

CookApp

Davide Aguiari Matteo Martelli
***** 0000702472

3 febbraio 2016

Indice

Introduzione

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Ut purus elit, vestibulum ut, placerat ac, adipiscing vitae, felis. Curabitur dictum gravida mauris. Nam arcu libero, nonummy eget, consectetur id, vulputate a, magna. Donec vehicula augue eu neque. Pellentesque habitant morbi tristique senectus et netus et malesuada fames ac turpis egestas. Mauris ut leo. Cras viverra metus rhoncus sem. Nulla et lectus vestibulum urna fringilla ultrices. Phasellus eu tellus sit amet tortor gravida placerat. Integer sapien est, iaculis in, pretium quis, viverra ac, nunc. Praesent eget sem vel leo ultrices bibendum. Aenean faucibus. Morbi dolor nulla, malesuada eu, pulvinar at, mollis ac, nulla. Curabitur auctor semper nulla. Donec varius orci eget risus. Duis nibh mi, congue eu, accumsan eleifend, sagittis quis, diam. Duis eget orci sit amet orci dignissim rutrum.

Nam dui ligula, fringilla a, euismod sodales, sollicitudin vel, wisi. Morbi auctor lorem non justo. Nam lacus libero, pretium at, lobortis vitae, ultricies et, tellus. Donec aliquet, tortor sed accumsan bibendum, erat ligula aliquet magna, vitae ornare odio metus a mi. Morbi ac orci et nisl hendrerit mollis. Suspendisse ut massa. Cras nec ante. Pellentesque a nulla. Cum sociis natoque penatibus et magnis dis parturient montes, nascetur ridiculus mus. Aliquam tincidunt urna. Nulla ullamcorper vestibulum turpis. Pellentesque cursus luctus mauris.

Nulla malesuada porttitor diam. Donec felis erat, congue non, volutpat at, tincidunt tristique, libero. Vivamus viverra fermentum felis. Donec nonummy pellentesque ante. Phasellus adipiscing semper elit. Proin fermentum massa ac quam. Sed diam turpis, molestie vitae, placerat a, molestie nec, leo. Maecenas lacinia. Nam ipsum ligula, eleifend at, accumsan nec, suscipit a, ipsum. Morbi blandit ligula feugiat magna. Nunc eleifend consequat lorem. Sed lacinia nulla vitae enim. Pellentesque tincidunt purus vel magna. Integer non enim. Praesent euismod nunc eu purus. Donec bibendum quam in tellus. Nullam cursus pulvinar lectus. Donec et mi. Nam vulputate metus eu enim. Vestibulum pellentesque felis eu massa.

Quisque ullamcorper placerat ipsum. Cras nibh. Morbi vel justo vitae lacus tincidunt ultrices. Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. In hac habitasse platea dictumst. Integer tempus convallis augue. Etiam facilisis. Nunc elementum fermentum wisi. Aenean placerat. Ut imperdiet, enim sed gravida sollicitudin, felis odio placerat quam, ac pulvinar elit purus eget enim. Nunc vitae tortor. Proin tempus nibh sit amet nisl. Vivamus quis tortor vitae risus porta vehicula.

Fusce mauris. Vestibulum luctus nibh at lectus. Sed bibendum, nulla a faucibus semper, leo velit ultricies tellus, ac venenatis arcu wisi vel nisl. Vestibulum diam. Aliquam pellentesque, augue quis sagittis posuere, turpis lacus congue quam, in hendrerit risus eros eget felis. Maecenas eget erat in sapien mattis porttitor. Vestibulum porttitor. Nulla facilisi. Sed a turpis eu lacus commodo facilisis. Morbi fringilla, wisi in dignissim interdum, justo lectus sagittis dui, et vehicula libero dui cursus dui. Mauris tempor ligula sed lacus. Duis cursus enim ut augue. Cras ac magna. Cras nulla. Nulla egestas. Curabitur a leo. Quisque egestas wisi eget nunc. Nam feugiat lacus vel est. Curabitur consectetur.

Suspendisse vel felis. Ut lorem lorem, interdum eu, tincidunt sit amet, laoreet vitae, arcu. Aenean faucibus pede eu ante. Praesent enim elit, rutrum at, molestie non, nonummy vel, nisl. Ut lectus eros, malesuada sit amet, fermentum eu, sodales cursus, magna. Donec eu purus. Quisque vehicula, urna sed

ultrices auctor, pede lorem egestas dui, et convallis elit erat sed nulla. Donec luctus. Curabitur et nunc. Aliquam dolor odio, commodo pretium, ultricies non, pharetra in, velit. Integer arcu est, nonummy in, fermentum faucibus, egestas vel, odio.

Sed commodo posuere pede. Mauris ut est. Ut quis purus. Sed ac odio. Sed vehicula hendrerit sem. Duis non odio. Morbi ut dui. Sed accumsan risus eget odio. In hac habitasse platea dictumst. Pellentesque non elit. Fusce sed justo eu urna porta tincidunt. Mauris felis odio, sollicitudin sed, volutpat a, ornare ac, erat. Morbi quis dolor. Donec pellentesque, erat ac sagittis semper, nunc dui lobortis purus, quis congue purus metus ultricies tellus. Proin et quam. Class aptent taciti sociosqu ad litora torquent per conubia nostra, per inceptos hymenaeos. Praesent sapien turpis, fermentum vel, eleifend faucibus, vehicula eu, lacus.

1 Analisi Etnografica

Un applicazione può rivolgersi a diverse tipologie di utenti. L'eterogeneità di persone che al giorno d'oggi sono tecnologicamente in grado di utilizzare smartphone e tablet è elevata, anche se va considerato che esistono molteplici target d'utilizzo che si differenziano per varie caratteristiche (e.g. fasce d'età, livello d'istruzione, genere, stato civile, etc.).

