



MYHOMEKITCHEN

Brigata di MyHome.Kitchen

Guida rapida

30 settembre 2026

Gli allergeni che Brigata riporta sono indicazioni, non garanzie. Prima di stampare per qualcun altro leggi le Avvertenze, in fondo al manuale.

Per cominciare

Questa guida ti accompagna nei primi giorni con Brigata: come si entra, come trovi cosa cucinare, come scrivi una ricetta tua e come ne fai la spesa. Ogni parte finisce con il capitolo del manuale dove trovi il resto.

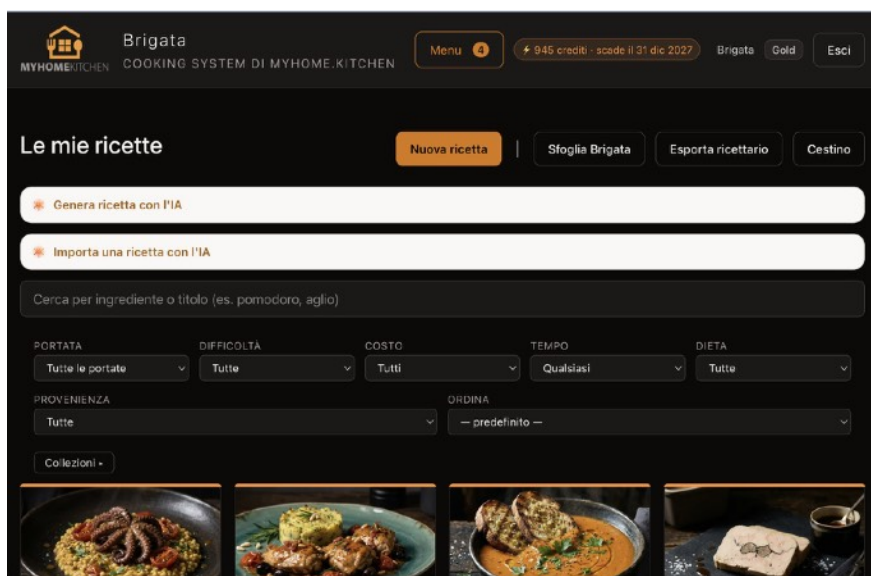
Cos'è Brigata

Brigata di MyHome.Kitchen è una pagina del browser, senza niente da installare, dove tieni le tue ricette, le scali, ne fai un menu, la lista della spesa e le stampe. Si apre sul computer, sul tablet e sul telefono con lo stesso indirizzo: **brigata.online**.

Le tue ricette...

si scalano da sole	Una ricetta per 4 diventa per 12 spostando un numero, e le quantità si rifanno i conti.
diventano una spesa	Metti insieme i piatti che vuoi cucinare e ne esce la lista di quello che devi comprare, già sommata e già divisa per come si compra davvero.
diventano un menu	La carta da mettere in mano al cliente e il foglio di lavoro per chi lavora in cucina escono dallo stesso menu.
si ritrovano	Un primo, facile, entro i trenta minuti, col radicchio: è una domanda sola.

Insieme al software arrivano oltre settecento ricette già scritte: è la Brigata, il catalogo che si sfoglia con «Sfoglia Brigata». Una ricetta che ti piace la porti fra le tue con un clic, e da lì la cambi come vuoi.



La tua pagina: i tasti, la ricerca, i filtri.

Le parole che ritrovi spesso

Parola	Vuol dire
scalare	rifare le quantità di una ricetta per un numero diverso di porzioni
la Brigata	le ricette già scritte che arrivano col software; la schermata si chiama «Sfoglia Brigata»
il Menu	dove appoggi le ricette che vuoi cucinare, prima di fare la spesa; sullo schermo si intitola «Fai la spesa»
verde e grigio	il colore di un ingrediente: verde se Brigata l'ha riconosciuto, grigio se no
le quadre	le parentesi [] che fanno cambiare con le porzioni un numero scritto nella procedura
i crediti	la moneta dell'intelligenza artificiale; tutto il resto non ne consuma

Come si entra

1. Vai su **brigata.online** e premi «Entra in Brigata».
2. Premi «Accedi con Google» e scegli il tuo account. Non c'è una password da inventare e non c'è una registrazione da fare: entri con l'indirizzo Google che usi già.

