

## Sommario

<b>1. Lo scopo.....</b>	<b>2</b>
<b>2. Requisiti Hardware e Software.....</b>	<b>2</b>
<b>3. Guida all'applicazione.....</b>	<b>2</b>
<b>3.1 Utente .....</b>	<b>2</b>
3.1.1 Homepage.....	2
3.1.2 Registrazione.....	4
3.1.3 Login.....	4
3.1.4 Userpage .....	5
3.1.5 Userpage (Amministratore) .....	6
<b>3.2 Pizza .....</b>	<b>6</b>
3.2.1 Tipologia pizza.....	6
<b>3.3 Associazione .....</b>	<b>7</b>
3.3.1 Profilo Associazione (Utente Guest) .....	7
3.3.2 Profilo Associazione (Utente Registrato) .....	8
3.3.3 Profilo Associazione (Utente membro dell'Associazione) .....	8
3.3.4 Profilo Associazione (Utente moderatore dell'Associazione) .....	9
3.3.5 Profilo Associazione (Rappresentante dell'Associazione) .....	9
3.3.6 Creare un'Associazione (Utente Registrato).....	10
<b>3.4 Ricetta .....</b>	<b>12</b>
3.4.1 Ricetta (Utente Guest) .....	12
3.4.2 Ricetta (Utente membro di un'associazione) .....	13
3.4.3 Ricetta (Utente moderatore/Creatore della ricetta) .....	14
3.4.4 Creare una Ricetta (Utente membro di un'associazione/Utente moderatore) .....	15
3.4.4 Creare un commento (Utente membro di un'associazione/Utente moderatore).....	16

## 1. Lo scopo

Il progetto *iLovePizza* ha l'obiettivo di favorire la diffusione della cultura e segreti delle pizze. Il sistema favorisce all'utente la fruizione e la creazione di contenuti grazie ai gruppi di appassionati di uno specifico tipo (o più tipi) di pizza.

## 2. Requisiti Hardware e Software

Il sistema è stato progettato per poter essere eseguito su dispositivi aventi le seguenti caratteristiche.

### Hardware:

- Processore INTEL CORE i3 o superiore;
- 4.00 GB di memoria RAM;
- Sistema a 64-bit;
- Scheda video integrata;
- Schermo 1920x1080;

### Software:

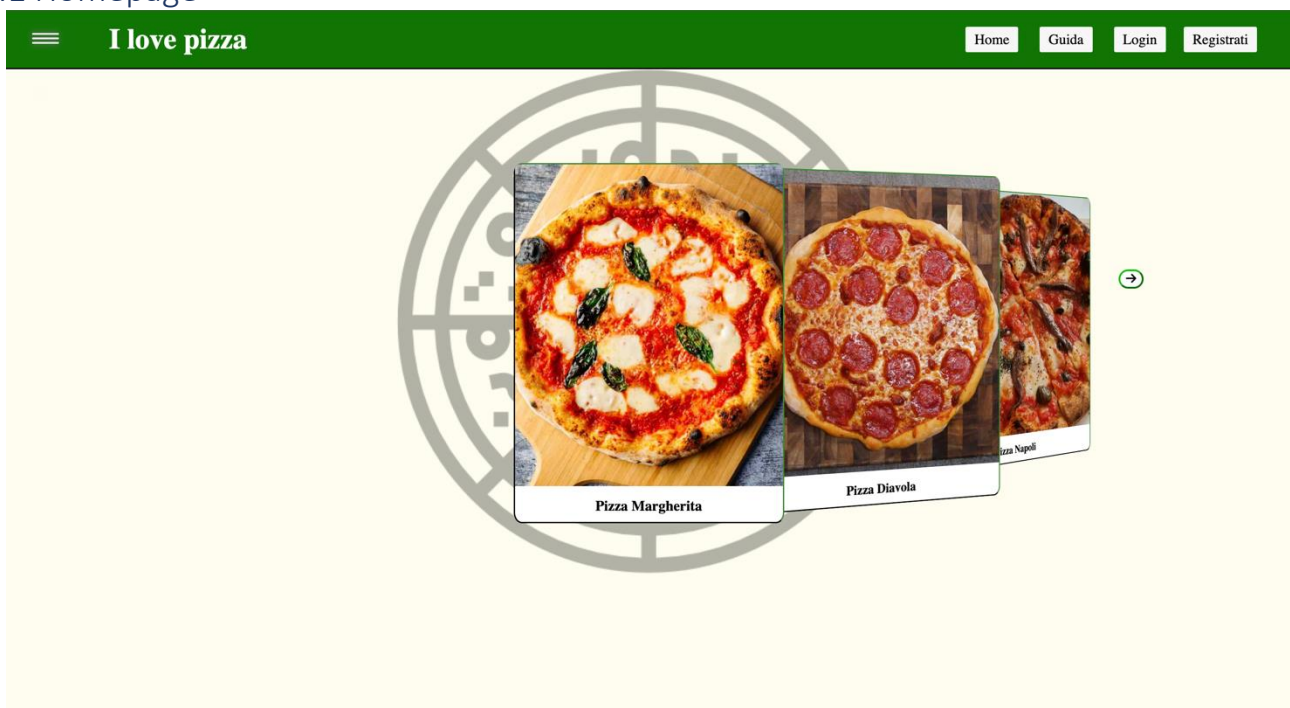
- Windows 7 o superiori.