Nello specifico, un applicazione di cucina abbraccia sicuramente più di una singola tipologia d'utente. Ad esempio ci si potrebbe aspettare interesse verso tale applicazione da parte di utenti con una predisposizione tecnologia, molto tempo libero e medio interesse alla cucina, i quali sarebbero tentati di affacciarsi al mondo culinario, ma anche di utenti poco informatizzati ma la quale gran passione per la cucina li porta a compiere lo sforzo di apprendere il funzionamento di software ideato per la loro passione.

Identificare i diversi target d'utilizzo è fondamentale per comprendere al meglio come strutturare un applicativo software in quanto tipologie di utenti diverse si relazionano con esigenze diverse.

A tal proposito è stata condotta un'analisi etnografica che di seguito vedremo nel dettaglio.

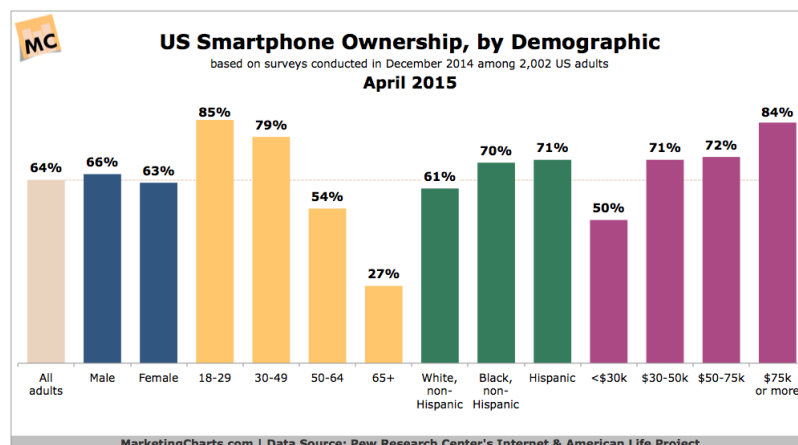
1.1 Segmentazione del Target

Al fine di individuare una categorizzazione di utenti in sottogruppi omogenei per qualche caratteristica si fa fronte a due tipi di segmentazione.

1.1.1 Segmentazione Demografica

Per comprendere meglio come segmentare l'utenza abbiamo considerato attuali studi in letteratura che identificano caratteristiche demografiche utili al nostro caso. Nello specifico:

- Utilizzo demografico degli smartphone statunitensi nel 2014.



Dal grafico si evince che la ormai l'utilizzo degli smartphone è estremamente diffuso in quasi tutte

le categorie demografiche. I meno soggetti all'utilizzo di smartphone sono gli individui con un'età che supera i 65 anni.

- Crescita di interesse per la cucina.

Recenti articoli parlano di come ci sia sempre più interesse verso l'arte culinaria. Si può riscontrare anche dal gran numero di programmi televisivi in voga negli anni. Inoltre si possono incontrare sempre più blog e canali youtube nel web di appassionati di cucina che condividono le loro ricette ed esperimenti. La condivisione è una proprietà intrinseca della passione culinaria: le nostre nonne hanno sempre conservato il libro delle ricette personali da ampliare con le collezioni di ricette passate da amiche e parenti. Indubbiamente questo fenomeno è esploso con il web e c'è sicuramente spazio di mercato per applicazioni che permettono di coltivare la passione culinaria.

La figura ?? riassume uno studio statistico condotto in Gran Bretagna nel 2013 che mostra la diffusione dell'utilizzo di applicazioni per cucinare caratterizzata per età e sesso. In particolare si può notare che c'è un maggiore utilizzo da parte delle donne e per le persone sotto i 50 anni anche se la distribuzione di utilizzo è piuttosto omogenea.

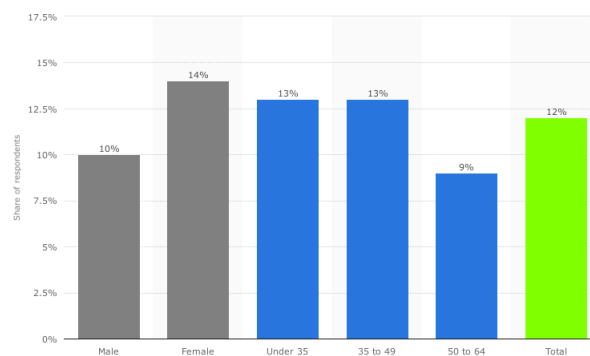


Figura 1: Diffusione demografica delle applicazioni culinarie in Gran Bretagna nel 2013

Inoltre come si evince dalla figura ??, ci sono nazioni in cui la passione per la cucina è importante a differenza di altre. In particolare l'Italia risulta essere prima in classifica per passione culinaria. Questo suggerisce la possibilità di progettare un'applicazione culinaria specifica per la cucina italiana, la quale da se offre sicuramente un mercato interessante, senza però escludere la possibilità di coltivare la passione per la cucina internazionale. Un approccio meno specifico e più internazionale rischierebbe di confondere l'utente medio italiano più legato ai ricettari classici della cucina italiana.

Cultura - Società

CONDIVIDI

09 Febbraio 2015

Passione cucina: trend in crescita

di Simona Letizia Iardo

Che gli italiani siano "una buona forchetta" e che siano molto spesso attenti a ciò che mangiano ed a come lo cucinano è opinione diffusa; sembrerebbe che la passione per la buona cucina sia scritta nel nostro dna.

Non c'è regione, città e persino borgo della nostra Penisola in cui non si possano degustare prodotti tipici del luogo che, elaborati, danno vita a piatti unici.

L'Italia è uno dei Paesi i cui modelli alimentari tradizionali ispirano la "dieta mediterranea" che da oltre un secolo è fonte del principio ispiratore della sana e buona cucina e che, dal 2012, è iscritta dall'UNESCO nella lista rappresentativa del patrimonio culturale immateriale dell'Umanità.

