

CookApp

Davide Aguiari Matteo Martelli
0000737941 0000702472

9 febbraio 2016

Indice

1	Analisi Etnografica	2
1.1	Segmentazione del Target	2
1.1.1	Segmentazione Demografica	3
1.1.2	Segmentazione Psicografica	5
1.2	User Research	5
1.2.1	Market Research	5
1.2.2	Contextual Inquiry	9
1.2.3	Task Analisys	10
2	Valutazione di sistemi esistenti	11
2.1	Expert Usability Review	11
2.2	Le linee guida utilizzate	11
2.3	Analisi delle applicazioni	12
2.3.1	GialloZafferano	13
2.3.2	Allthecooks	19
3	Studio di fattibilità	27
3.1	Contesto d'uso	27
3.1.1	Target d'utenza	27
3.1.2	Task	27
3.1.3	Vincoli tecnici ed ambientali	28
3.2	Personas	29
3.3	Scenari d'uso	31

Introduzione

 Lorem ipsum dolor sit amet, consectetuer adipiscing elit. Ut purus elit, vestibulum ut, placerat ac, adipiscing vitae, felis. Curabitur dictum gravida mauris. Nam arcu libero, nonummy eget, consectetuer 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.

1 Analisi Etnografica

Un applicazione può rivolgersi a diverse tipologie di utenti. L'etereogenità 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. fascie 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.

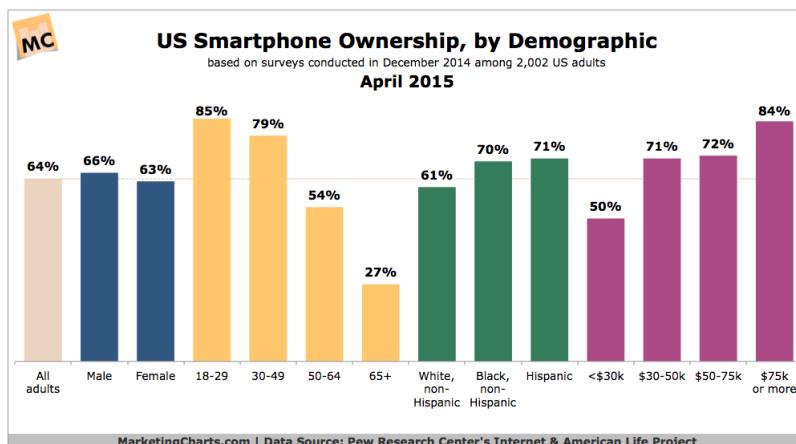
1.1 Segmentazione del Target

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 statutitesi 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 televisi 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.

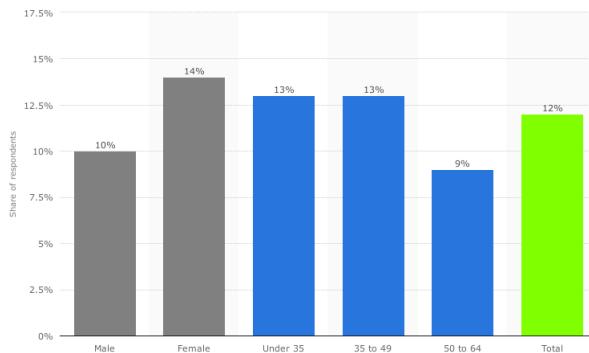


Figura 1: Diffusione demografica delle applicazioni culinarie in Gran Bretagna nel 2013

Inoltre come si evince dalla figura 2, 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.

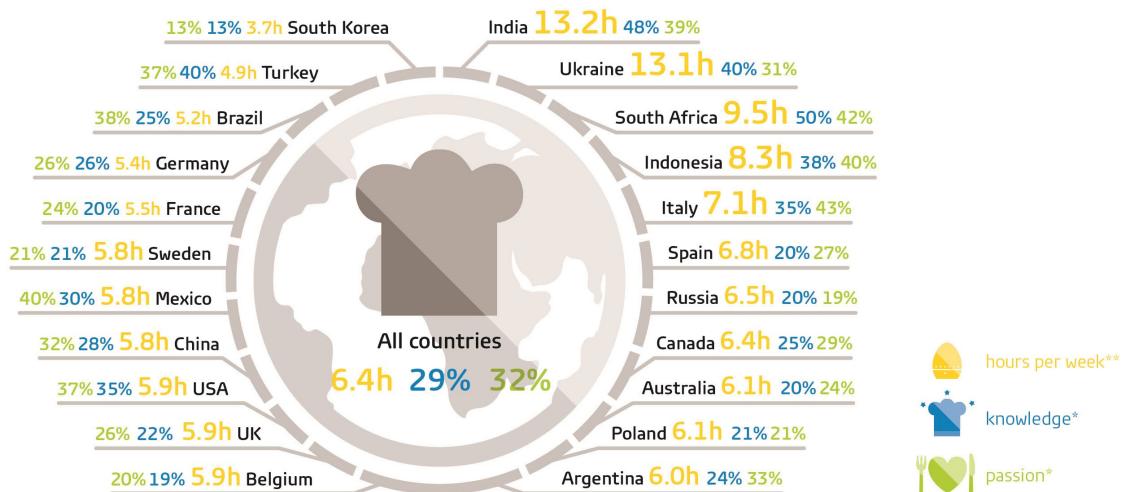


Figura 2: Nazioni a confronto riguardo la passione culinaria

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 perché 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 intenta a limitare la quantità di grassi assunti. Per i salutisti un'applicazione che li guida alla ricerca di ricette e piatti compatibili con la loro alimentazione scelta potrebbe essere molto interessante.

1.2 User Research

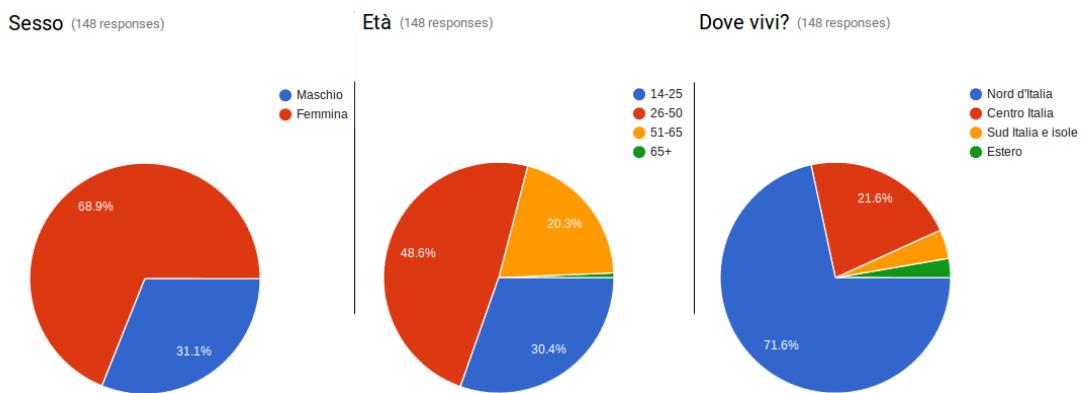
Con l'obiettivo di avere un'idea più chiara riguardo le caratteristiche principali di usabilità dell'applicazione proposta, verrà analizzata di seguito l'esito dell'attività di user research.

1.2.1 Market Research

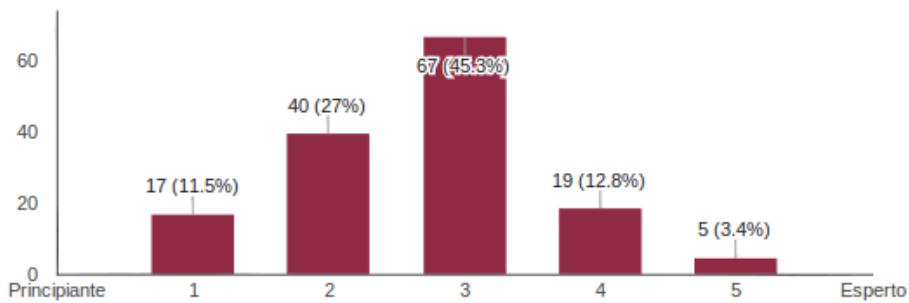
Abbiamo preparato e pubblicato un sondaggio da far compilare ad un insieme eterogeneo di persone. Abbiamo creato il questionario tramite l'applicazione Google Form ed è stato compilato da 148 soggetti diversi.

Nello specifico riportiamo le domande e le relative risposte.