## 3. Guida all'applicazione

### 3.1 Utente

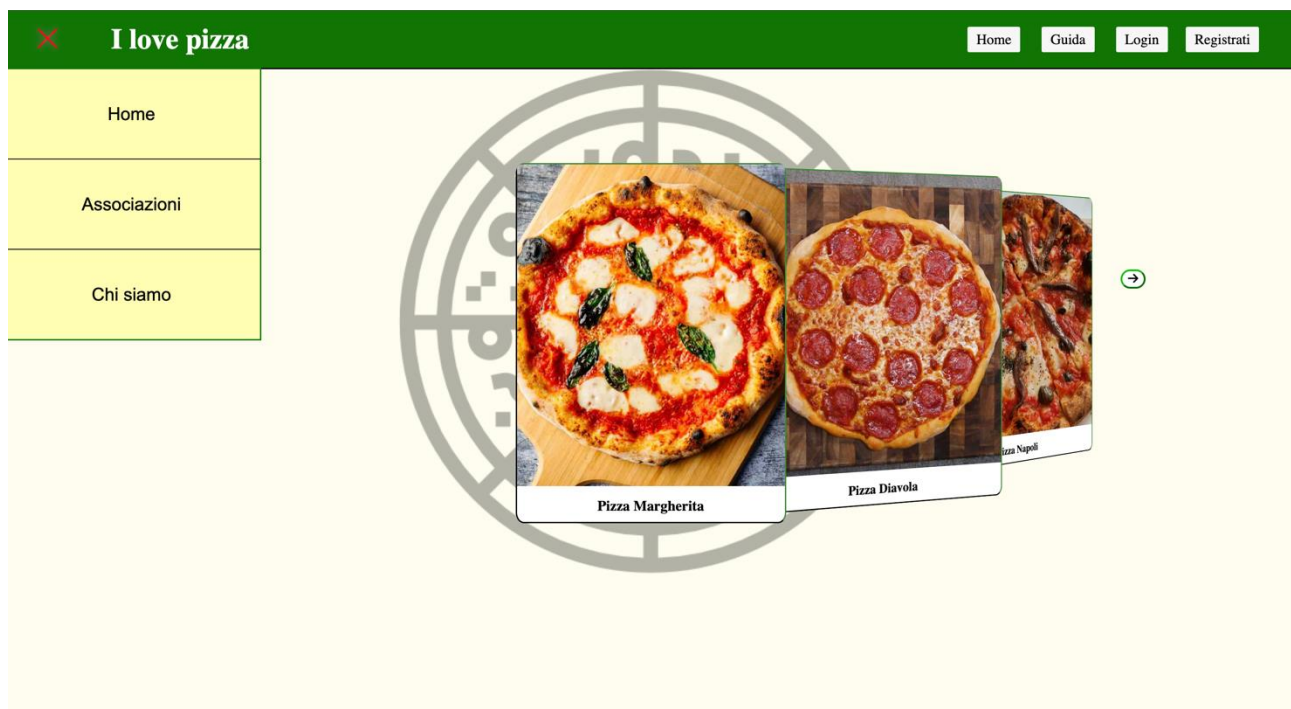
Utente che interagirà con l'applicazione, di seguito tutte le possibili azioni che può eseguire.

#### 3.1.1 Homepage

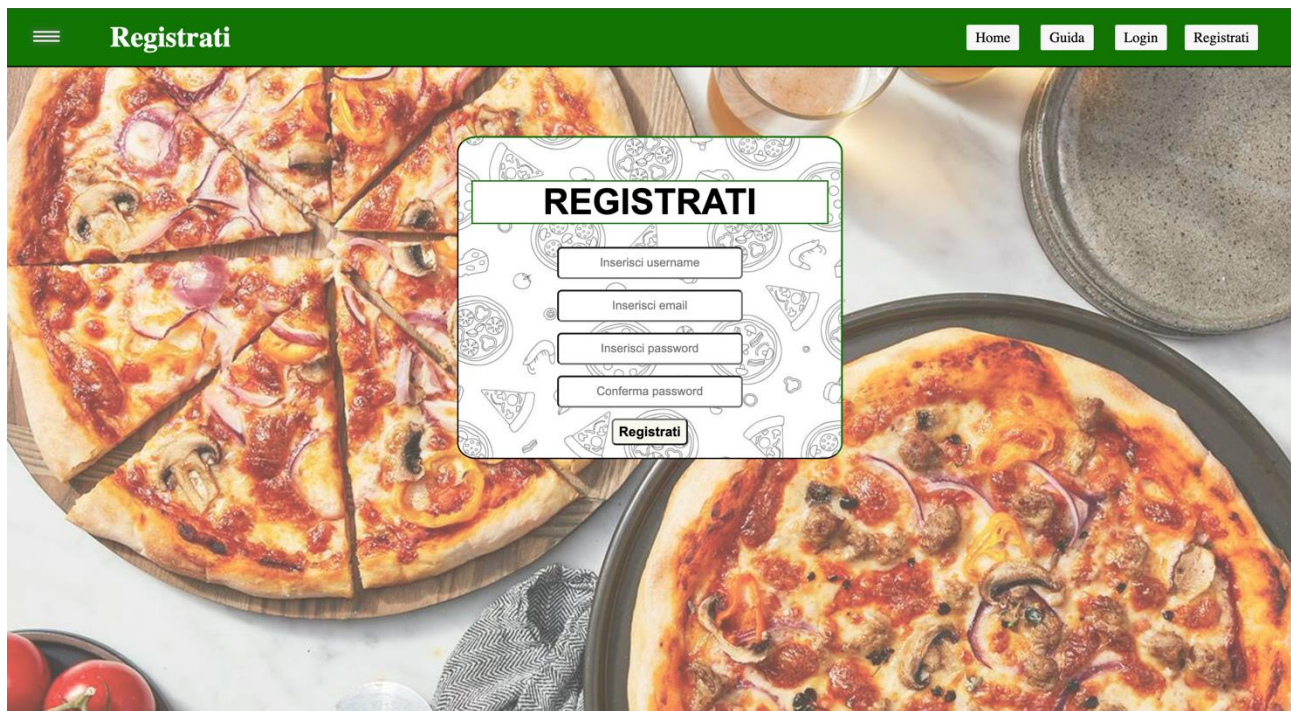


In Homepage è possibile eseguire una serie di azioni tra cui:

- andare nella sezione Guida consentendo all'utente di consultarla ogni volta che lo ritenga necessario, cliccando sul pulsante "Guida";
- andare nella sezione di Login della piattaforma, cliccando sul pulsante "Login";
- andare nella sezione di "Registrazione", cliccando sul pulsante "Registrati";
- scegliere la pizza desiderata (con le frecce) all'interno del carosello per poter consultare le associazioni che trattano quel tipo di pizza, cliccando direttamente su una foto di una pizza;
- utilizzare il menu a scomparsa cliccando il pulsante in alto a sinistra per poter eseguire le seguenti azioni:
  - ritornare in sezione "Homepage", cliccando su "Home";
  - consultare tutte le Associazioni registrate e presenti all'interno della piattaforma, cliccando su "Associazioni";
  - consultare la sezione dedicata al proprio profilo, cliccando su "Profilo" (solo se loggato);
  - consultare la sezione Chi siamo, cliccando sul pulsante "Chi siamo".