Ecco quindi che la nostra cucina ed il nostro modo di fare cucina diventano un esempio di ispirazione, un'ispirazione che, soprattutto negli ultimi anni, ci ha portati ad assistere, televisivamente parlando, ad un exploit di programmi il cui fulcro è "la cucina".

Se nella "scatola magica" televisione non c'è programma che non preveda la realizzazione di almeno un piatto per uno snack o di un dolce da assaporare all'ora del tè, fuori dalla scatola magica, nelle nostre città, si assiste sempre più spesso alla nascita di scuole di cucina ed allo sviluppo di luoghi in cui affinare la propria visione dell'arte cucina.

Il trend è in costante crescita, direbbero nel loro linguaggio gli economisti; si moltiplicano a vista d'occhio le scuole di formazione per "cuochi della domenica" diremmo noi non economisti.

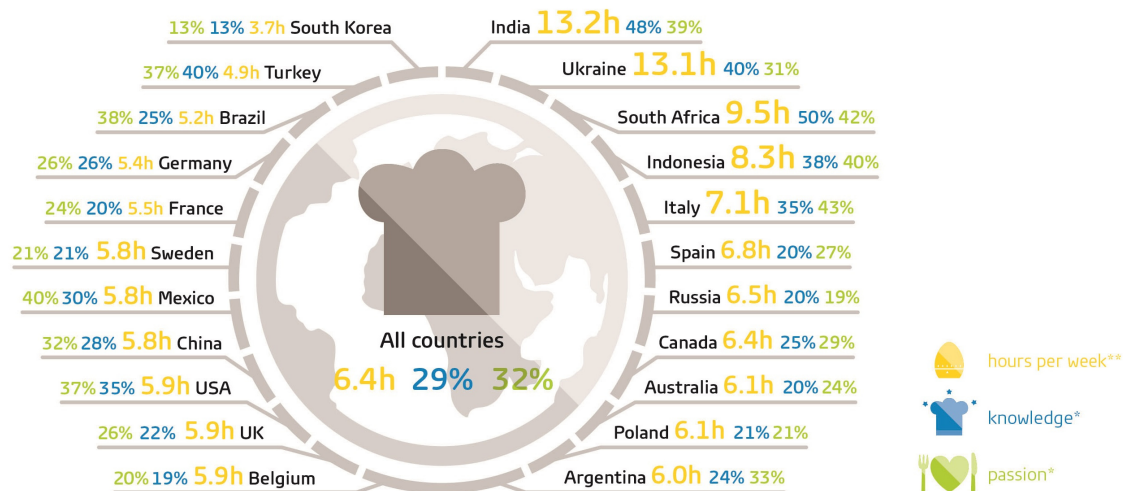


Figura 2: Nazioni a confronto riguardo la passione culinaria

Da quanto visto emerge un target ideale d'utilizzo che si differenzia per ogni caratteristica demografica:

- **Età.** La fascia d'età di maggior interesse è dai 13-65 anni. Non esclude gli over 65 se con una particolare predisposizione alla tecnologia.
- **Sesso.** Qualsiasi: anche se le donne hanno mostrato avere più interesse nella cucina rispetto agli uomini, il divario è minimo e rende così l'applicazione indipendente dal sesso.
- **Reddito.** Qualsiasi: in genere le ricette presenti nelle applicazioni culinarie hanno diverse fasce di prezzo rendendo quest'ultime indipendenti dal reddito dell'utente.
- **Nazionalità.** Prevalentemente italiana. Non esclude gli appassionati per la cucina italiana di diversa nazionalità.
- **Istruzione.** È sufficiente possedere una cultura di base sulla terminologia culinaria e sulla conoscenza delle materie prime più comuni. Si prevede ovviamente che l'utente sia alfabetizzato e che comprenda le lingue dell'applicazione.

1.1.2 Segmentazione Psicografica

Al fine di identificare al meglio le tipologie di utenti interessati all'applicazione proposta, abbiamo segmentato ulteriormente l'utenza, in questo caso individuando le loro caratteristiche psichiche.

- **Intraprendente** L'applicazione potrebbe incuriosire quegli utenti che, nonostante il basso livello di competenza tecnologica, non hanno paura di sperimentare nuovi aspetti della vita quotidiana. In genere si parla degli intraprendenti che, determinati ad ottenere una certa soluzione, non si frenano davanti alle difficoltà.
- **Insicuro** Spesso si vedono amanti della cucina non molto abili dietro i fornelli, a volte per lacune tecniche oppure perchè mancano di sicurezza. Quest'ultimi si riconoscono dalla minuziosità nel rispettare le dosi di una ricetta e dalla paura di azzardare qualche punta di personalizzazione. Un'applicazione in grado di fornire delle ricette da cucina ad un alto livello di dettaglio e suggerimenti su come poter personalizzarle, sarebbe sicuramente attraente per gli utenti insicuri.
- **Ansioso** Solitamente le persone ansiose hanno difficoltà nell'organizzazione di cene domestiche. Ad esempio può accadere che tali persone si portino troppo avanti con le preparazioni per evitare di non far attendere i loro ospiti, ma potrebbero servire piatti freddi o eseguiti male se presi dal panico. Un'applicazione che oltre a fornire delle ricette riesca anche a pianificare dettagliatamente l'organizzazione di una cena potrebbe essere interessante per gli utenti ansiosi.

- **Curioso** Spesso i buon gustai si chiedono come vengano preparati i loro piatti preferiti. Questa è la categoria dei curiosi che potrebbero avvalersi di un app da cucina per investigare sulle ricette che gli stuzzicano l'interesse.
- **Salutista** Si vedono sempre più di frequente persone interessate a seguire un'alimentazione sana. In genere i salutisti sono coloro che fanno jogging al parco, vanno in palestra tutti i giorni e stanno attenti alla linea. La categoria però comprende anche coloro che, facendo poca attività fisica, cercano di migliorare la loro qualità di vita con una dieta intesa a limitare la quantità di grassi assunti. Per i salutisti un'applicazione che li guidi alla ricerca di ricette e piatti compatibili con la loro alimentazione scelta potrebbe essere molto interessante.