• Anagrafica

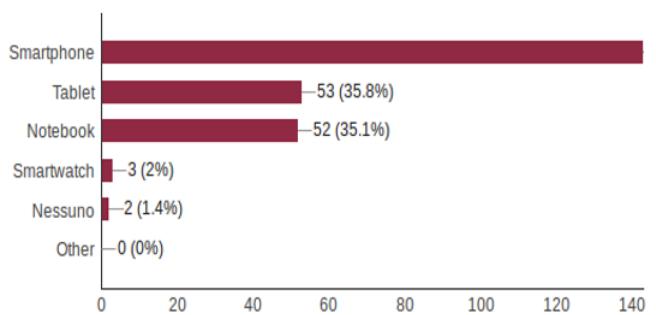


- Competenze in Cucina

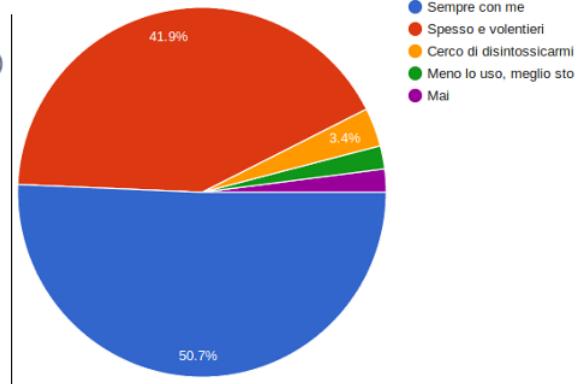


- Utilizzo Dispositivi in Generale

Che dispositivi mobile usi? (148 responses)

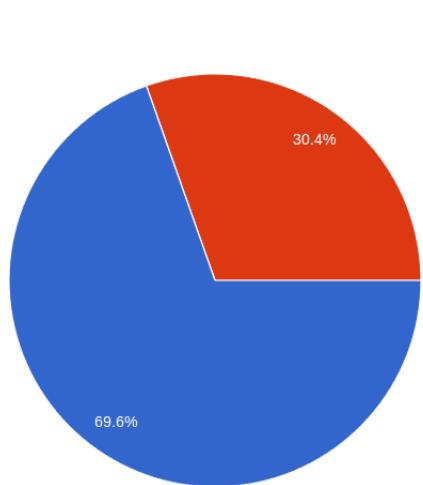


Quanto spesso tieni i tuoi dispositivi con te? (148 responses)

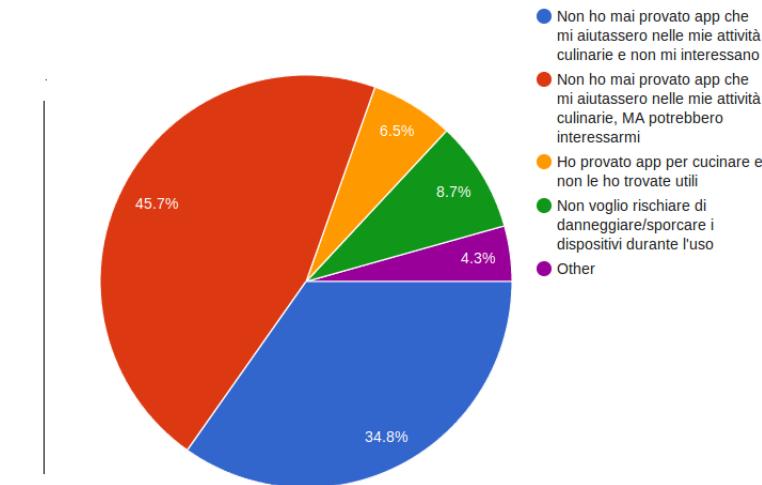


- Utilizzo Dispositivi in Cucina

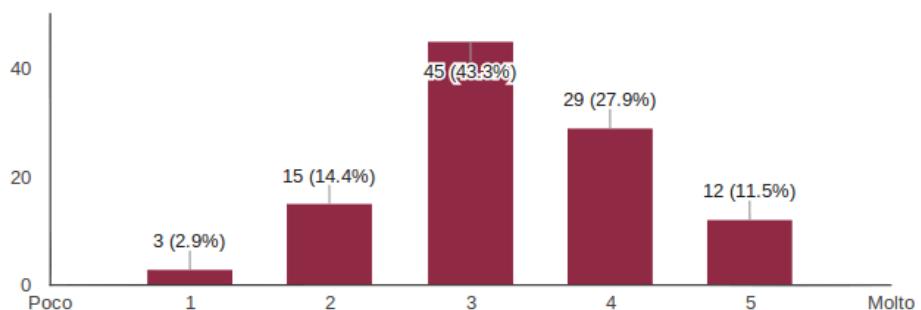
Utilizzi i tuoi dispositivi come aiuto in cucina? (148 responses)



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

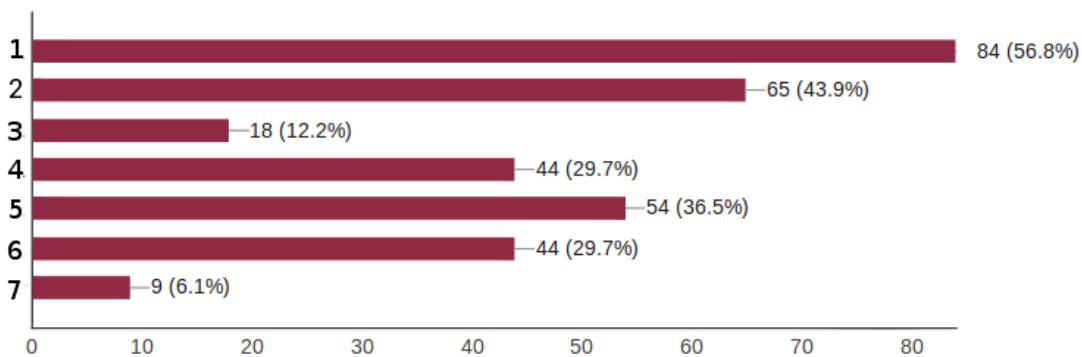


Se hai risposto sì, quanto ritieni soddisfacenti le app/siti che hai utilizzato? (104 responses)



- Le funzioni che trovano o troverebbero più utili gli utenti in un app per cucinare
Le risposte possibili erano le seguenti:

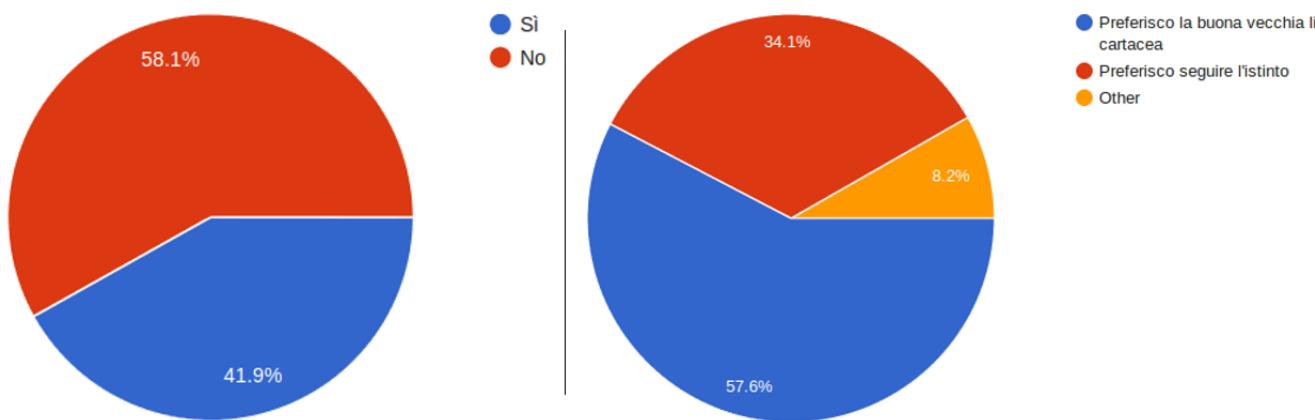
1. Un buon catalogo di ricette
2. Le videoricette
3. I consigli della community
4. La possibilità di creare liste della spesa di ricette
5. La possibilità di organizzare un pasto completo tramite l'abbinamento di ricette
6. La possibilità di controllare i procedimenti tramite comandi vocali
7. Altro (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? **Se hai risposto no, come mai?** (85 responses)
(148 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 delle 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 interessante 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 esamini 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 coinvolti 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 infornato 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 gustatano al meglio avendo gli animi ancora alterati dalla precedente discussione.

Analizzando le due osservazioni emergono dei dettagli di usabilità 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 Analisys

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 di sistemi esistenti

In questa fase si sono analizzate applicazioni concorrenti già inseriti nei market più famosi di dispositivi mobili, per evidenziare problemi di usabilità (metriche quantitative e qualitative di usabilità utili come input per la fase di design e per un confronto successivo).

Individuata la categoria più adatta (*Stile di vita* su *Google Play Store* / *Ristoranti e bar* su *Microsoft Store*), abbiamo individuato due app strutturalmente diverse, ma che a prima analisi sono dei buoni modelli di partenza al fine di progettare la nostra applicazione.

Abbiamo analizzato:

- **”Giallo Zafferano”**

Sviluppatore: Banzai Media

Installazioni: 1.000.000-5.000.000 su Google Play

Piattaforme compatibili: Android, iOS, Windows Phone/Store

Punteggio: 4,2/5 su 26.621 recensioni

Versione analizzata: app tablet Windows Store

Lingua: Italiano

- **”Allthecooks”**

Sviluppatore: Allthecooks, LLC.

Installazioni: 10.000.000-50.000.000 su Google Play

Piattaforme compatibili: Android, iOS, Windows Phone/Store, Smartwatch

Punteggio: 4,3/5 su 46.678 recensioni

Versione analizzata: app tablet Windows Store

Lingua: Inglese

2.1 Expert Usability Review

Procediamo ora con l'expert usability review, ovvero l'analisi dell'usabilità di un software o piattaforma web da parte di un esperto di usabilità. A tal proposito ci avvarremo del consulto di Alessandro D'Andrea, Business Analyst di Yoox.com, al fine di verificare pregi e difetti dell'usabilità riscontrati nelle due applicazioni.