### 3.1.2 Registrazione



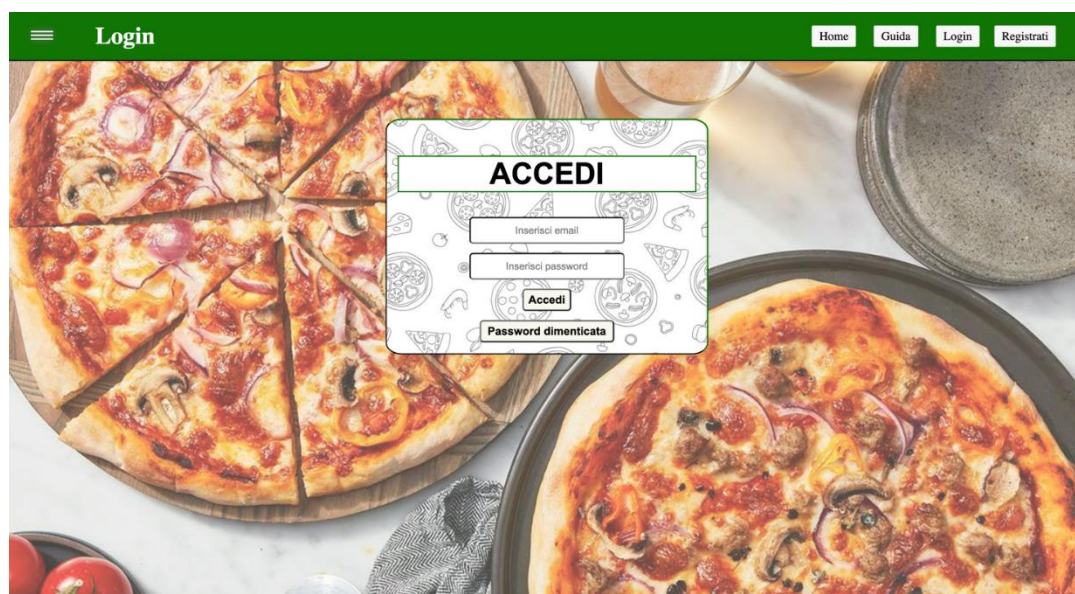
L'utente che vuole usufruire di tutte le funzioni disponibili in piattaforma deve effettuare la registrazione, dopo aver cliccato il pulsante **"Registrati"** sulla pagina iniziale, dovrà riempire i seguenti campi:

- Username;
- E-mail;
- Password;
- Conferma password;

In caso di inserimento di dati non validi o non inseriti, il form segnalerà l'errore e l'utente sarà invitato a inserire dei valori corretti.

Una volta completata la registrazione, dopo aver confermato i dati, si ritornerà alla pagina di Homepage.

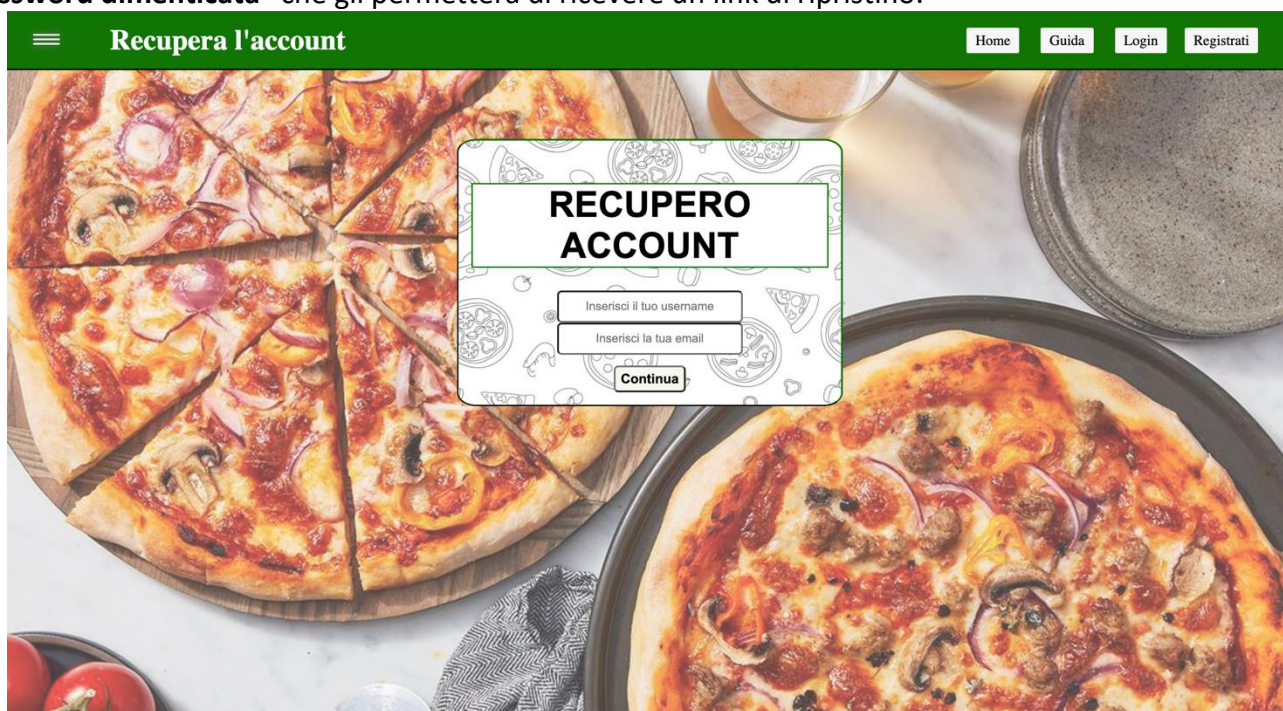
### 3.1.3 Login





L'utente, inserendo le credenziali (e-mail e password) corrette, potrà accedere facilmente al sito cliccando il pulsante "Accedi".

Nel caso in cui l'utente avesse dimenticato la password, sarà possibile ripristinarla cliccando sul link "Password dimenticata" che gli permetterà di ricevere un link di ripristino.