1.2 User Research

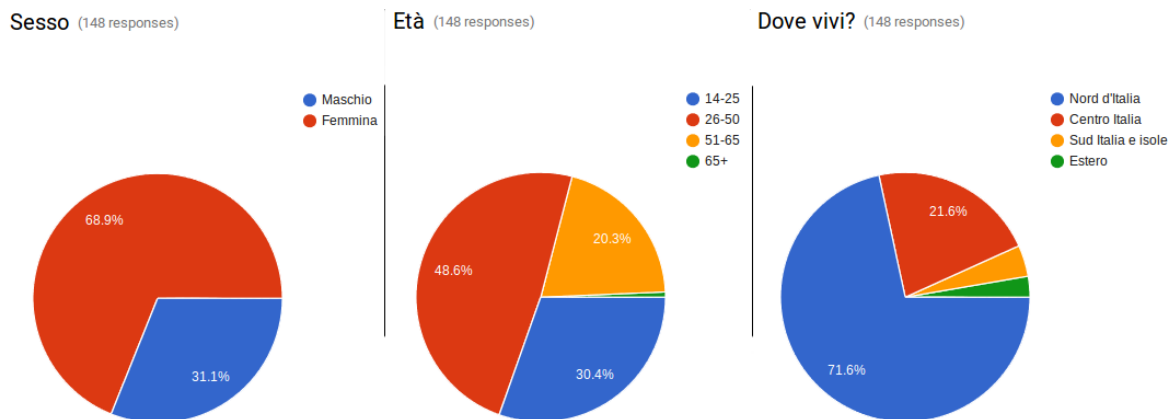
Con l'obiettivo di avere un'idea più chiara riguardo le caratteristiche principali di usabilità dell'applicazione proposta, verrà analizzata di seguito l'esito dell'attività di user research.

1.2.1 Market Research

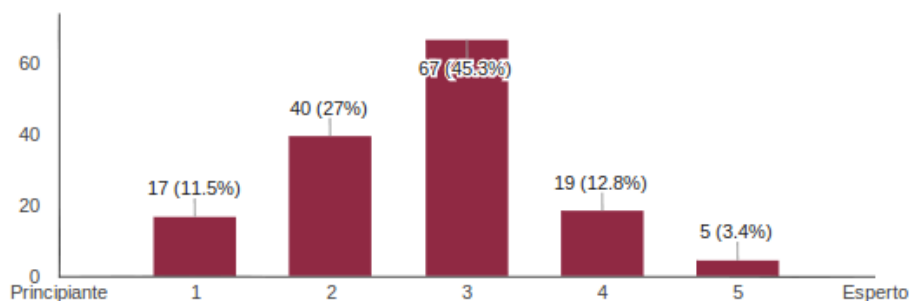
Abbiamo preparato e pubblicato un sondaggio da far compilare ad un insieme eterogeneo di persone. Abbiamo creato il questionario tramite l'applicazione Google Form ed è stato compilato da 148 soggetti diversi.

Nello specifico riportiamo le domande e le relative risposte.

- **Anagrafica**

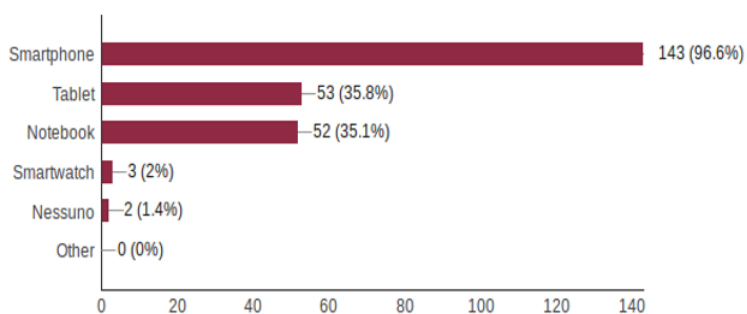


- **Competenze in Cucina**

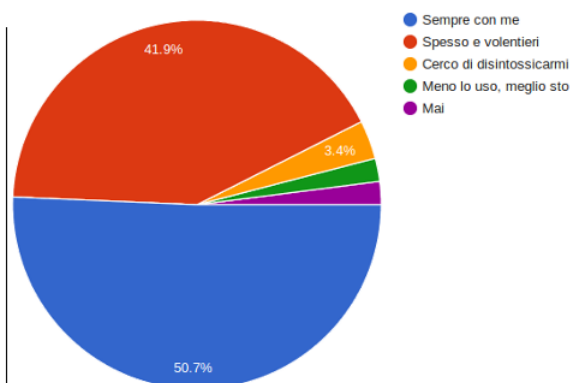


- **Utilizzo Dispositivi in Generale**

Che dispositivi mobile usi? (148 responses)

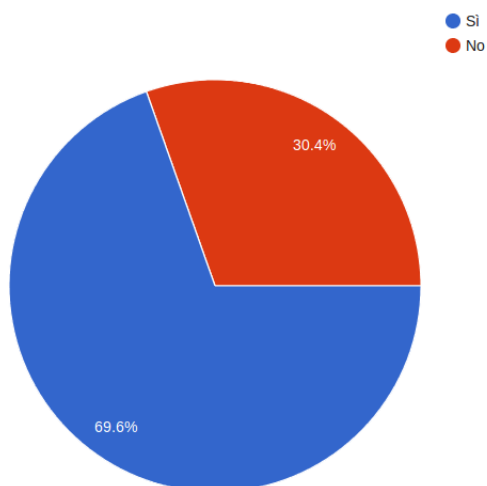


Quanto spesso tieni i tuoi dispositivi con te? (148 responses)