L'analisi si divide in diverse fasi:

- Definizione delle linee guida adatte e prima dell'esplorazione
- Analisi dell'architettura
- Analisi diretta: sistema VS linee guida
- Analisi inversa: linee guida VS sistema
- Rilevazione di un numero ragionevole di errori
- Identificazione dei task del sistema
- Identificazione del target di utenza

2.2 Le linee guida utilizzate

Internamente al team abbiamo deciso di utilizzare le 10 euristiche di Nielsen e Molich come linee guida, approfondite e adattate al nostro contesto, al fine di valutare preventivamente l'usabilità del sistema rispetto ai task che vogliamo raggiungere.

Abbiamo quindi valutato i seguenti parametri:

1. Visibilità dello stato del sistema

Il sistema dovrebbe sempre tenere informato l'utente su quel che succede, attraverso feedback appropriato fornito in tempi ragionevoli; ogni sezione e ogni fase della preparazione della ricetta devono essere chiari e visibili in ogni momento.

2. Match tra il sistema e il mondo reale

Il sistema dovrebbe parlare il linguaggio dell'utente, con parole, frasi e concetti familiari all'utente piuttosto che termini sistematici. Deve seguire convenzioni del mondo reale, e far comparire le informazioni in un ordine naturale e logico. Si ricorda che l'uso è destinato a utenti di esperienza culinaria diversa: il sistema si deve adattare di conseguenza ad un lessico più semplice per i principianti o più tecnico per i maestri dei fornelli.

3. User control e libertà

Poichè l'utente spesso sceglie funzioni di sistema per errore, ha bisogno di "uscite di sicurezza" ben visibili per abbandonare lo stato non voluto senza dover passare per un dialogo complesso. Supportare undo e redo soprattutto nelle fasi di preparazione di una ricetta.

4. Coerenza e standard

Gli utenti non dovrebbero chiedersi se parole, situazioni e azioni diverse hanno significati simili o producono azioni simili. Seguire le convenzioni della piattaforma.

5. Prevenzione degli errori

Ancora meglio di un buon messaggio d'errore è una cura progettuale adeguata a prevenire che accadano gli errori. Eliminare le condizioni che portano ad errori o controllarne l'occorrenza e presentare all'utente una richiesta di conferma prima che si impegnino nell'azione corrispondente.

6. Recognition piuttosto che recall

Minimizzare il carico di memoria dell'utente rendendo visibile oggetti, azioni ed opzioni dell'interfaccia. Gli utenti non dovrebbero essere costretti a ricordare informazioni da una parte all'altra del dialogo. Le istruzioni per l'uso del sistema dovrebbero essere visibili o facilmente recuperabili quando necessario. Il sistema deve quindi essere dotato di una sezione help facilmente consultabile.

7. Flessibilità ed efficienza d'uso

Acceleratori nascosti all'utente novizio possono velocizzare l'interazione degli utenti esperti in modo da favorire sia gli utenti senza e con esperienza. Permettere agli utenti di personalizzare le azioni frequenti come la possibilità di avere una sezione di ricette preferite.

8. Estetica e design minimalista

I dialoghi non debbono contenere informazioni irrilevanti o raramente utilizzate. L'interfaccia non deve essere troppo ricca di contenuti e ogni sezione deve essere facilmente raggiungibile.

9. Aiutare gli utenti a riconoscere, diagnosticare, e recuperare gli errori

I messaggi d'errore debbono essere espressi in linguaggio semplice (senza codici e tecnicismi), debbono indicare precisamente il problema e suggerire costruttivamente una soluzione.

10. Help e documentazione

E' meglio quando il sistema può essere usato senza documentazione. Laddove sia necessario o opportuno fornirla, le informazioni debbono essere facili da cercare, focalizzate sui task dell'utente, elencare passi concreti da svolgere e non essere troppo lunghe da leggere.

2.3 Analisi delle applicazioni

Per entrambe le applicazioni abbiamo cercato di analizzare l'usabilità e l'esperienza utente che ne deriva mentre si passa da una schermata all'altra. Si è inoltre valutato se le applicazioni

proposte implementavano funzionalità quali l'interazione sociale tra gli utenti, la lingua e la comprensibilità dei testi.

A livello di contenuti abbiamo verificato la qualità della proposta delle ricette come l'esperienza nel trovarle nel sistema ed eventualmente comporle per l'organizzazione di un pasto completo.

Infine la verifica dell'interazione sociale: ci si è chiesti se i competitors avessero possibilità di interazione tramite social network, valutazione delle ricette, commenti alle stesse e la possibilità di richiedere alla comunità suggerimenti in merito alle preparazioni e consigli in genere.

2.3.1 GialloZafferano

GialloZafferano è senza dubbio uno dei punti di riferimento del web italiano per quanto riguarda le passioni culinarie: con oltre 5,6 milioni di app scaricate, oggi raccoglie più di 3000 ricette e suggerimenti per ogni tipologia di palato.

L'app per Windows Store è sotto certi versi quella più acerba tra i vari store mobile, caso di studio ideale per la nostra analisi.



Figura 3: Schermata principale

La schermata principale occupa circa la metà dello spazio totale dello schermo e propone il menù della settimana insieme alle varie categorie di ricette, i preferiti e la lista della spesa (se compilata). Inoltre una discreta barra di ricerca permette di cercare una ricetta dal nome.

Lo scroll dal margine alto verso il centro, permette di accedere al menù dell'applicazione, altrimenti nascosto.

Le scelte disponibili sono: la visualizzazione della home, il menù della settimana, la schermata delle categorie, i preferiti e la lista della spesa.

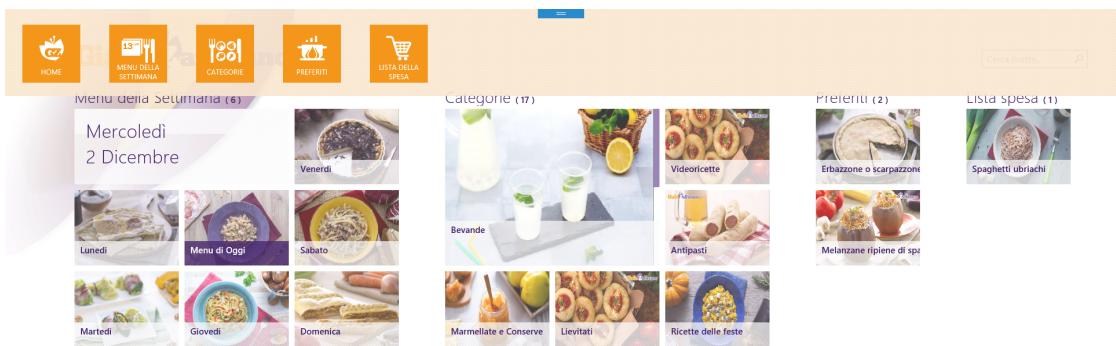


Figura 4: Il menù superiore

⌚ Menu della Settimana

Lunedì	Martedì	M
Lievitati Focaccia col formaggio (di Recco)	Antipasti Involtini di verza ripieni di verdura	Dolci e Desserts Apple Pie
Primi piatti Insalata di pasta con pere, pancetta e noci	Primi piatti Fregola con ceci e pancetta	
Secondi piatti Cotolette alla Valdostana	Secondi piatti Mondegigli (Polpette milanesi)	

Figura 5: Schermata menù della settimana (scroll orizzontale)



Figura 6: Schermata categorie

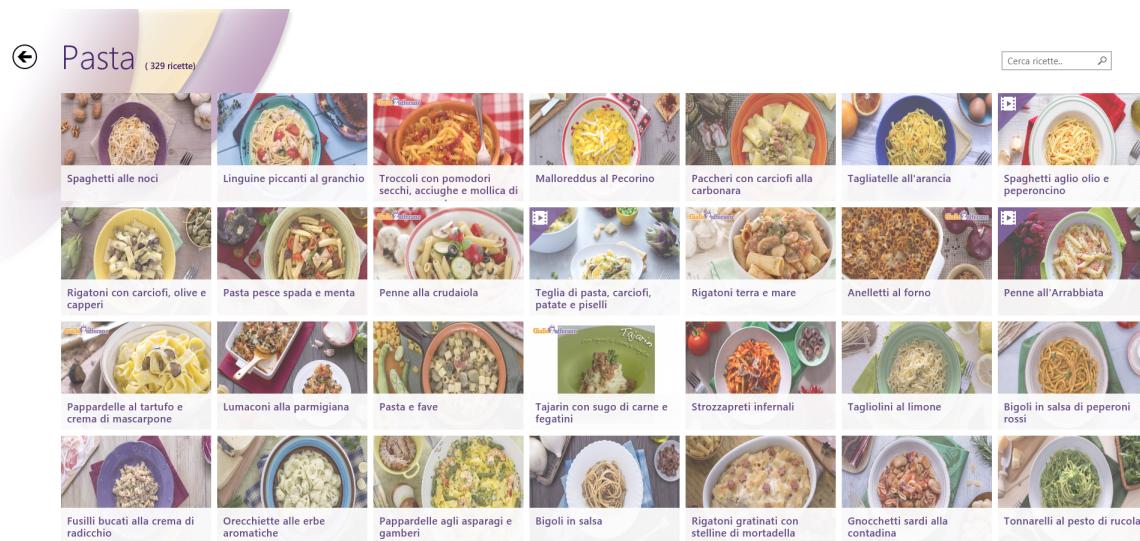


Figura 7: Schermata primi piatti : pasta (scroll orizzontale)

L’interfaccia destinata alla presentazione della ricetta risulta ricca di informazioni, con alcuni difetti: nella parte sinistra si propone la videoricetta (se disponibile), insieme alle informazioni

base come difficoltà, tempo di cottura e preparazione, ingredienti; scrollando a destra è visionabile la procedura di preparazione con immagini, conservazione e curiosità.

