

Requisiti base di dati Sito Ricette

Si vuole realizzare una base di dati per la gestione di una piattaforma in cui gli utenti possano scoprire e condividere ricette¹. Per poter caricare le loro ricette, gli utenti devono registrarsi fornendo email, password e un nome utente che sarà associato a tutti i loro contributi.

Le ricette hanno un titolo, una descrizione, una foto di copertina, alcune informazioni su difficoltà, tempo di preparazione, ecc. (si veda la Figura 1) ed una lista di ingredienti. Per ogni ingrediente si specificano il nome, la quantità ed eventuali annotazioni. Inoltre, ogni ricetta appartiene ad una categoria che identifica il tipo di portata (es. antipasto, primo piatto, ...) e, in qualche caso, anche ad una o più categorie che identificano la dieta associata (es. vegetariana, senza glutine, ...). Oltre che dagli utenti, le ricette possono essere pubblicate dalla redazione del sito. Le ricette della redazione possono avere come autore un cuoco famoso.

Esplorando la pagina di un cuoco sul sito (si veda la Figura 2), i visitatori possono leggerne una breve bio e accedere a tutte le ricette di cui questi è l'autore (di cui è subito visibile anche il numero). Gli utenti possono seguire un cuoco per visualizzare le sue ricette in primo piano nella propria pagina personale.

Le persone possono inoltre salvare le ricette tra i propri preferiti e singoli ingredienti in una "lista della spesa". I preferiti e le cose da comprare sono visualizzati nella pagina personale degli utenti, insieme ad un'indicazione del numero di ricette e del numero di commenti pubblicati.

I visitatori possono infatti anche commentare le ricette, eventualmente rispondendo ad un commento già pubblicato da qualcun altro. Anche la redazione può pubblicare dei commenti, ma solo in risposta ai commenti lasciati dai visitatori. Per ogni commento vengono visualizzati: lo *username* e la foto profilo dell'autore (o la dicitura "Redazione"), la data e il testo (si veda la Figura 3).


Ad ogni ricetta sono associate delle ricette simili. Due ricette si considerano simili se hanno almeno una categoria in comune e hanno come autore lo stesso cuoco o utente.

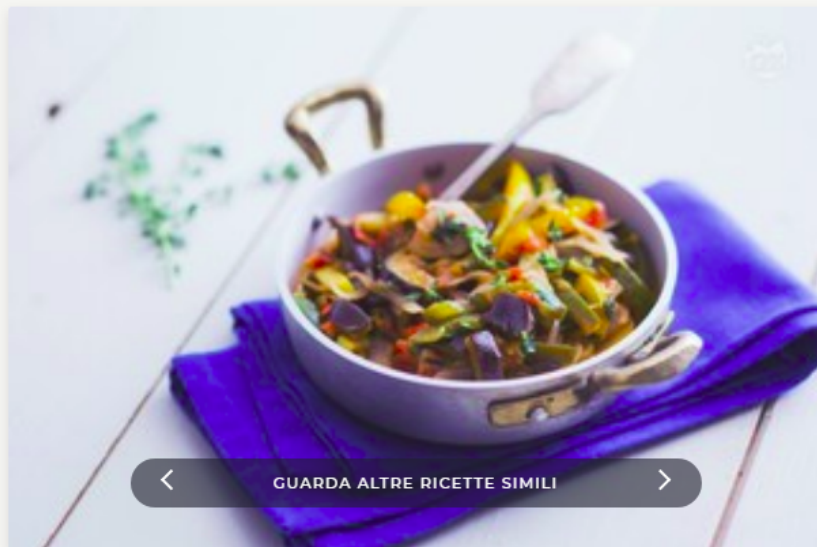
Quando una persona cancella la propria iscrizione al sito, anche i suoi dati personali sono cancellati, mentre le ricette che ha condiviso e i suoi commenti vengono mantenuti. Sono invece cancellati insieme ai dati personali i preferiti, gli ingredienti contenuti nella lista della spesa, la lista dei cuochi eventualmente seguiti.

¹ La piattaforma descritta è liberamente ispirata al sito Giallo Zafferano (<https://www.giallozafferano.it/>), a cui è possibile fare riferimento per risolvere eventuali ambiguità nei requisiti.






CONTORNI — *tipo di portata*

Ratatouille — *titolo*

gli utenti possono salvare una ricetta tra i preferiti — 



CALORIE PER PORZIONE Kcal **162**

-  Difficoltà: Molto facile
-  Preparazione: 20 min
-  Cottura: 30 min
-  Dosi per: 4 persone
-  Costo: Basso

info varie







tipo di dieta

-  SENZA GLUTINE
-  SENZA LATTOSIO
-  VEGETARIANO

Caricata da: **Redazione MilleRicette** — *proprietario* *copertina*

INGREDIENTI

- Melanzane lunghe 280 g
- Peperoni verdi 150 g
- Pomodori perini 250 g
- Aglio 1 spicchio
- Sale fino q.b.
- Prezzemolo q.b.

-  — *gli utenti possono aggiungere ciascun ingrediente alla propria «lista della spesa»*
- 
- 
- 
- 
- 

PREPARAZIONE

COME PREPARARE LA RATATOUILLE

Per preparare la ratatouille come prima cosa lavate tutte le verdure. Poi prendete i peperoni gialli, eliminate il picciolo **1** e divideteli a metà. Eliminate anche eventuali semi e i filamenti interni **2**. Dividete poi ciascuna metà ancora a metà per il senso della lunghezza **3**.

— descrizione

Figura 1. Ricetta



—foto

SEGUI

gli utenti possono
seguire un cuoco

Marco Sacco —nome cuoco

Il lago di Mergozzo: un piccolo specchio d'acqua affacciato sulle montagne, un luogo incantato a due passi da Verbania. Questo è il territorio in cui nasce e a cui si ispira la cucina dello chef Marco Sacco. Cresciuto tra i profumi e le ricette del ristorante di famiglia, ha saputo traghettare questo luogo speciale tra le vette della gastronomia europea. Nel 2004 conquista la prima stella Michelin, nel 2007 arriva la seconda soprattutto grazie allo spirito che anima la sua continua ricerca espressiva e di gusto. Marco Sacco, "chef d'acqua dolce" **Leggi tutto**

bio cuoco

LE RICETTE [12] — ricette cuoco (con numero)



Flan di Bettelmatt

Il flan di Bettelmatt è un antipasto raffinato, realizzato con un formaggio d'alpeggio molto pregiato e guarnito con salsa di pere e mirtilli speziati

Figura 2. Cuoco

COMMENTI

LASCIA UN COMMENTO O CHIEDICI UN CONSIGLIO

*gli utenti possono rispondere
ad un commento*



nome utente

massimo.finzi sabato 16 febbraio 2019



Io ho sempre usato il latte freddo, con il latte a temperatura ambiente non mi è mai riuscita...



— avatar

data

Elena1985 martedì 29 maggio 2018



Si può utilizzare il latte senza lattosio? *— testo*

commento di risposta

Redazione MilleRicette martedì 29 maggio 2018



@Elena1985: Ciao, puoi provare anche se la consistenza dei due tipi di latte è diversa.

SCRIVI UN COMMENTO

Figura 3. Commenti