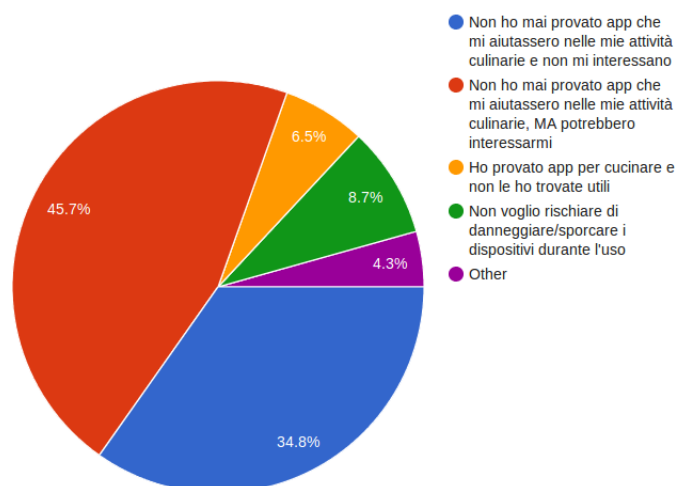


• Utilizzo Dispositivi in Cucina

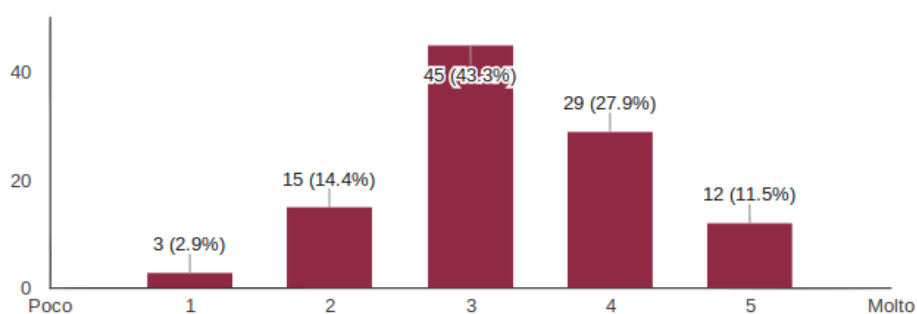
Utilizzi i tuoi dispositivi come aiuto in cucina? (148 responses)



Se hai risposto no, come mai? (46 responses)



Se hai risposto sì, quanto ritieni soddisfacenti le app/siti che hai utilizzato? (104 responses)

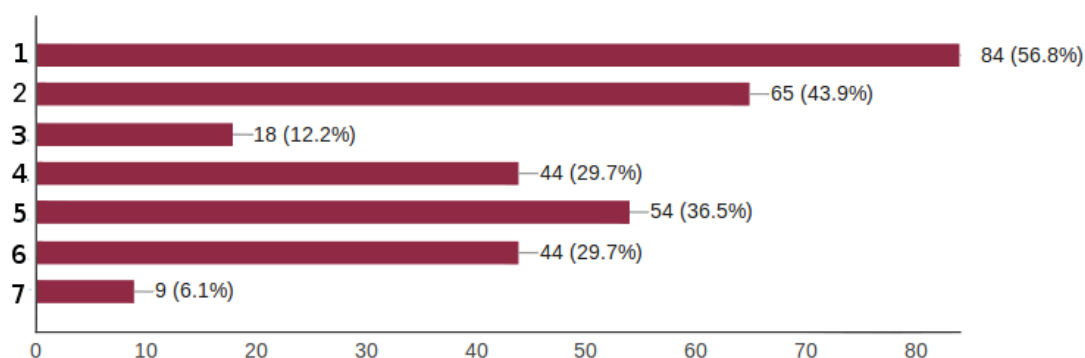


• Le funzioni che trovano o troverebbero più utili gli utenti in un app per cucinare

Le risposte possibili erano le seguenti:

1. Un buon catalogo di ricette

2. Le videoricette
3. I consigli della community
4. La possibilità di creare liste della spesa di ricette
5. La possibilità di organizzare un pasto completo tramite l'abbinamento di ricette
6. La possibilità di controllare i procedimenti tramite comandi vocali
7. Altro (risposta libera)

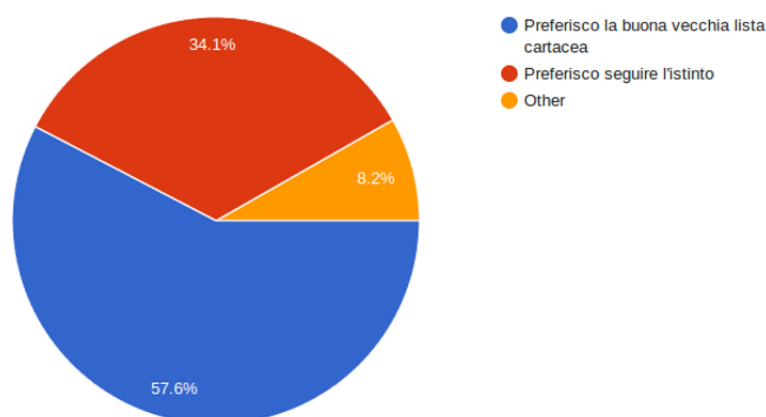
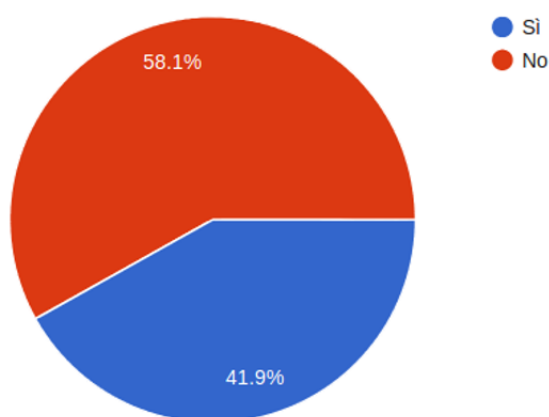


Le proposte più interessanti tra quelle a risposta libera sono state: "La possibilità di ricavare ricette dagli ingredienti disponibili" e "La possibilità di scegliere le ricette in base a intolleranze" la quale è stata proposta da più utenti anche se in forme leggermente diverse.