Serve un account Google: se l'indirizzo che usi non lo è, prima ne crei uno — è gratis — e poi entri. In cima alla pagina Google mostra una fascia, «Questa applicazione è

stata creata da un utente di Google Apps Script»: è normale, è la piattaforma su cui gira Brigata.

Finché la pagina resta aperta, resti dentro. Ogni volta che apri Brigata in una scheda o in una finestra nuova, invece, rifai «Accedi con Google» e scegli l'account: non è un guasto, funziona così. Per uscire c'è «Esci», in alto a destra.

Se ricarichi la pagina dopo l'accesso, o la riapri, compare una pagina intitolata «Errore». Non è un guasto: premi «Torna al login» e rientri.

Da sapere

Se metti Brigata fra i preferiti del browser, salva **brigata.online**. L'indirizzo della pagina che vedi dopo l'accesso contiene un codice già usato: da quel segnalibro arriveresti ogni volta alla pagina «Errore».

Se vuoi saperne di più

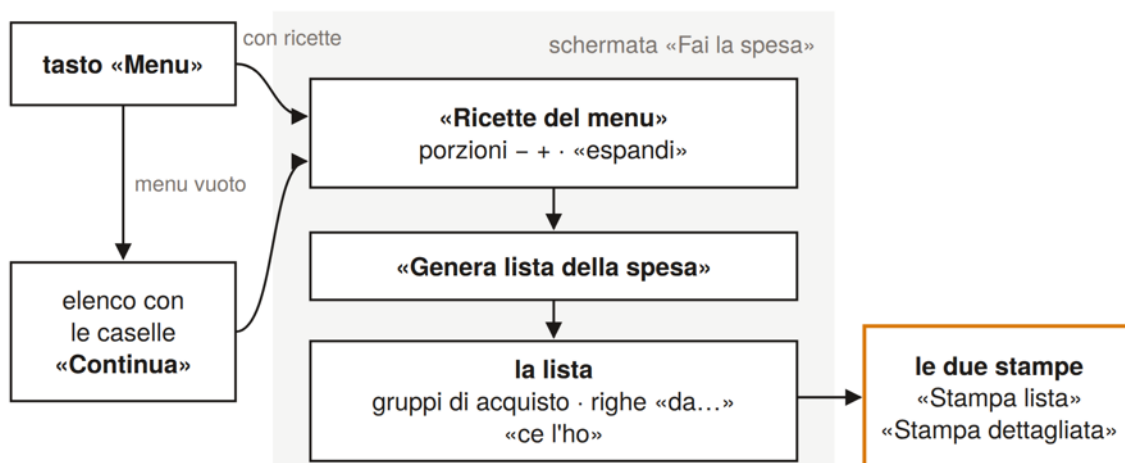
Capitolo 1, «Il primo accesso»: la striscia in alto, la pillola dei crediti, il tipo di account, e le tre cose che vale la pena sapere subito.

I primi dieci minuti

Appena entri sei nella tua pagina, «Le mie ricette», ed è vuota. Lo schermo ti mostra due tasti: premi «Vai alla Brigata», non «Crea la prima ricetta». Poi segui questi quattro passi.

1. **Porta cinque ricette fra le tue.** In «Sfoggia Brigata» apri una ricetta che faresti davvero: si apre una finestra con la foto e la descrizione del piatto. Premi «Aggiungi alle tue ricette». Fallo cinque volte.
2. **Cambia le porzioni.** Torna alla tua pagina con «← Le mie ricette», apri una di quelle ricette e porta le porzioni su o giù con – e +: gli ingredienti si rifanno i conti da soli.
3. **Fai un menu.** Apri almeno tre di quelle ricette, una per una, e premi «Aggiungi al menu»: il tasto diventa «✓ Nel menu — Rimuovi». Poi premi «Menu», in alto, e «Genera lista della spesa».
4. **Scrivi una ricetta tua,** una che fai davvero: «Nuova ricetta». Come si fa è più avanti, in «Scrivere una tua ricetta».