Recupera l'account

Home Guida Login Registrati

**RECUPERO ACCOUNT**

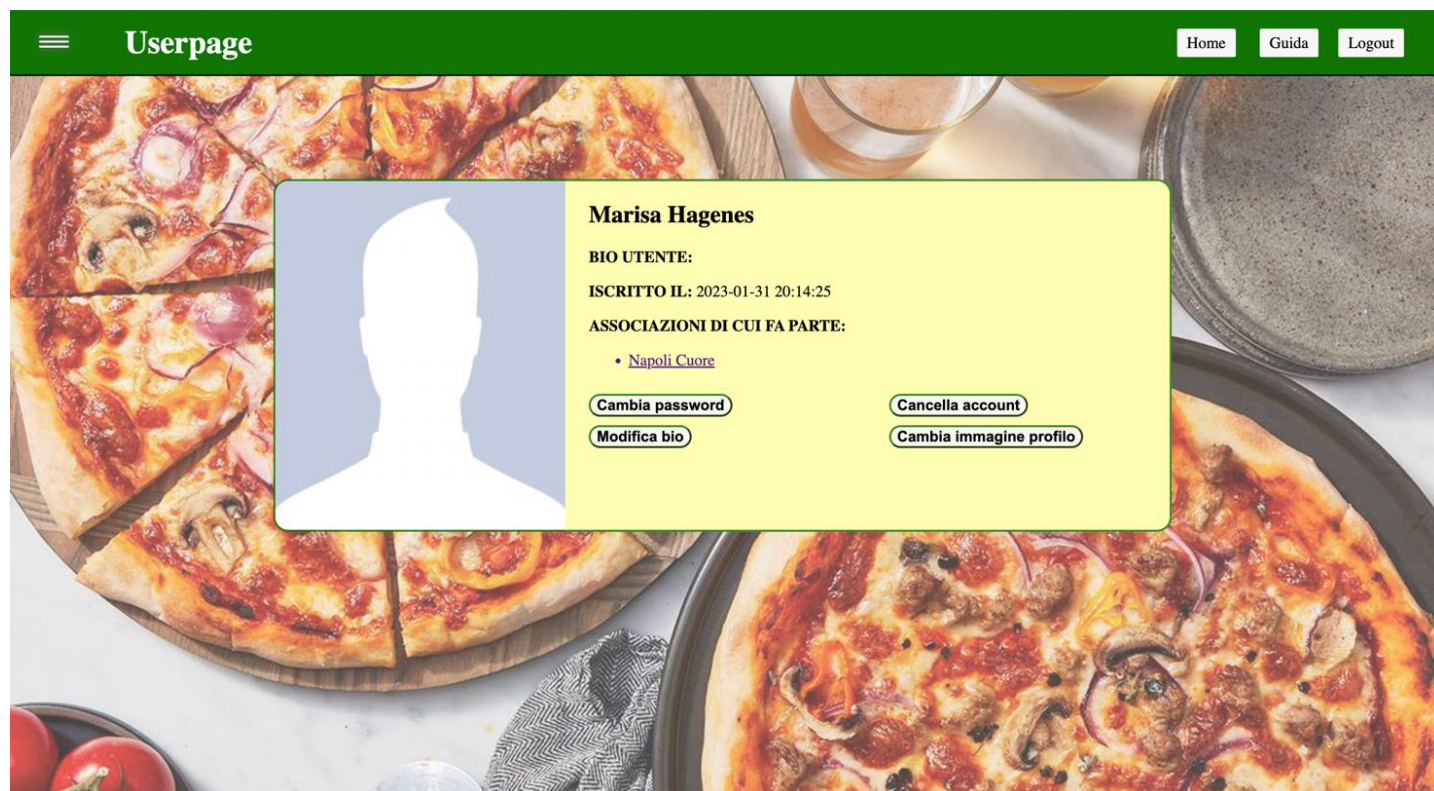
Inserisci il tuo username

Inserisci la tua email

Continua

### 3.1.4 Userpage

Una volta che l'utente è registrato alla piattaforma e ha effettuato il Login, può andare nella sezione del profilo.



Userpage

Home Guida Logout

**Marisa Hagenes**

BIO UTENTE:

ISCRITTO IL: 2023-01-31 20:14:25

ASSOCIAZIONI DI CUI FA PARTE:

- [Napoli Cuore](#)

Cambia password

Modifica bio

Cancella account

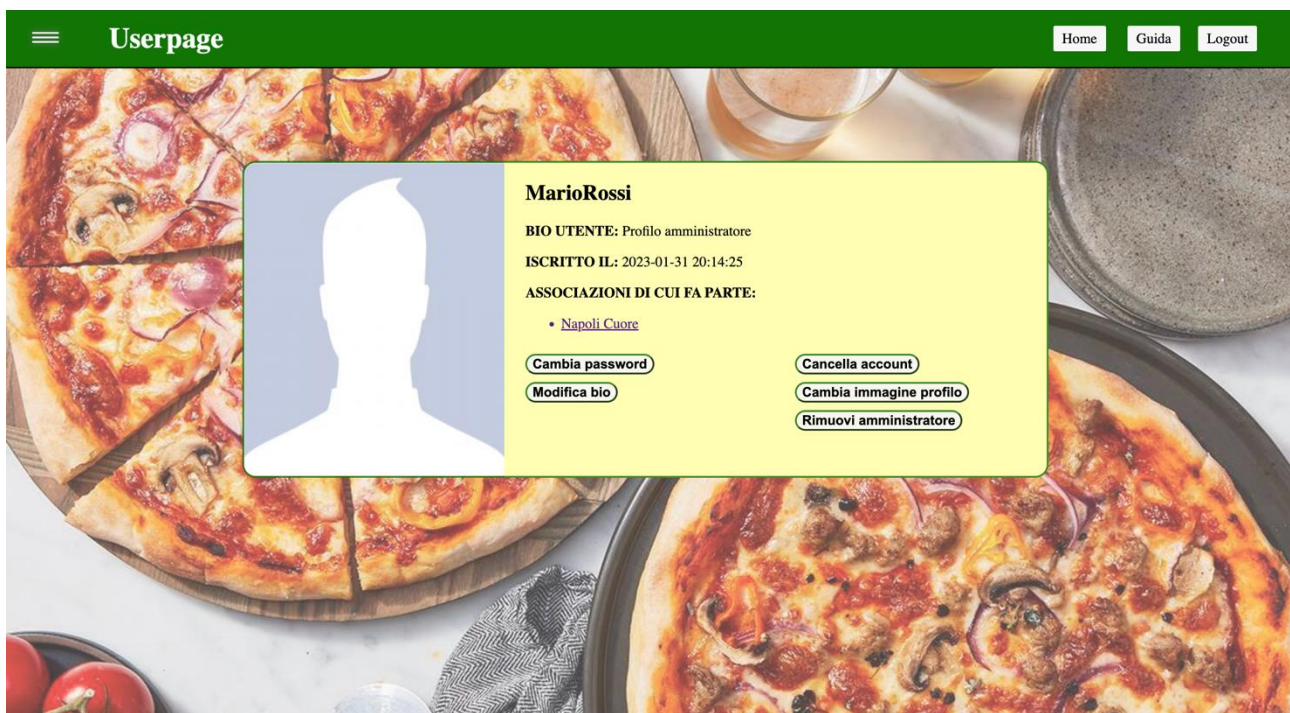
Cambia immagine profilo



Nella pagina di profilo Utente è possibile eseguire le seguenti funzioni:

- andare nella pagina profilo delle associazioni a cui si fa parte, cliccando il link con il relativo nome dell'associazione;
- cambiare password, cliccando il pulsante "Cambia password";
- modificare la biografia, cliccando il pulsante "Modifica bio";
- cambiare l'immagine del profilo (da quella di default), cliccando il pulsante "Cambia immagine profilo";
- cancellare l'account, cliccando il pulsante "Cancella account".