• Lista della spesa

Utilizzi i tuoi dispositivi mobile per aiutarti con la spesa? (148 responses)

Se hai risposto no, come mai? (85 responses)



Nelle spiegazioni alle risposte negative, la maggior parte delle persone che ha risposto "Altro" ha indicato che non in genere non utilizza affatto liste della spesa.

Sommariamente il sondaggio ha coinvolto un gruppo di persone di sesso femminile predominante, età principalmente dai 14-50 anni e concentrati nel nord e centro Italia. Il pool di esaminati ha definito mediamente di avere competenze culinarie medio-basse e come aspettato di essere molto dipendete dai dispositivi mobili più comuni in commercio.

Inoltre, circa il 70% di loro ha dichiarato di utilizzare tali dispositivi come aiuto in cucina trovandole mediamente soddisfacenti. Il restante 30% invece non utilizza dispositivi mobili in cucina, ma quasi la

metà di loro sarebbe interessata ad utilizzarli non avendo però mai provato applicazioni per cucinare. In aggiunta, gli esaminati trovano estremamente interessanti applicazioni che offrono un buon catalogo di ricette e videoricette. Scaturiscono anche discreto interesse funzionalità per creare liste della spesa, organizzare menu completi abbinando più ricette e il controllo dell'applicazione tramite comandi vocali. Invece viene presa poco in considerazione il supporto da parte della community. Infine i soggetti esaminati si dividono quasi per le metà tra chi utilizza dispositivi mobili per fare la spesa e chi invece no, con una piccola prevalenza per questi ultimi.

Da questa ricerca di mercato evince che c'è sicuramente domanda per questo tipo di applicazioni e margine di miglioramento rispetto ai prodotti già esistenti considerando i livelli di soddisfazione delle persone esaminate.

1.2.2 Contextual Inquiry

Vedremo qui di seguito due osservazioni effettuate sul campo d'azione di alcuni potenziali utenti, al fine di individuare dettagli importanti dipendenti dal contesto d'utilizzo dell'applicazione.

1. Dario, Paolo e Giacomo sono tre coinquilini universitari, svegli ma non molto abili in cucina. Nonostante la loro poca esperienza, occasionalmente decidono di cimentarsi nella preparazione di qualche ricetta trovata online, sia per rompere la monotonia della classica pasta con il tonno, sia per avere una valida distrazione dallo studio. Sono stati osservati nel tentativo di preparazione di un dolce. Inizialmente i tre hanno deciso di far pranzo con delle tagliatelle all'arancia, una delle prime ricette trovate online che ha risvegliato il loro appetito. Seguendo nel dettaglio la ricetta hanno portato a termine con successo la preparazione delle tagliatelle gustandosi un buon pranzo insolito. Quella mattina però al supermercato non vendevano arance sfuse e hanno dovuto per forza acquistare la confezione grande. Inoltre la ricetta delle tagliatelle prevedeva l'utilizzo di soltanto i tuorli delle uova così che i tre studenti si sono ritrovati con un eccesso di arance e albumi dopo il pranzo.

Mossi dalla loro grande voracità e dall'alternativa di un triste pomeriggio sui libroni di matematica hanno deciso di cercare online un dolce all'arancia. Hanno deciso quindi di tentare la preparazione di una mousse all'arancia. La ricetta richiedeva però la colla di pesce, ingredienti non di uso quotidiano per tre studenti universitari abituati ad ordinare persino il dolce a domicilio. Troppo sicuri delle loro intuizioni hanno però provato lo stesso a preparare la mousse utilizzando gli albumi montati a neve in sostituzione alla colla di pesce.

Al termine della preparazione hanno preso atto che la consistenza non era adatta ad una mousse. Hanno deciso quindi di aggiungere del cacao amaro in polvere al composto senza alcuna ragione reale ma spinti piuttosto dalla curiosità e divertiti dall'improvvisazione. Mescolando però ulteriormente l'impasto hanno smontato gli albumi. A quel punto affranti dall'eventualità di non poter gustare alcun dolce hanno deciso di ripiegare disperati su una torta "facciopresto" consigliata telefonicamente da una loro amica. Hanno quindi infine aggiunto farina e burro all'impasto e informato il tutto ottenendo in ultimo un risultato qualitativamente molto scarso. Ovviamente Dario, Paolo e Giacomo, ormai stanchi e affamati, hanno comunque consumato interamente la torta non desiderata, sognando ad ogni morso una deliziosa mousse all'arancia.

2. Antonietta è un'impiegata di 48 anni del sud Italia. È una signora che nella sua vita ha viaggiato poco ed è molto legata alle tradizioni della sua terra d'origine. Da quando i suoi figli hanno lasciato casa per studio e lavoro, Antonietta ha iniziato ad interessarsi di più alla ricerca culinaria e alla sperimentazione di piatti che si distaccassero dalle sue tradizioni.

La signora Antonietta è stata osservata durante la preparazione della polenta taragna, un piatto tipico valtellinese la cui ricetta è stata da lei trascritta dopo averne visto la preparazione in un programma culinario televisivo.