Spaghetti ubriachi

Dati Ricetta

Preparazione: 10Minuti Cottura: 20 Minuti Difficoltà: 4/5

scriv la tua nota 47

Gli spaghetti ubriachi vengono conditi con una salsa veloce e gustosa, un primo piatto da presentare agli amici e leccarsi i baffi!

Ingredienti

- Spaghetti N°5 - 400 g
- Porri - 100 g
- Burro - 30 g
- Noce moscata - 2 g grattugiata
- Vino - 250 ml rosso Merlot
- Zucchero - 5 g
- Sale - 3 g
- Pepe - 2 g nero macinato
- Pecorino - 70 g romano di cui 50 gr grattugiato + 20 gr a scaglie

Preparazione

presentazione

La cucina è fatta di interpretazioni ma soprattutto di fantasia, e a noi di Giallo Zafferano piace molto provare differenti abbinamenti e creare ricette sfiziose che si prestano ogni volta ad essere usate in contesti diversi. Gli spaghetti ubriachi, per esempio, si adattano ad una serata diversa come una cena tra amici, ai quali vogliamo proporre un primo piatto insolito, di quelli che si preparano nel tempo in cui cuoce la pasta. Il gusto è decisamente intenso, e tanto più è buono il vino, nel nostro caso un corposo merlot, tanto più saranno buoni gli spaghetti ubriachi. Stappate una bottiglia e cuocete la pasta, che tra poco si va a tavola!

preparazione

sminuzzato lasciandolo aprire a fiamma media (5) e dopo pochi minuti sfumate versando il vino rosso (6).

Aggiustate con zucchero (7) sale, pepe nero e noce moscata grattugiata (8) e lasciate cuocere ancora per qualche minuto a fiamma viva, in questo modo otterrete un composto leggermente asciutto (9).

modo aggiungerete un po' di acqua di cottura che vi servirà per continuare qualche istante la cottura in padella, così facendo la pasta assorberà ancora più sapore; dopo pochi istanti spegnete la fiamma e aggiungete i 50 grammi di pecorino grattugiato (14) e dopo aver mantecato per bene servite gli spaghetti ubriachi decorati con gli ultimi 20 grammi di pecorino in scaglie (15).

consigli e curiosità

Potete conservare gli spaghetti ubriachi in frigorifero per massimo un giorno tenendola in un contenitore ermeticamente chiuso.

Il consiglio di sonia

Se volete, potete sostituire il vino Merlot, con altri vini ugualmente corposi come il Barolo, il Barbaresco, il Brunello di Montalcino, il Chianti, o il Barbera. Potrete utilizzare anche formati di pasta corta. Amanti delle decorazioni? Tenete da parte qualche anello di porro, scottatelo qualche minuto in acqua bollente e decorate così il piatto!

Cerca ricette...

Per preparare gli spaghetti ubriachi iniziate mandando il porro: togliete le foglie esterne più coriacee (1), dopodiché incidete lungo il porro eliminando il primo strato, per assicurarvi che eventuali impurità e residui di terreno restino attaccati (2) e infine affettate finemente (3).

In una padella lasciate fondere il burro (4), poi aggiungete il porro e quando saranno pronti

7 8 9 10 11 12 13 14 15

Figura 8: Un esempio...

Spaghetti ubriachi

Preparazione

presentazione

La cucina è fatta di interpretazioni ma soprattutto di fantasia, e a noi di Giallo Zafferano piace molto provare differenti abbinamenti e creare ricette sfiziose che si prestano ogni volta ad essere usati in contesti diversi. Gli spaghetti ubriachi, per esempio, si adattano ad una serata diversa come una cena tra amici, ai quali vogliamo proporre un primo piatto insolito, di quelli che si preparano nel tempo in cui cuoce la pasta. Il gusto è decisamente intenso, e tanto più è buono il vino, nel nostro caso un corposo merlot, tanto più saranno buoni gli spaghetti ubriachi. Stappate una bottiglia e cuocete la pasta, che tra poco si va a tavola!

preparazione

sminuzzato lasciandolo appassire a fiamma media (5) e dopo pochi minuti sfumate versando il vino rosso (6).

Aggiustate con zucchero (7) sale, pepe nero e noce moscata grattugiata (8) e lasciate cuocere ancora per qualche minuto a fiamma viva, in questo modo otterrete un composto leggermente asciutto (9).

modo aggiungerete un po' di acqua di cottura che vi servirà per continuare qualche istante la cottura in padella, così facendo la pasta assorberà ancora più sapore; dopo pochi istanti spegnete la fiamma e aggiungete i 50 grammi di pecorino grattugiato (14) e dopo aver mantecato per bene servite gli spaghetti ubriachi decorati con gli ultimi 20 grammi di pecorino in scaglie (15).

consigli e curiosità

Potete conservare gli spaghetti ubriachi in frigorifero per massimo un giorno tenendola in un contenitore ermeticamente chiuso.

Il consiglio di sonia

Se volete, potete sostituire il vino Merlot, con altri vini ugualmente corposi come il Barolo, il Barbaresco, il Brunello di Montalcino, il Chianti, o il Barbera. Potrete utilizzare anche formati di pasta corta. Amanti delle decorazioni? Tenete da parte qualche anello di porro, scottatelo qualche minuto in acqua bollente e decorate così il piatto!

Cerca ricette...

Per preparare gli spaghetti ubriachi iniziate mandando il porro: togliete le foglie esterne più coriacee (1), dopodiché incidete lungo il porro eliminando il primo strato, per assicurarvi che eventuali impurità e residui di terreno restino attaccati (2) e infine affettate finemente (3).

In una padella lasciate fondere il burro (4), poi aggiungete il porro e quando saranno pronti sciolateli grossolanamente (13), in questo modo otterrete un composto leggermente asciutto (9).

modo aggiungerete un po' di acqua di cottura che vi servirà per continuare qualche istante la cottura in padella, così facendo la pasta assorberà ancora più sapore; dopo pochi istanti spegnete la fiamma e aggiungete i 50 grammi di pecorino grattugiato (14) e dopo aver mantecato per bene servite gli spaghetti ubriachi decorati con gli ultimi 20 grammi di pecorino in scaglie (15).

Questa ricetta è stata visualizzata il 02/12/2015 alle 11:15.

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15

Figura 9: ...di ricetta

Anche qui è possibile visualizzare il menù, scrollando dal borsone superiore al centro.

Figura 10: ...di ricetta

Il menù superiore non presenta differenze da quello analizzato precedentemente; quello inferiore ha tre funzioni: *"Pin to Start"* per aggiungere la ricetta ai preferiti del sistema operativo, *"Aggiungi ai preferiti"* dell'applicazione e *"Aggiungi alla lista della spesa"*.

Ogni utente ha la possibilità di inserire note personali (private) cliccando sulla matita.

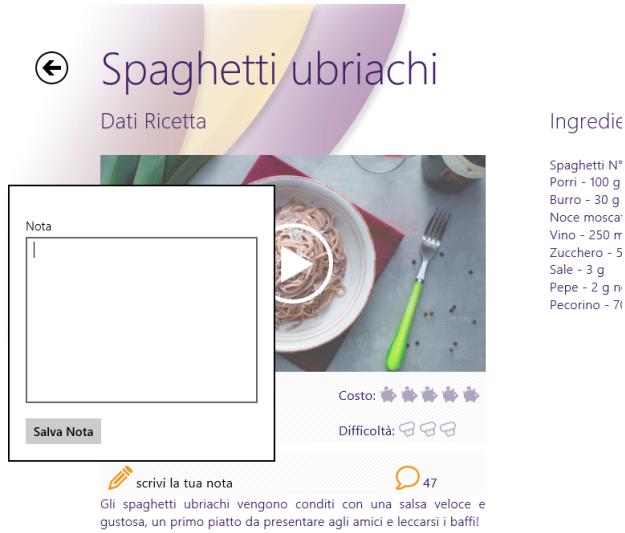


Figura 11: Inserimento di una nota

E' inoltre possibile partecipare ai commenti online per confrontarsi con altri utenti e/o offrire/cercare assistenza.