### 3.1.5 Userpage (Amministratore)



Nella pagina di profilo Utente visitandola da amministratore è possibile, oltre a tutte le funzionalità disponibili per l'Utente, rimuovere la nomina di amministratore, cliccando sul pulsante "Rimuovi amministratore".

## 3.2 Pizza

### 3.2.1 Tipologia pizza






Dopo aver scelto la pizza interessata, è possibile in questa sezione visionare una breve descrizione della pizza e le relative associazioni che la trattano potendole consultare attraverso il carosello e cliccare su un'immagine del carosello per andare sulla sull'Associazione che si desidera e successivamente nella pagina della ricetta.

### 3.3 Associazione


L'Associazione rappresenterà il gruppo di appassionati dei vari tipi di pizza.

#### 3.3.1 Profilo Associazione (Utente Guest)

**Napoli Cuore**



HomeGuidaLoginRegistrati

**Informazioni sull'associazione**



**Napoli Cuore**  
RAPPRESENTANTE: MarioRossi  
FONDATA IN DATA: 2023-01-31 19:33:18

**Ricette caricate**

**Pizza Margherita**

Dopo aver scelto l'Associazione interessata, è possibile in questa sezione visionare la pagina di profilo dell'Associazione con il suo nome, il suo rappresentante, la data in cui è stata fondata e la sua foto (non è possibile fare richiesta per entrare nell'Associazione in quanto in modalità Guest).

Sulla destra è possibile visionare tutte le ricette all'interno dell'associazione e fruirle tramite un carosello dedicato e poter cliccare sulla ricetta desiderata per visionare la ricetta desiderata.

### 3.3.2 Profilo Associazione (Utente Registrato)

 **Napoli Cuore**


Home Guida Logout

**Informazioni sull'associazione**



**Napoli Cuore**  
RAPPRESENTANTE: MarioRossi  
FONDATA IN DATA: 2023-01-31 19:33:18  
[Lista membri](#) [Richiesta di ingresso](#)

**Ricette caricate**

  
**Pizza Margherita**  


Da utente registrato alla piattaforma è possibile eseguire le seguenti funzioni:

- consultare tutti i membri di un'associazione, cliccando sul pulsante "Lista membri";
- fare richiesta di ingresso all'Associazione, cliccando sul pulsante "Richiesta di ingresso".


Se è stata effettuata la richiesta di ingresso, si dovrà attendere che il rappresentante accetti la richiesta che è stata inviata via mail.

### 3.3.3 Profilo Associazione (Utente membro dell'Associazione)

 **Napoli Cuore**

Home Guida Logout

**Informazioni sull'associazione**



**Napoli Cuore**  
RAPPRESENTANTE: MarioRossi  
FONDATA IN DATA: 2023-01-31 19:33:18  
[Lista membri](#) [Lascia l'associazione](#)  
[Aggiungi una nuova ricetta](#)

**Ricette caricate**

  
**Pizza Margherita**  


Da membro dell'Associazione (quindi accettato dal rappresentante dell'associazione) è possibile eseguire le seguenti funzioni:

- consultare tutti i membri di un'associazione, cliccando sul pulsante "Lista membri";



- lasciare l'associazione, cliccando il pulsante "Lascia l'associazione";
- aggiungere una nuova ricetta, cliccando il pulsante "Aggiungi una nuova ricetta".

### 3.3.4 Profilo Associazione (Utente moderatore dell'Associazione)


**Napoli Cuore**

[Home](#)
[Guida](#)
[Logout](#)

**Informazioni sull'associazione**

**Ricette caricate**



**Napoli Cuore**  
 RAPPRESENTANTE: MarioRossi  
 FONDATA IN DATA: 2023-01-31 19:33:18  
[Lista membri](#)
[Aggiungi membro](#)  
[Aggiungi una nuova ricetta](#)  
[Cambia copertina](#)



**Pizza Margherita**  


Da Utente moderatore dell'Associazione è possibile eseguire le seguenti funzioni:

- consultare tutti i membri di un'associazione, cliccando sul pulsante "Lista membri";
- aggiungere un nuovo membro all'associazione, cliccando sul pulsante "Aggiungi membro";
- aggiungere una nuova ricetta, cliccando il pulsante "Aggiungi una nuova ricetta";
- cambiare la copertina dell'associazione, cliccando il pulsante "Cambia copertina".

### 3.3.5 Profilo Associazione (Rappresentante dell'Associazione)


**Napoli Cuore**

[Home](#)
[Guida](#)
[Logout](#)

**Informazioni sull'associazione**

**Ricette caricate**



**Napoli Cuore**  
 RAPPRESENTANTE: MarioRossi  
 FONDATA IN DATA: 2023-01-31 19:33:18  
[Lista membri](#)
[Aggiungi membro](#)  
[Aggiungi una nuova ricetta](#)  
[Cambia copertina](#)
[Rimuovi associazione](#)