Antonietta inizia la preparazione del piatto seguendo minuziosamente le dosi della ricetta e pesando nel dettaglio ogni ingrediente. Casualmente quel giorno era in casa anche sua sorella Roberta che ha un'amica, Elisa, originaria del nord Italia trasferitasi in Puglia dopo il matrimonio. Roberta

ha visto una volta preparare la polenta taragna da Elisa e ricorda che per la preparazione della polenta taragna occorrono circa 5 bicchieri di farina per una forma piccola di formaggio. La signora Antonietta non si fida molto della memoria e della sicurezza di sua sorella e vuole procedere per la strada della ricetta. Le due discutono per diverso tempo sul corrispettivo in grammi di 5 bicchieri di farina e su sul tipo di bicchieri da prendere in considerazione per tale conversione. Fanno anche diverse prove con vari bicchieri in quanto la signora Antonietta non aveva lo stesso identico modello di bicchieri della signora Elisa. Infine Antonietta perde la pazienza e continua per la sua strada utilizzando il dosaggio in grammi indicato nella ricetta. La preparazione del piatto viene terminata con successo e con un'ottima polenta taragna, anche se le due sorelle non la gustano al meglio avendo gli animi ancora alterati dalla precedente discussione.

Analizzando le due osservazioni emergono dei dettagli di usibilità da tenere in considerazione.

Nel caso dei tre studenti una buona applicazione avrebbe potuto suggerire un ingrediente opportuno in sostituzione alla colla di pesce. Inoltre con la possibilità di chiedere aiuto alla community, l'app avrebbe dato la possibilità ai tre ragazzi di capire in anticipo che gli albumi delle uova montati a neve non sono opportuni per una mousse sotto suggerimento di qualche altro utente.

Per quanto riguarda la signora Antonietta, se avesse usato un'applicazione da cucina con una funzionalità di conversione da grammi a bicchieri, avrebbe evitato di discutere con la sorella. In alternativa avrebbe anche potuto chiedere conferma agli utenti valtellinesi della community della correttezza delle dosi scritte nella ricetta.

1.2.3 Task Analysis

Dalla ricerca di mercato e dall'analisi del contesto si sono individuate le attività che vengono e che potrebbero venir svolte durante l'utilizzo di un'applicazione da cucina. È stata rivolta particolare attenzione alle risposte del survey, che già in parte indirizzano verso le funzionalità richieste dall'utente, e alle osservazioni del contextual inquiry che indicano già una possibile sequenza di passi che gli utenti compiono durante la preparazione di una ricetta. È stata quindi definita la seguente lista di task:

1. Ricerca di una ricetta per nome.
2. Ricerca di una ricetta per ingredienti.
3. Filtro di una ricetta per categoria.
4. Filtro di una ricetta in base alle intolleranze/allergie.
5. Suggerimenti sulle ricette di stagione.
6. Salvare una ricetta nei preferiti.
7. Rimuovere una ricetta dai preferiti.
8. Distinguere le varie fasi di una preparazione della ricetta.
9. Visualizzare le foto inerenti alla preparazione di una ricetta.
10. Avanzare con le fasi di preparazione mediante messaggi vocali.
11. Text-to-Speech delle fasi di preparazione di una ricetta.
12. Individuare gli ingredienti necessari alla preparazione di una ricetta.
13. Individuare la difficoltà di preparazione di una ricetta.
14. Inserire una nuova ricetta nel catalogo dell'applicazione.
15. Condividere una ricetta sui social network.
16. Commentare una ricetta in un apposito topic online.
17. Accedere alla lista della spesa.

18. Inserire gli ingredienti nella lista della spesa.
19. Rimuovere gli ingredienti dalla lista della spesa.
20. Modificare la grandezza del font di una ricetta.
21. Creare un menù completo selezionando una lista di ricette.
22. Selezionare la lingua dell'applicazione.

Vedremo in seguito gli approcci delle applicazioni già esistenti verso questi task e le funzionalità da progettare nella nostra applicazione affinché tali task possano essere eseguiti al meglio.

2 Valutazione Sistemi Esistenti

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Ut purus elit, vestibulum ut, placerat ac, adipiscing vitae, felis. Curabitur dictum gravida mauris. Nam arcu libero, nonummy eget, consectetur id, vulputate a, magna. Donec vehicula augue eu neque. Pellentesque habitant morbi tristique senectus et netus et malesuada fames ac turpis egestas. Mauris ut leo. Cras viverra metus rhoncus sem. Nulla et lectus vestibulum urna fringilla ultrices. Phasellus eu tellus sit amet tortor gravida placerat. Integer sapien est, iaculis in, pretium quis, viverra ac, nunc. Praesent eget sem vel leo ultrices bibendum. Aenean faucibus. Morbi dolor nulla, malesuada eu, pulvinar at, mollis ac, nulla. Curabitur auctor semper nulla. Donec varius orci eget risus. Duis nibh mi, congue eu, accumsan eleifend, sagittis quis, diam. Duis eget orci sit amet orci dignissim rutrum.

Nam dui ligula, fringilla a, euismod sodales, sollicitudin vel, wisi. Morbi auctor lorem non justo. Nam lacus libero, pretium at, lobortis vitae, ultricies et, tellus. Donec aliquet, tortor sed accumsan bibendum, erat ligula aliquet magna, vitae ornare odio metus a mi. Morbi ac orci et nisl hendrerit mollis. Suspendisse ut massa. Cras nec ante. Pellentesque a nulla. Cum sociis natoque penatibus et magnis dis parturient montes, nascetur ridiculus mus. Aliquam tincidunt urna. Nulla ullamcorper vestibulum turpis. Pellentesque cursus luctus mauris.

Nulla malesuada porttitor diam. Donec felis erat, congue non, volutpat at, tincidunt tristique, libero. Vivamus viverra fermentum felis. Donec nonummy pellentesque ante. Phasellus adipiscing semper elit. Proin fermentum massa ac quam. Sed diam turpis, molestie vitae, placerat a, molestie nec, leo. Maecenas lacinia. Nam ipsum ligula, eleifend at, accumsan nec, suscipit a, ipsum. Morbi blandit ligula feugiat magna. Nunc eleifend consequat lorem. Sed lacinia nulla vitae enim. Pellentesque tincidunt purus vel magna. Integer non enim. Praesent euismod nunc eu purus. Donec bibendum quam in tellus. Nullam cursus pulvinar lectus. Donec et mi. Nam vulputate metus eu enim. Vestibulum pellentesque felis eu massa.