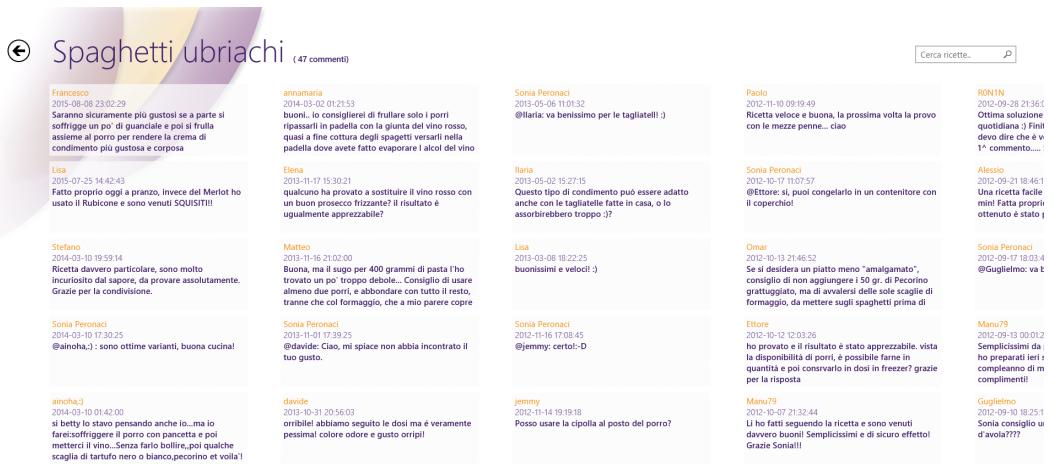


Figura 12: Schermata commenti

The screenshot shows a comment reply interface. At the top left is a back arrow icon. Next to it is the title "Spaghetti ubriachi" and below it, "commento di Francesco". On the left, a comment by "Francesco" from "2015-08-08 23:02:29" is displayed: "Saranno sicuramente più gustosi se a parte si soffrigge un po' di guanciale e poi si frulla assieme al porro per rendere la crema di condimento più gustosa e corposa". To the right of the comment are three input fields: "il tuo nome" (your name), "E-mail", and "il tuo sito" (your website). Below these is a checkbox labeled "Avvisami via e-mail ad ogni nuovo commento della ricetta". A text input field for "Il tuo commento" (Your comment) contains "@Francesco". At the bottom right is a grey button labeled "Invia" (Send).

Figura 13: Risposta a un commento

Infine la schermata dei preferiti permette facilmente di recuperare ricette salvate precedentemente tra le 3000 proposte.



Figura 14: Schermata preferiti

2.3.2 Allthecooks

Con oltre 237.000 ricette, Allthecooks è uno dei principali portali culinari internazionali. Ben presente sui social network, offre all'utente un'interfaccia diversa e più funzioni rispetto a GialloZafferano.

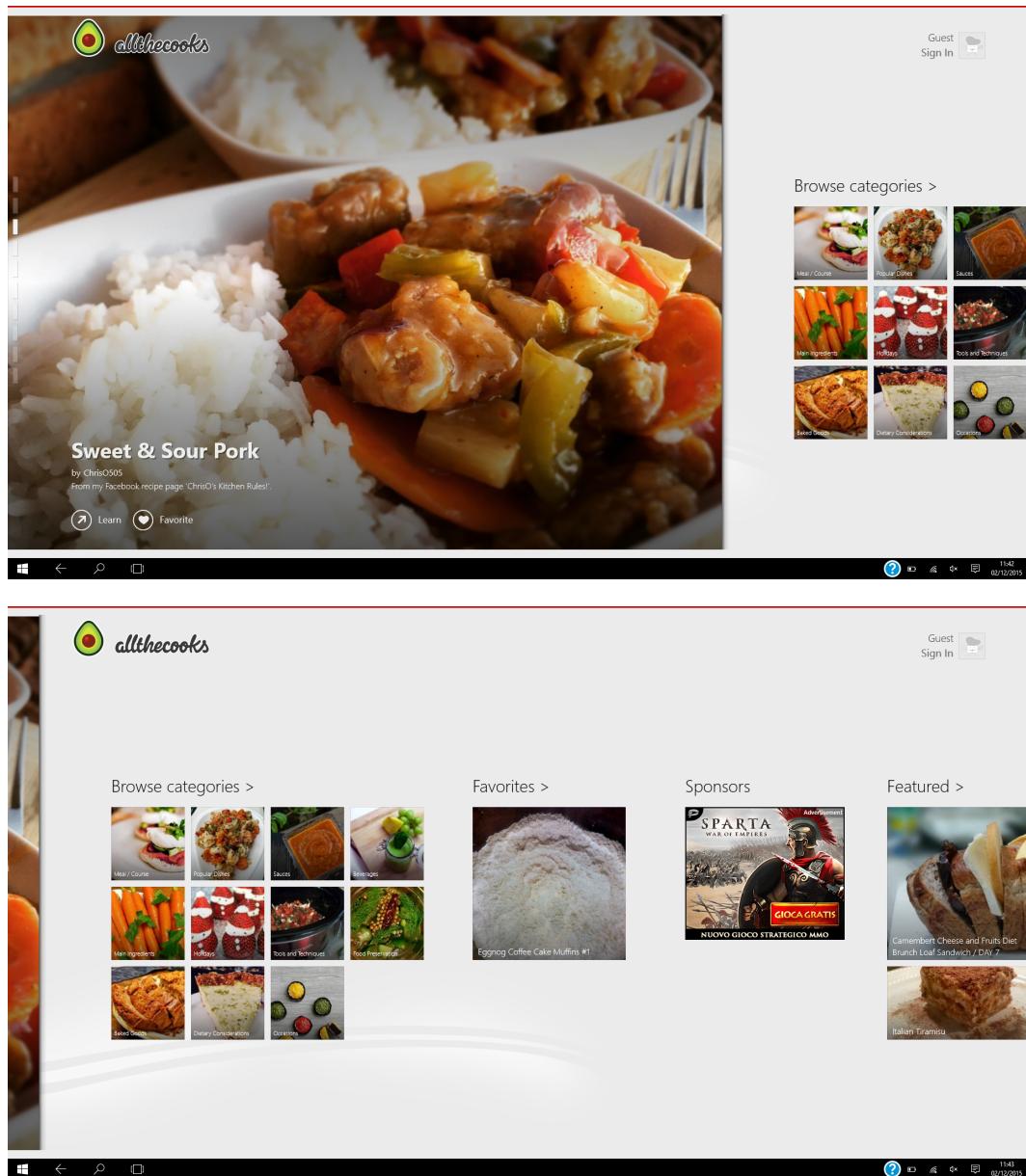


Figura 15: Schermata principale

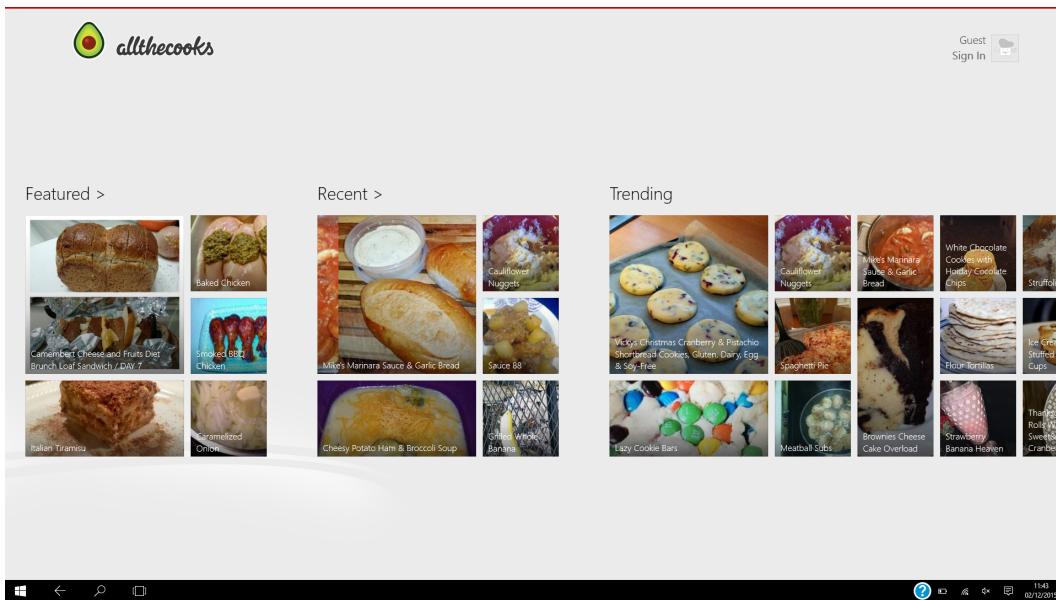


Figura 16: Schermata principale (scroll orizzontale)

La pagina principale si struttura in orizzontale e prevede un grande slider verticale a sinistra dove vengono visualizzate le ricette più visitate e coerenti con le nostre scelte precedenti. Affianco sono strutturate tutte le sezioni principali come la raccolta delle categorie, le ricette più recenti o quelle più "di moda".

