto ai carciofi</h4>
  <dl>
```

```
  <dt>Gli ingredienti:</dt>
```

```
  <dd>
```

```
    <ul>
```

```
      <li>80 g. di riso integrale
```

```
      <li>100 g. di carciofi
```

```
      <li>10 g. di olio extravergine di oliva
```

```
      <li>sale marino integrale
```

```
    </ul>
```

```
  </dd>
```

```
  <dt>La procedura:</dt>
```

```
  <dd>
```

```
    <ol>
```

```
      <li>Pulite i carciofi e tagliateli a fettine cuocendoli in padella con pochissimo
        olio e acqua a fuoco lento.
```

```
      <li>Unite riso precedentemente ammollato; fate insaporire per qualche minuto
        e regolate di sale.
```

```
      <li>Aggiungete acqua a 100<sup>o</sup>C e portate a cottura.
```

```
    </ol>
```

```
  </dd>
```



Ecco una ricetta *da leccarsi i baffi*.

## Risotto ai carciofi

Gli ingredienti:

- 80 g. di riso integrale
- 100 g. di carciofi
- 10 g. di olio extravergine di oliva
- sale marino integrale

La procedura:

1. Pulite i carciofi e tagliateli a fettine cuocendoli in padella con pochissimo olio e acqua a fuoco lento.
2. Unite riso precedentemente ammollato; fate insaporire per qualche minuto e regolate di sale.
3. Aggiungete acqua a 100°C e portate a cottura.

Note:

Ricco di ferro, fosforo, vitamina B<sub>2</sub> e vitamina PP, è un piatto adatto a tutti.

# Analisi sorgente

```
<section>
  <h3 id = "cucina">Cucina</h3>
  <div>
    
  <p>Ecco una ricetta <cite>da leccarsi i baffi</cite>.</p>
  <h4>Risotto ai carciofi</h4>
  <dl>
    <dt>Gli ingredienti:</dt>
    <dd>
      <ul>
        <li>80 g. di riso integrale
        <li>100 g. di carciofi
        <li>10 g. di olio extravergine di oliva
        <li>sale marino integrale
      </ul>
    </dd>
    <dt>La procedura:</dt>
    <dd>
```

```
<ol>
```

← Ordered list

- ```
<li>Pulite i carciofi e tagliateli a fettine cuocendoli in padella con pochissimo
  olio e acqua a fuoco lento.
<li>Unite riso precedentemente ammollato; fate insaporire per qualche minuto
  e regolate di sale.
<li>Aggiungete acqua a 100<sup>o</sup>C e portate a cottura.
```

```
</ol>
```

```
</dd>
```



Ecco una ricetta *da leccarsi i baffi*.

## Risotto ai carciofi

Gli ingredienti:

- 80 g. di riso integrale
- 100 g. di carciofi
- 10 g. di olio extravergine di oliva
- sale marino integrale

La procedura:

1. Pulite i carciofi e tagliateli a fettine cuocendoli in padella con pochissimo olio e acqua a fuoco lento.
2. Unite riso precedentemente ammollato; fate insaporire per qualche minuto e regolate di sale.
3. Aggiungete acqua a 100°C e portate a cottura.

Note:

Ricco di ferro, fosforo, vitamina B<sub>2</sub> e vitamina PP, è un piatto adatto a tutti.



# Analisi sorgente

```

<section>
  <h3 id = "musica">Musica</h3>
  <div>
    <table>
      <caption><em>Brani musicali di mio gradimento</em></caption>
      <tr>
        <th rowspan = "2">
          <th colspan = "2">Caratteristiche
          <th rowspan = "2">File<BR>mp3
      <tr>
        <th>durata (s.)
        <th>dimensioni (kb)
      <tr>
        <th>The Simpsons
        <td>95
        <td>676
        <td><a href="/suoni/simpsons.mp3" type="audio/mpeg">Play</a>
      <tr>
        <th>Gmasock</th>
        <td>58
        <td>1946
        <td><a href="/suoni/gmasock.mp3" type="audio/mpeg">Play</a>
      </table>
    </section>
  </article>
</div>
  <p>
    For more details, contact
    <a href="mailto:js@example.com">John Smith</a>.
  </p>
  <p><small>© copyright 2038 Example Corp.</small></p>
</div>
</body>
</html>

```

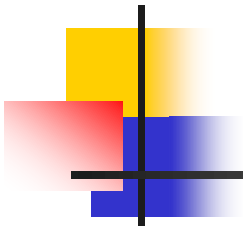
## Musica

Brani musicali di mio gradimento:

- The Simpsons
  - durata: 95 secondi
  - dimensioni: 676 kb
  - [Play](#)
- Gmasock
  - durata: 58 secondi
  - dimensioni: 1946 kb
  - [Play](#)

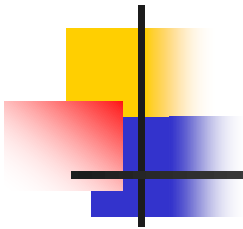
For more details, contact [John Smith](#).

© copyright 2038 Example Corp.



# Esercizio

- Creare una pagina HTML5 sui personaggi Disney.
- La pagina deve contenere immagini con path relativi.
- Usare i nuovi elementi di HTML5:
  - <header>
  - <footer>
  - <nav>
  - <article>
  - <section>
- Utilizzare i tag <em>, <strong>, <cite>
- Inserire nella parte di navigazione dei link alle sezioni della pagina



# Esercizio

- Inserire almeno un link che si apre una pagina esterna (ad esempio wikipedia) con un nuovo tab
- Inserire delle liste ordinate (e non)
- Validare il codice HTML e rimuovere tutti gli errori presenti