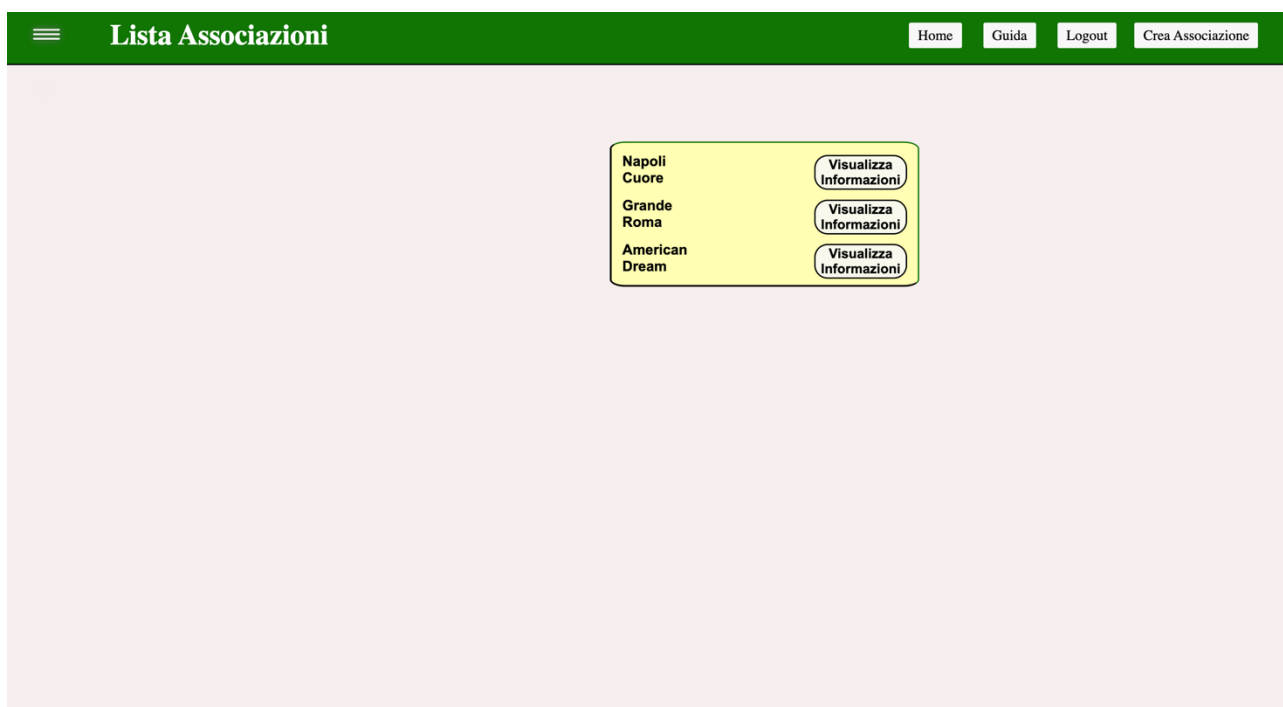


**Pizza Margherita**  

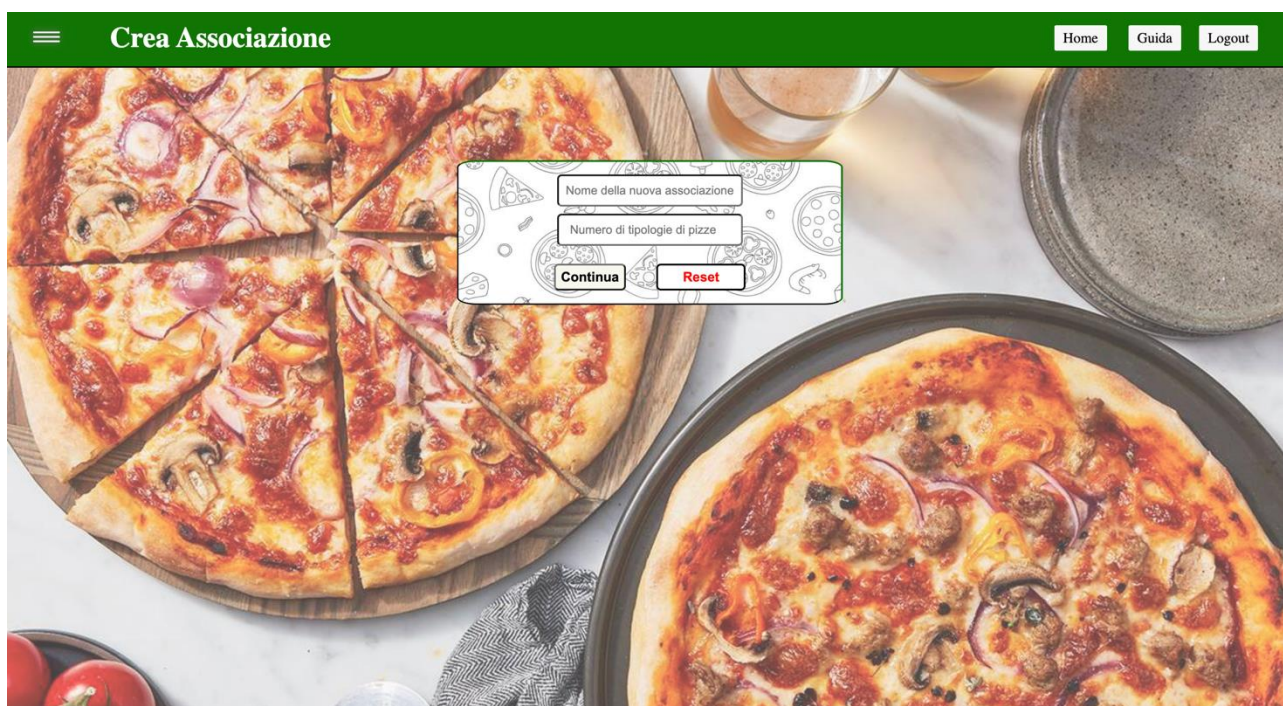

Da Rappresentante dell'associazione oltre alle funzionalità presenti nell'Utente moderatore, è possibile cancellare l'associazione, cliccando sul pulsante "Rimuovi associazione".

### 3.3.6 Creare un'Associazione (Utente Registrato)

Per consentire ad un Utente registrato alla piattaforma di creare un'Associazione propria con la relativa tipologia di pizza, è possibile andare tramite il menù a scomparsa presente in Homepage nella sezione Associazioni.