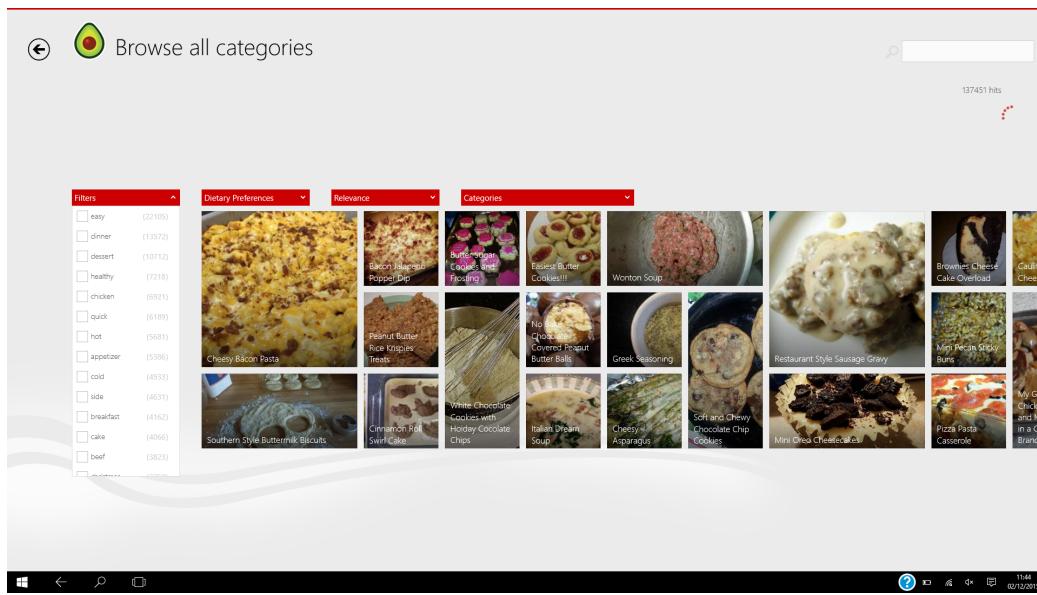


Figura 17: Schermata categorie (scroll orizzontale)

La schermata principale delle ricette inizialmente mostra tutte le ricette del database, visualizzate a mosaico utilizzando le fotografie caricate dagli autori; inoltre è possibile filtrare i

risultati attraverso tag, numero di recensioni/voti e rilevanza.

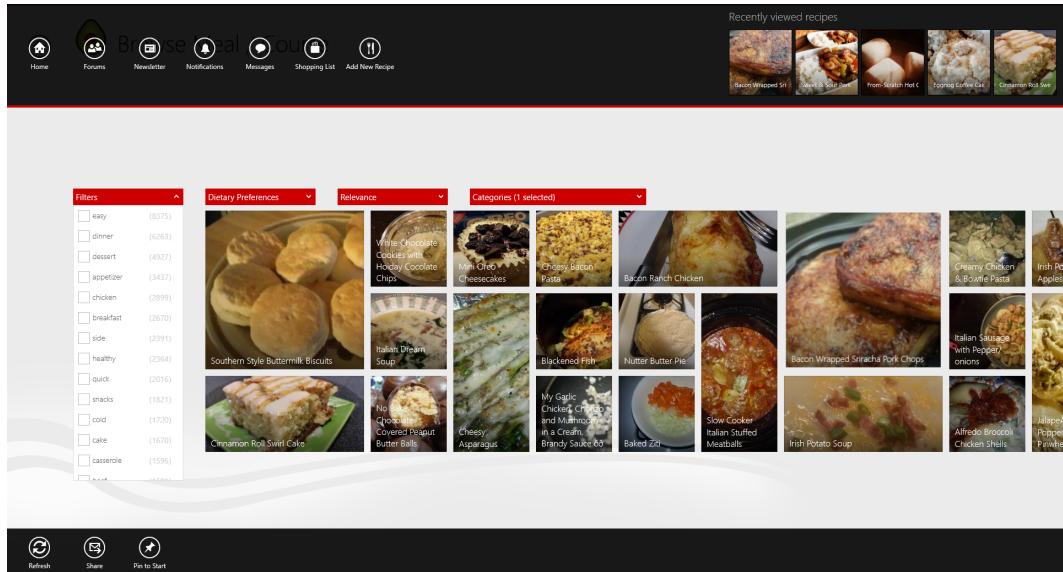


Figura 18: Schermata categorie con menù

Uno scroll simile a quello già visto per GialloZafferano, visualizza il menù superiore e inferiore insieme.

In alto è possibile trovare le funzioni principali legati al profilo (forum, newsletter, notifiche, messaggi e lista della spesa) insieme alla possibilità di tornare alla home o di aggiungere una propria ricetta; in quella inferiore è possibile ricaricare la pagina con un refresh, condividere sui social la pagina in uso o salvare la sezione nei preferiti del sistema operativo.

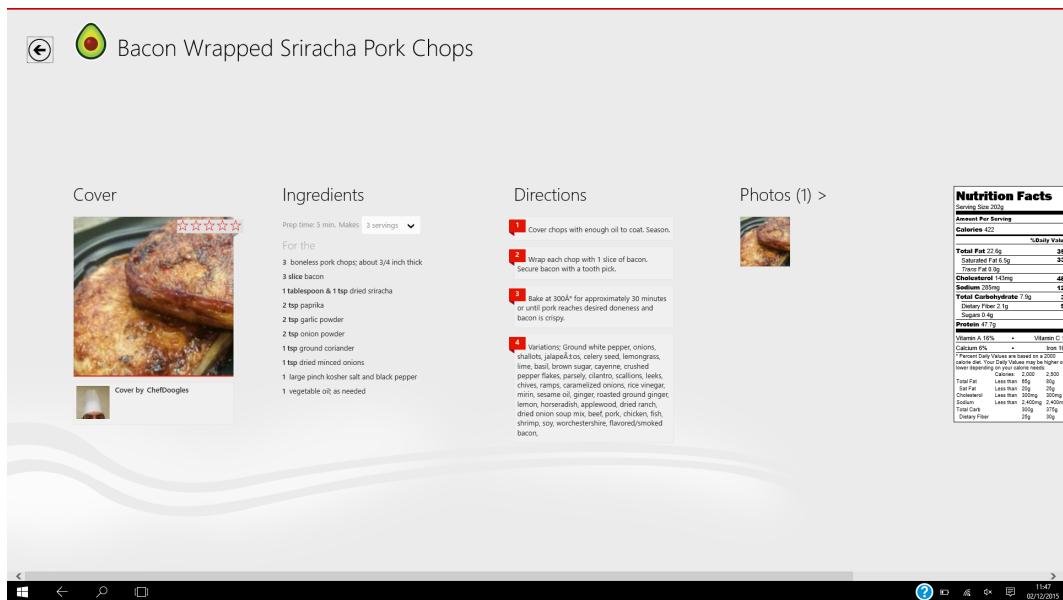


Figura 19: Schermata ricetta (scroll orizzontale)

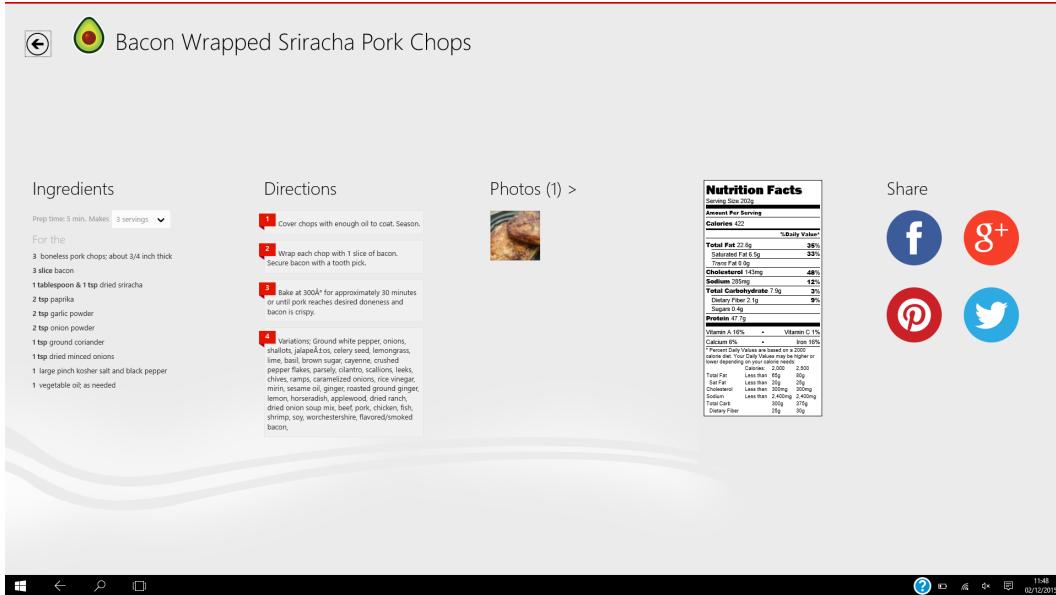


Figura 20: Schermata ricetta (scroll orizzontale)

La schermata distribuisce orizzontalmente tutte le informazioni richieste al momento dell'aggiunta di una ricetta:

- Un'immagine di copertina, insieme a 5 stelle di voto di apprezzamento
- Un link al profilo di chi ha aggiunto la ricetta
- La lista degli ingredienti, automaticamente adattata al numero di porzioni richieste
- I procedimenti numerati della preparazione
- Una galleria di fotografie
- Un'eventuale tabella nutrizionale
- Una sezione social dove è possibile scegliere dove condividere la ricetta