Quisque ullamcorper placerat ipsum. Cras nibh. Morbi vel justo vitae lacus tincidunt ultrices. Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. In hac habitasse platea dictumst. Integer tempus convallis augue. Etiam facilisis. Nunc elementum fermentum wisi. Aenean placerat. Ut imperdiet, enim sed gravida sollicitudin, felis odio placerat quam, ac pulvinar elit purus eget enim. Nunc vitae tortor. Proin tempus nibh sit amet nisl. Vivamus quis tortor vitae risus porta vehicula.

Fusce mauris. Vestibulum luctus nibh at lectus. Sed bibendum, nulla a faucibus semper, leo velit ultricies tellus, ac venenatis arcu wisi vel nisl. Vestibulum diam. Aliquam pellentesque, augue quis sagittis posuere, turpis lacus congue quam, in hendrerit risus eros eget felis. Maecenas eget erat in sapien mattis porttitor. Vestibulum porttitor. Nulla facilisi. Sed a turpis eu lacus commodo facilisis. Morbi fringilla, wisi in dignissim interdum, justo lectus sagittis dui, et vehicula libero dui cursus dui. Mauris tempor ligula sed lacus. Duis cursus enim ut augue. Cras ac magna. Cras nulla. Nulla egestas. Curabitur a leo. Quisque egestas wisi eget nunc. Nam feugiat lacus vel est. Curabitur consectetur.

Suspendisse vel felis. Ut lorem lorem, interdum eu, tincidunt sit amet, laoreet vitae, arcu. Aenean faucibus pede eu ante. Praesent enim elit, rutrum at, molestie non, nonummy vel, nisl. Ut lectus eros, malesuada sit amet, fermentum eu, sodales cursus, magna. Donec eu purus. Quisque vehicula, urna sed ultricies auctor, pede lorem egestas dui, et convallis elit erat sed nulla. Donec luctus. Curabitur et nunc. Aliquam dolor odio, commodo pretium, ultricies non, pharetra in, velit. Integer arcu est, nonummy in, fermentum faucibus, egestas vel, odio.

Sed commodo posuere pede. Mauris ut est. Ut quis purus. Sed ac odio. Sed vehicula hendrerit sem. Duis non odio. Morbi ut dui. Sed accumsan risus eget odio. In hac habitasse platea dictumst. Pellentesque non elit. Fusce sed justo eu urna porta tincidunt. Mauris felis odio, sollicitudin sed, volutpat a, ornare ac, erat. Morbi quis dolor. Donec pellentesque, erat ac sagittis semper, nunc dui lobortis purus, quis congue purus metus ultricies tellus. Proin et quam. Class aptent taciti sociosqu ad litora torquent per conubia nostra, per inceptos hymenaeos. Praesent sapien turpis, fermentum vel, eleifend faucibus, vehicula eu, lacus.

3 Studio di fattibilità

3.1 Contesto d'uso

Dalle analisi precedenti di user research e valutazione di sistemi esistenti si può fare un quadro del contesto d'uso dell'applicazione proposta. Vedremo in particolare qual'è il target d'utenza, quali sono i task da prendere in considerazione e quali sono i possibili vincoli tecnici e ambientali.

3.1.1 Target d'utenza

Come emerge dalla user research il target d'utenza previsto è molto eterogeneo, infatti non si sono riscontrati dei ristrettivi limiti di età, istruzione o competenze culinarie.

Forse l'unica vera restrizione riguarda la nazionalità degli utenti in quanto si è deciso di concentrare l'attenzione verso l'utenza italiana. Questa scelta è nata dall'analisi delle statistiche le quali suggeriscono che l'Italia è una delle prime nazioni nel mondo per quanto riguarda la passione culinaria ???. A conoscenza di ciò, focalizzarsi su un'utenza internazionale avrebbe potuto confondere gli italiani, poco familiari con lo stile culinario non tradizionale. Ad esempio la colazione italiana prevede un pasto molto rapido a differenza di molte colazioni estere e la suddivisione delle portate in "primo" e "secondo", le quali identificano già la categoria della pietanza, non è molto comune all'estero.

3.1.2 Task

A seguito delle valutazioni dei sistemi esistenti, è risultato opportuno rivisitare la lista dei task già definita nello user research ??, con l'idea di far forza sul contesto nel quale le applicazioni esistenti mostrano le loro debolezze. TODO modificare lista task:

1. Ricerca di una ricetta per nome.
2. Ricerca di una ricetta per ingredienti.
3. Filtro di una ricetta per categoria.
4. Filtro di una ricetta in base alle intolleranze/allergie.
5. Suggerimenti sulle ricette di stagione.
6. Salvare una ricetta nei preferiti.
7. Rimuovere una ricetta dai preferiti.
8. Distinguere le varie fasi di una preparazione della ricetta.
9. Visualizzare le foto inerenti alla preparazione di una ricetta.
10. Avanzare con le fasi di preparazione mediante messaggi vocali.
11. Text-to-Speech delle fasi di preparazione di una ricetta.
12. Individuare gli ingredienti necessari alla preparazione di una ricetta.
13. Individuare la difficoltà di preparazione di una ricetta.
14. Inserire una nuova ricetta nel catalogo dell'applicazione.

15. Condividere una ricetta sui social network.
16. Commentare una ricetta in un apposito topic online.
17. Accedere alla lista della spesa.
18. Inserire gli ingredienti nella lista della spesa.
19. Rimuovere gli ingredienti dalla lista della spesa.
20. Modificare la grandezza del font di una ricetta.
21. Creare un menù completo selezionando una lista di ricette.
22. Selezionare la lingua dell'applicazione.

3.1.3 Vincoli tecnici ed ambientali

3.2 Scenari d'uso

3.3 Personas