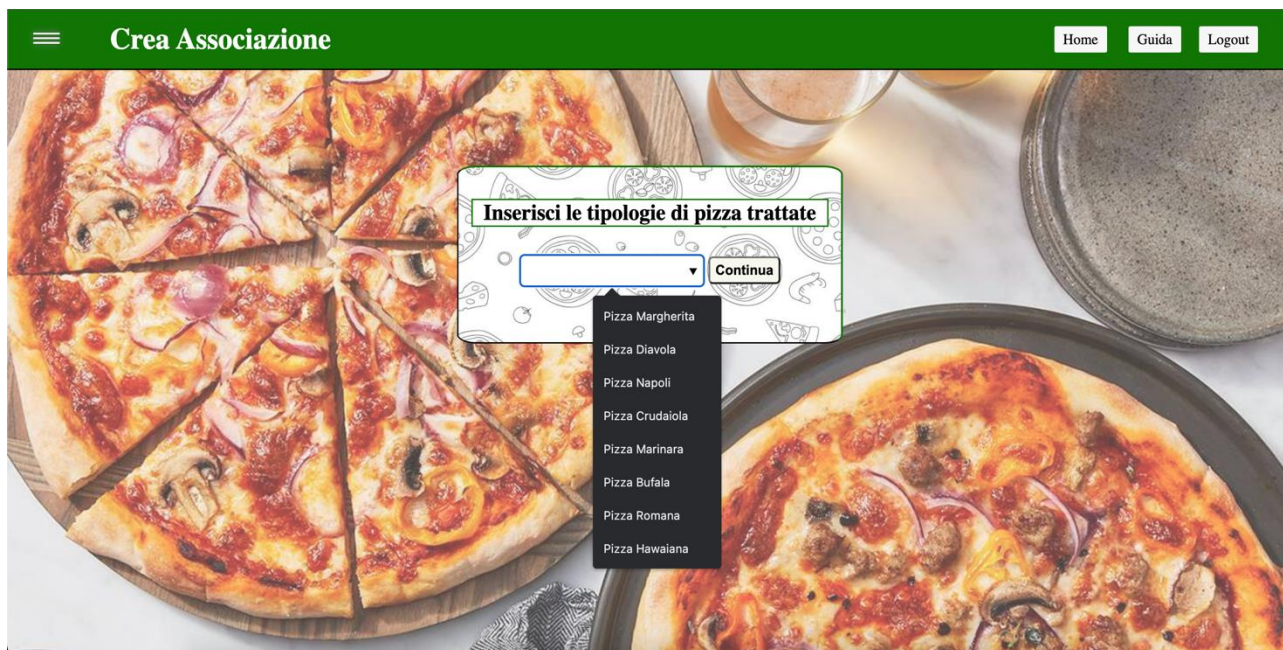
Una volta presenti nella sezione delle liste di tutte le associazioni presenti in piattaforma, basterà cliccare sul pulsante in alto a destra "Crea Associazione", venendo reindirizzati alla sezione di creazione dell'associazione.





Nel form di creazione è possibile inserire il nome dell'associazione da creare e il numero di tipologie di pizza che tratterà.

Per continuare l'operazione di creazione basterà cliccare il pulsante "Continua" o cliccare il pulsante "Reset" per cancellare il contenuto precedentemente inserito nei campi del form.



Successivamente, il rappresentante dovrà selezionare uno o più tipi di pizza fra quelli disponibili.

Il tipo selezionato sarà quello trattato dall'associazione, ossia le ricette caricate dai membri dell'associazione faranno riferimento a quel tipo di pizza.



Una confermata l'operazione si verrà reindirizzati alla pagina di conferma.


Nota: se un utente è rappresentante di un'associazione, non avrà la possibilità di crearne un'altra.




## 3.4 Ricetta

La Ricetta potrà essere caricata da ogni utente registrato alla piattaforma e facendo parte di un'Associazione.

### 3.4.1 Ricetta (Utente Guest)

**Pizza Margherita**

HomeGuidaLoginRegistrati




- Farina Manitoba 200gr
- Farina 00 300gr
- Acqua a temperatura ambiente 300ml
- Lievito di birra fresco 4gr
- Sale fino 10gr
- Passata di pomodoro 300gr
- Mozzarella 200gr
- Olio qb
- Basilico qb

**Preparazione:**


Per preparare la pasta per la pizza abbiamo scelto di impastare il tutto a mano, ma se preferite utilizzare l'impastatrice potrete seguire gli stessi procedimenti, utilizzando il gancio a velocità medio bassa. Preriscalda il forno a 220 gradi (o segui le istruzioni dell'impasto per pizza che hai acquistato/preparato). Stendi l'impasto per pizza in una teglia o su una pietra per pizza, creando uno spessore di circa mezzo centimetro. Versa la passata di pomodoro sulla pizza, lasciando un bordo per la crosticina. Taglia la mozzarella a fette o a cubetti e distribuiscila sulla pizza. Condisci con un filo di olio di oliva e un pizzico di sale. Se vuoi, aggiungi un pò di origano per un sapore più intenso. Informa la pizza per 8-10 minuti, o fino a quando la crosticina sarà dorata e la mozzarella fusa. Togli dal forno e servi caldo.

**Commenti**

 MarioRossi 2023-01-31 20:14:25  
Test


Dopo aver scelto la ricetta interessata, è possibile in questa sezione visionare la pagina della ricetta con la sua foto, i suoi ingredienti, la sua preparazione e i commenti relativi alla ricetta (la sezione per caricare il commento e per caricare la ricetta sono disabilitate in quanto in modalità Guest).

### 3.4.2 Ricetta (Utente membro di un'associazione)



Pizza Margherita

[Home](#) [Guida](#) [Logout](#)



- Farina Manitoba 200gr
- Farina 00 300gr
- Acqua a temperatura ambiente 300ml
- Lievito di birra fresco 4gr
- Sale fino 10gr
- Passata di pomodoro 300gr
- Mozzarella 200gr
- Olio qb
- Basilico qb

**Preparazione:**

Per preparare la pasta per la pizza abbiamo scelto di impastare il tutto a mano, ma se preferite utilizzare l'impastatrice potrete seguire gli stessi procedimenti, utilizzando il gancio a velocità medio bassa. Preriscalda il forno a 220 gradi (o segui le istruzioni dell'impasto per pizza che hai acquistato/preparato). Stendi l'impasto per pizza in una teglia o su una pietra per pizza, creando uno spessore di circa mezzo centimetro. Versa la passata di pomodoro sulla pizza, lasciando un bordo per la crosticina. Taglia la mozzarella a fette o a cubetti e distribuiscila sulla pizza. Condisci con un filo di olio di oliva e un pizzico di sale. Se vuoi, aggiungi un pò di origano per un sapore più intenso. Informa la pizza per 8-10 minuti, o fino a quando la crosticina sarà dorata e la mozzarella fusa. Togli dal forno e servi caldo.


**Commenta la ricetta**

Inserisci qui un commento...

Invia

Reset


**Commenti**

 MarioRossi 2023-01-31 20:14:25

Test

Da Utente membro dell'associazione oltre alla possibilità di visionare la ricetta, è possibile commentare la ricetta grazie al form dedicato e successivamente confermare l'azione cliccando sul pulsante "Invia" o cliccare il pulsante "Reset" per cancellare tutto il testo presente all'interno del form.