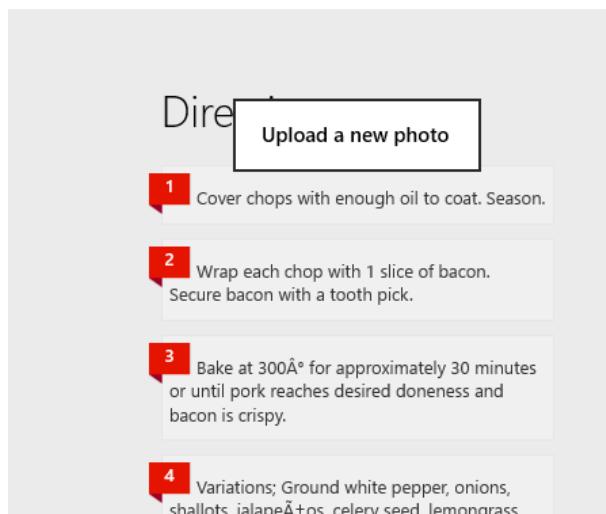


Figura 21: Add foto al procedimento



Figura 22: Schermata galleria ricetta

Cover

Ingredients

Prep time: 30 min. Makes: 1 serving

For the

- 162 gr Cold Butter
- 270 gr Self Raising Flour
- 300 ml Buttermilk
- 28 gr Melted Butter

Directions

- Cut butter with a sharp knife or pastry blender until crumbly. Sprinkle butter slices over flour in a large bowl. Cut butter into flour with a pastry blender until crumbly and mixture resembles small peas. Cover and chill 10 minutes.
- Add buttermilk, stirring just until dry ingredients are moistened. Turn dough out onto a lightly floured surface; knead 3 or 4 times, gradually adding additional flour as needed.
- With floured hands, press or pat dough into a 3/4-inch-thick rectangle (about 9 x 5 inches). Score top of dough into 12 equal-sized squares; cut with a 2-inch round cutter and place, side by side, on a parchment paper-lined or lightly greased jelly-roll pan. (Dough rounds should touch.)
- Repeat entire process 2 more times, beginning with pressing into a 3/4-inch-thick dough rectangle (about 9 x 5 inches). Press or pat dough into 12 equal-sized squares; cut with a 2-inch round cutter and place, side by side, on a parchment paper-lined or lightly greased jelly-roll pan. (Dough rounds should touch.)
- Bake at 450°F for 13 to 15 minutes or until lightly browned. Remove from oven; brush with 2 Tbsp. melted butter.

Figura 23: Schermata ricetta con menù

Nella schermata ricetta, il menù si arricchisce di nuove funzioni, oltre a quelle già viste:

- La possibilità di aggiungere la ricetta ai preferiti
- La possibilità di aggiungere una recensione
- Si può fare una domanda all'autore
- Si può aggiungere una fotografia
- Si possono aggiungere gli ingredienti alla lista della spesa

- Si può cambiare il sistema metric
- Si può incrementare la misura del font
- Stampa della pagina

Analisi diretta - Giallozafferano

- La schermata principale non occupa interamente lo spazio disponibile e, all'apertura, non vi è un tutorial che ne permetta un veloce apprendimento iniziale. Inoltre non vi è modo di capire che attraverso lo swipe del dito sul margine superiore è possibile visualizzare il menù dell'applicazione.

Infine i titoli delle varie sezioni non sono chiaramente cliccabili.

- Nella pagina di una ricetta, se la difficoltà e/o il tempo di cottura è minimo, la simbologia delle icone non indica adeguatamente il livello, ad esempio 5 salvadanaio sbiaditi potrebbero essere confusi con il costo massimo.

La lista degli ingredienti è chiaramente visibile, ma non permette di adeguare le porzioni al numero di persone necessarie.

Le fotografie non sono ingrandibili, rendendone difficile la visione se il dispositivo in uso è lontano. Non si può condividere la ricetta sui principali social network.

La sezione delle note è ambigua: non è chiaro se queste note sono personali o pubbliche, vista anche la vicinanza con la sezione dei commenti della community.

- Non tutte le ricette visualizzano un video esplicativo della preparazione.
- Non vi è la possibilità di interagire vocalmente con l'applicazione, né è possibile impostare la grandezza dei testi per facilitare la lettura.
- Se il menù è visibile, è facile aggiungere gli ingredienti alla lista della spesa. La struttura della pagina "Lista della spesa" è però di difficile uso: è possibile selezionare e spuntare certi ingredienti, ma non è possibile rimuoverli. È possibile rimuoverli solo attraverso la relativa pagina della ricetta.

Inoltre se la lista è vuota viene semplicemente visualizzato il titolo senza indicare possibili interazioni o istruzioni.

Durante l'uso si sono individuati anche problemi di visualizzazione corretta dei caratteri.

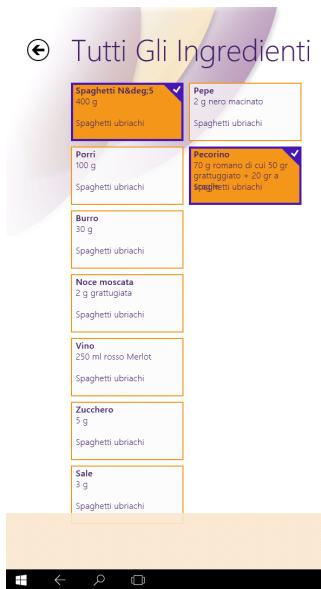


Figura 24: Bug visualizzazione caratteri

Analisi diretta - AlltheCooks

- La schermata principale occupa interamente lo spazio disponibile ma, all'apertura, non vi è un tutorial che ne permetta un veloce apprendimento iniziale. Inoltre non vi è modo di capire che attraverso lo swipe del dito sul margine superiore è possibile visualizzare il menù dell'applicazione.
La sezione "panoramica" di sinistra ha lo scroll verticale, ma ci si aspetta di aprire la ricetta cliccando sulla foto, anzichè sul tasto "Learn".
Non è chiaro che la homepage ha lo scroll orizzontale.
- Nella pagina di una ricetta, non vi è traccia di indicazioni sul tempo di cottura e difficoltà di preparazione.
Vengono mostrate 5 stelle per mostrare il voto alla ricetta, ma non è chiaro come dare un proprio voto.
Cliccando su un'istruzione, compare un pop-up per l'inserimento di una fotografia, ma non è chiaro se chiunque può o solo l'autore.
- La barra di ricerca permette l'inserimento di termini, ma l'ok è possibile solo tramite il tasto invio e non mediante il click sulla lente.
Nella ricerca delle ricette, se vengono filtrate per categoria, spesso sono ripetute più volte nei risultati.
Inoltre è lecito inserire ricette senza fotografie di supporto.
- L'animazione di caricamento pagina è visualizzata in alto a destra e non è subito visibile e chiara.
- Quando si aggiunge degli ingredienti alla lista della spesa, non vi è la possibilità di aggiungerli tutti se non selezionandone uno a uno; inoltre nell'apposita pagina non è più presente a quale ricetta facevano riferimento.

- Nella sezione Forum, il pulsante per inserire una nuova discussione non è di chiara comprensione.
- L'applicazione permette l'azione "Pin to Start", ma solo cliccandola è chiaro che si riferisce allo Start del sistema operativo.

Analisi inversa - Giallozafferano

A partire dalle 10 euristiche di Nielsen e Molich, individuiamo quali linee guida sono state violate:

- La linea guida 1 è sicuramente violata dall'errata posizione dell'animazione di loading, poco chiara e poso centrata; inoltre se si accede a una ricetta, l'utente non è informato sul percorso fatto per arrivareci.
La preparazione della ricetta è più guidata dai numeri sulle immagini che non dal testo che le accompagna.
- La linea guida 2 è violata nel momento in cui la ricetta è scritta da professionisti: capita spesso che nelle fasi di preparazioni vengano utilizzati termini non adatti a tutti gli utenti. L'applicazione non offre una diversa terminologia a seconda del livello di esperienza impostato dall'utente.
- Linea guida 3: l'unica interazione possibile dell'utente è nella compilazione di domande/-risposte con la community. In questo caso però, nel momento in cui si compila il campo di testo e si torna indietro con l'apposito pulsante, si perderà tutto il contenuto scritto e sarà necessario reinserirlo nuovamente.
- La linea guida 4 è violata nell'interazione con la community: quando si invia un commento, il sistema non chiede conferma all'utente.
- La linea guida 5 è violata, data l'assenza di messaggi di errore di qualsiasi tipo. Ad esempio se si tenta di inserire un commento vuoto, il pulsante Invia non notifica nulla.
- La linea 6 è pesantemente violata dall'assenza di un riferimento al menù, visibile solo mediante lo swipe del margine superiore dello schermo. Non vi è mai una sezione help disponibile.
- Come già detto nella linea guida 5, l'applicazione non offre nessun tipo di messaggio d'errore. La linea guida 9 è violata.
- L'applicazione non offre nessun tipo di documentazione o tutorial. La linea guida 10 è violata.

Analisi inversa - AlltheCooks

- La linea guida 1 è sicuramente violata dall'errata posizione dell'animazione di loading, poco chiara e posizionata in alto a destra; inoltre se si accede a una ricetta, l'utente non è informato sul percorso fatto per arrivareci.
- La linea guida 2 è violata nel momento in cui la ricetta è scritta troppo informalmente: la libertà di inserimento data dall'applicazione non prevede un controllo preliminare dei contenuti aggiunti, quindi il linguaggio familiare si scontra spesso con istruzioni incomplete, a volte addirittura assenti.

- Linea guida 3: nell'inserimento delle ricette, non è presente una funzione di "redo" una volta abbandonata la finestra. Inoltre se si ricarica la finestra, non viene mostrato il popup di conferma, come viene fatto se si tenta di tornare indietro.
- La linea guida 4 è violata nell'inserimento delle ricette; ad esempio non vi è una chiara distinzione tra "ingredient" o "ingredient group".
- La linea guida 5 è violata nell'inserimento delle ricette: ogni errore commesso durante l'input, viene mostrato solo nel riquadro finale e non segnalando il form stesso.
- La linea 6 è pesantemente violata dall'assenza di un riferimento al menù, visibile solo mediante lo swipe del margine superiore dello schermo. Non vi è mai una sezione help disponibile.
- La homepage raggruppa molte sezioni, rendendo la grafica confusa e poco minimale. Inoltre la sezione categorie dipende dalle sezioni di filtro, piuttosto che da categorie preimpostate. E' violata la linea guida 8.
- L'applicazione non offre nessun tipo di documentazione o tutorial. La linea guida 10 è violata.

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 2. 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 1.2.3, 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

L'applicazione è pensata per essere utilizzata in ambienti probabilmente molto caotici, in cui l'attenzione dell'utente potrebbe essere facilmente catturata da altri elementi del contesto. Questo aspetto è stato riscontrato anche durante le osservazioni del contextual inquiry: i tre studenti si sono facilmente distratti a causa dell'euforia della novità, mentre la signora Antonietta si è fatta distrarre dalla discussione con la sorella. A rafforzare tale supposizione sono i risultati del sondaggio i quali mostrano che il livello di esperienza culinaria media è medio-bassa. Un vincolo per l'applicazione potrebbe essere infatti la disposizione disordinata degli ingredienti e degli attrezzi nella cucina, che potrebbe impedire un comodo raggiungimento e utilizzo del device, scoraggiando l'utente all'approccio tecnologico. Inoltre avere le mani impegnate potrebbe rendere l'applicazione inutilizzabile in alcuni casi, soprattutto se l'ausilio dei comandi vocali non fosse previsto. Ad ogni modo anche anche nel caso in cui fossero previsti comandi vocali, un ambiente molto caotico potrebbe essere un vincolo.

Il tutto suggerisce di progettare un applicazione la cui interfaccia sia molto semplice, immediata e che riduca il carico di stress percepito dall'utente.

3.2 Personas

	Filippo
<p><i>“Anche se viaggio molto per catturare il mondo, cucinare all'estero mi fa sentire sempre a casa. Sempre pronto a re-inventare la tradizione anche con ingredienti difficili.”</i></p>	
Anni	36
Occupazione	Fotografo
Famiglia	Nonostante i frequenti viaggi, ha uno studio e un domicilio a Rimini, città in cui è cresciuto con la sua famiglia. Ogni circa due settimane Filippo fa visita ai genitori per il pranzo domenicale insieme alla sua ragazza spagnola con cui convive.
Profilo Tecnico	Dopo il liceo artistico ha vissuto 5 anni in Spagna, lavorando sia come cameriere in un ristorante italiano sia come impiegato in un'agenzia di viaggi. Tornato in Italia ha poi deciso di seguire la sua passione per la fotografia iscrivendosi all'accademia delle belle arti. Terminati gli studi ha iniziato a viaggiare in tutto il mondo pubblicando le sue foto in un blog WordPress gestito da lui stesso. Da 2 anni ha aperto un proprio studio fotografico in Italia.
Hobby	Ha sempre avuto una grande passione per il rugby, sport che ha abbandonato dopo l'università anche se continua a seguirlo assiduamente.
Rapporto con la cucina	Nonostante gli piaccia molto la cucina spagnola e quella asiatica, rimane molto legato alla cucina tradizionale italiana. Cucina spesso e volentieri piatti italiani molto semplici ma che comunque sono molto graditi dalla sua ragazza spagnola.
Rapporto con la tecnologia	Non ha mai considerato l'acquisto di un tablet, essendo abituato ad utilizzare sempre il pc portatile, anche in viaggio per necessità d'utilizzo dei software di editing d'immagini. Ha anche una buona familiarità con il Web avendo gestito in passato un proprio blog di foto ed una pagina Facebook.



Flora

"I love dogs as much as I love Italian guys. They are all handsome and funny and I am trying to lose some weight to look prettier. Maybe some of them will notice me."

Anni	28
Occupazione	Dottoranda in geologia
Famiglia	Ha vissuto a Glasgow in Scozia con la madre ed il fratello maggiore fino ai tempi del liceo. Si è poi trasferita in un campus ad Edimburgo per frequentare l'università. Data la breve distanza tra le due città non ha sofferto il distacco dalla famiglia tornando a casa quasi ogni fine-settimana. Da due anni ha lasciato la Scozia e le manca molto il fratello con cui ha un rapporto molto speciale maturato dopo il divorzio dei genitori.
Profilo Tecnico	Si è specializzata in geologia presso l'università di Edimburgo. Ha ottenuto poi una borsa di studio per un dottorato di ricerca all'Università di Bologna. Non ha mai lavorato al di fuori dell'ambito accademico.
Hobby	Ama i cani e prendersi cura di loro. Nel fine-settimana lavora occasionalmente come dog-sitter, non molto per bisogni economici ma per passare un po' di tempo con i cani visto che ha dovuto lasciare il suo terrier in Scozia.
Rapporto con la cucina	Come tutti gli scozzesi ama la cucina italiana, in particolare il gelato e la lasagna. Nei primi mesi di dottorando in Italia ha messo su qualche chilo e ha deciso quindi di iniziare una dieta. Spesso però, soprattutto nei periodi dalle scadenze accademiche, non riesce a resistere ad una buona pizza o alla trattoria bolognese, sia per dare sfogo allo stress, sia per l'impegno di fare spesa e cucinare.
Rapporto con la tecnologia	Utilizza quotidianamente il PC per fare ricerca e lo smartphone per messaggiare con gli amici. Quando è a casa predilige il tablet perché spesso effettua lunghe videochiamate con la madre con cui comunica anche durante lo svolgimento di altre mansioni, spostandosi da una stanza all'altra.
Altri particolari	Condivide un appartamento con altri due studenti molto più piccoli di lei. Periodicamente organizzano feste in casa anche infrasettimanalmente. Lei ormai stanca delle feste universitarie che si prolungano fino a tarda notte, si fa spesso ospitare da un'amica in queste occasioni. Anche se prova una sorta di disagio per il disturbo creato all'amica, ritiene sia l'unico modo per affrontare la giornata successiva.



"I miei figli vivono tutti in città, ma io la montagna proprio non la lascio. Qui l'aria è buona e si mangia bene, altro che i faste fud dove vanno i miei nipoti. Almeno con il nuovo telefono che mi hanno regalato li sento e vedo spesso."

Anni	63
Occupazione	Pensionata
Famiglia	Ha due figli maschi ed una femmina. I due maschi vivono entrambi a Milano mentre la figlia vive a Napoli dopo essersi sposata con un carabiniere conosciuto durante un suo periodo di servizio a Milano. Quasi una volta al mese i figli di Milano vanno a trovarla a Cusio, un piccolo paesino di montagna in provincia di Bergamo dove tutt'ora vive. La signora Maria però, soffre molto la distanza con l'altra figlia che riesce a vedere solo una volta l'anno durante le feste natalizie.
Profilo Tecnico	Ha lavorato per tutta la vita come postina a Cusio e nei dintorni. Adesso si gode una meritata pensione.
Hobby	Ha sempre avuto la passione per il ballo, che coltiva con suo marito frequentando occasionalmente la balera del paese. Oltre al liscio ha una vera ossessione per le telenovelas e tutti i programmi TV condotti da Maria De Filippi.
Rapporto con la cucina	A detta dei nipotini, abituati alla cucina di città, la nonna Maria è la cuoca più brava del mondo. Abituata ad una cucina molto tradizionale e montana, il suo piatto forte sono i fagottini con funghi porcini e Bitto, un formaggio di mucca tipico della Lombardia. Purtroppo il marito della figlia che vive a Napoli è intollerante al lattosio e quando c'è anche lui a tavola questo piatto diventa un tabù.
Rapporto con la tecnologia	Non ha mai utilizzato un computer. Da un paio d'anni i figli milanesi le hanno regalato uno smartphone che piano piano le insegnano ad usare. Nonostante la signora Maria abbia dei tempi molto lenti di apprendimento, è molto motivata ad imparare come utilizzare il nuovo dispositivo, mezzo che le permette di videochiamare la figlia che vive a Napoli e vedere le foto dei nipotini mentre crescono.
Altri particolari	Il marito della signora Maria è molto orgoglioso delle sue origini nordiche e non ha mai preso in simpatia il carabiniere napoletano che la figlia ha sposato.

3.3 Scenari d'uso