### 3.4.3 Ricetta (Utente moderatore/Creatore della ricetta)




Pizza Margherita

Home

Guida

Logout

Cancella Ricetta



- Farina Manitoba 200gr
- Farina 00 300gr
- Acqua a temperatura ambiente 300ml
- Lievito di birra fresco 4gr
- Sale fino 10gr
- Passata di pomodoro 300gr
- Mozzarella 200gr
- Olio qb
- Basilico qb

**Preparazione:**

Per preparare la pasta per la pizza abbiamo scelto di impastare il tutto a mano, ma se preferite utilizzare l'impastatrice potrete seguire gli stessi procedimenti, utilizzando il gancio a velocità medio bassa. Preriscaldare il forno a 220 gradi (o seguire le istruzioni dell'impasto per pizza che hai acquistato/preparato). Stendi l'impasto per pizza in una teglia o su una pietra per pizza, creando uno spessore di circa mezzo centimetro. Versa la passata di pomodoro sulla pizza, lasciando un bordo per la crosticina. Taglia la mozzarella a fette o a cubetti e distribuiscila sulla pizza. Condisci con un filo di olio di oliva e un pizzico di sale. Se vuoi, aggiungi un po' di origano per un sapore più intenso. Inforna la pizza per 8-10 minuti, o fino a quando la crosticina sarà dorata e la mozzarella fusa. Togli dal forno e servi caldo.


**Commenta la ricetta**

Inserisci qui un commento...

Invia

Reset

**Commenti**

 MarioRossi 2023-01-31 19:33:18

Test

Cancella

Da Utente moderatore o da Utente che ha creato la ricetta è possibile, oltre alle funzioni disponibili per utenti membri dell'associazione, cancellare la ricetta cliccando il pulsante "Cancella Ricetta" situato in alto a destra.



### 3.4.4 Creare una Ricetta (Utente membro di un'associazione/Utente moderatore)

Facendo parte di un'associazione è possibile contribuire e creare una ricetta propria visitando la sezione dedicata alla sua creazione.



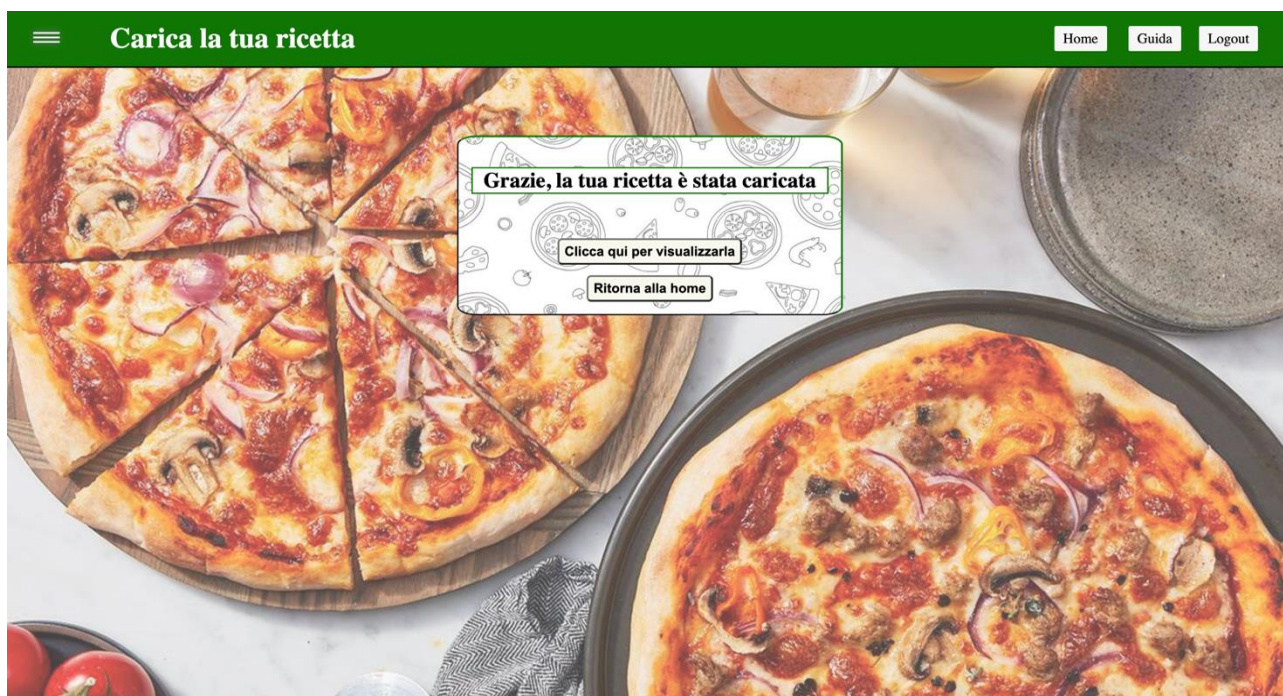
The screenshot shows a web interface with a green header bar containing a menu icon, the text "Carica la tua ricetta", and links for "Home", "Guida", and "Logout". The main content area features a background image of two pizzas. Overlaid on this is a white form titled "Carica la tua ricetta" with a decorative border. The form includes a "Carica immagine" button, followed by input fields for "Inserisci il nome della ricetta", "Inserisci gli ingredienti ognuno separati da ','", and "Inserisci la descrizione della ricetta". At the bottom of the form are "Carica" and "Reset" buttons.

L'Utente membro dovrà caricare l'immagine della ricetta e successivamente riempire i seguenti campi:

- Nome della ricetta;
- Tutti gli ingredienti necessari (dividendoli con la virgola);
- La sua preparazione.

Può confermare l'operazione, cliccando il pulsante "Carica" o cancellare i campi del form compilati, cliccando il pulsante "Reset".

Una volta confermata l'operazione si verrà reindirizzati ad una pagina di conferma, consentendo all'utente di visionare subito la sua ricetta, cliccando il pulsante "Clicca qui per visualizzarla" o scegliendo di ritornare alla Homepage, cliccando il pulsante "Ritorna alla home".



The screenshot shows the same web interface as before, but the form is replaced by a confirmation message box. The message box has a title "Grazie, la tua ricetta è stata caricata" and two buttons: "Clicca qui per visualizzarla" and "Ritorna alla home". The background image of the pizzas remains the same.




### 3.4.4 Creare un commento (Utente membro di un'associazione/Utente moderatore)

Per poter commentare una ricetta è possibile compilare il form sotto ogni ricetta.

**Commenta la ricetta**

**Commenti**  

 MarioRossi 2023-01-31 20:14:25  
Test

Per confermare l'operazione si deve cliccare il pulsante "Invia", in caso si voglia cancellare il contenuto precedentemente inserito all'interno del form basta cliccare il pulsante "Reset".

Una volta confermata l'operazione si verrà reindirizzati ad una pagina di conferma, consentendo all'utente di visionare subito il commento caricato, cliccando il pulsante "Clicca qui per visualizzarla" o scegliendo di ritornare alla Homepage, cliccando il pulsante "Ritorna alla home".