Perché cinque ricette, e tre nel menu: con una ricetta sola non si vede niente. Con tre piatti diversi la lista somma gli ingredienti che si ripetono e li divide nei gruppi di acquisto, ed è lì che si capisce come funziona.



Dal Menu alla spesa.

Nella procedura delle ricette della Brigata vedrai alcuni numeri in arancione: sono quelli che cambiano con le porzioni. Gli altri restano come sono, e le quantità giuste stanno sempre negli ingredienti.

Nessuno di questi passi consuma crediti.

Trovare cosa cucinare stasera

Quando non sai cosa fare, Brigata te lo fa trovare in due modi: cercando per ingrediente e filtrando. Funzionano allo stesso modo nella tua pagina e in «Sfoggia Brigata», dove le ricette sono più di settecento.

Cercare per ingrediente

In alto c'è una casella sola: «Cerca per ingrediente o titolo (es. pomodoro, aglio)». Scrivi e la griglia si stringe mentre scrivi, senza premere niente.

- **Un ingrediente.** Hai del radicchio da finire: scrivi «radicchio» e vedi le ricette che lo contengono, anche se il titolo non lo nomina.
- **Più ingredienti insieme.** Separali con una virgola: «aglio, pomodoro» trova le ricette che li hanno tutti e due. Senza virgola le parole fanno una ricerca sola: «aglio pomodoro» trova una ricetta solo se sta scritto così nel titolo o in un tag.
- **Un pezzo di titolo.** Basta un pezzo di parola: «riso» trova anche «Risotto».

La ricerca per ingrediente vede solo gli ingredienti che Brigata ha riconosciuto, i verdi. Nella tua pagina guarda anche le parole che attacchi tu alle ricette, i tag. Se fra le tue non trova niente, e nel catalogo invece c'è, compare una riga che ti porta là con la ricerca già fatta, per esempio «Nel catalogo Brigata ci sono 12 ricette: guardale in Vetrina».

I filtri Tempo e Difficoltà

Sotto la ricerca c'è una riga di tendine: Portata, Difficoltà, Costo, Tempo, Attesa, Dieta e Ordina, e nella tua pagina anche Provenienza. Quando hai fretta, le due che servono sono queste.

1. Nella tendina **«Tempo»** scegli «≤ 30 min»: restano le ricette che fra preparazione e cottura stanno entro la mezz'ora. Le soglie vanno da «≤ 15 min» a «≤ 120 min»; «Qualsiasi» toglie il filtro.
2. Nella tendina **«Difficoltà»** scegli una stella: restano le più semplici.
3. I filtri si sommano fra loro e con la ricerca: «pomodoro», più «≤ 30 min», più una stella, è una domanda sola. Quando vuoi ripartire, «Azzera filtri» li spegne tutti.

Sopra la griglia un numero ti dice quante ricette restano, per esempio «7 di 214 ricette». Se leggi «0», il filtro è troppo stretto: le ricette non sono sparite.

Da sapere

Il Tempo è la somma di preparazione e cottura: dice quanto lavoro c'è, non fra quanto si mangia. Le attese — riposi, lievitazioni, ore in frigo — hanno un filtro loro, «Attesa», e il Tempo non le conta: per sapere quando un piatto sarà pronto guardi tutte e due. Una ricetta senza tempi scritti non compare quando filtri per tempo, e il contatore te lo dice: «1 ricetta senza tempi non è inclusa.»

Dal catalogo alle tue ricette

Una ricetta del catalogo che ti ispira la apri e premi «Aggiungi alle tue ricette». Da quel momento è una copia fra le tue: la puoi cambiare, scalare, stampare e mettere nel menu, ma non esportare, nemmeno dopo averla modificata; si esporta il suo duplicato, fatto con «Duplica». Portarla fra le tue non consuma crediti.

Se vuoi saperne di più

Capitolo 2, «Le mie ricette: trovare quello che hai»: tutti i filtri, i tag, i menu salvati e il contatore. Capitolo 5, «La Brigata: il catalogo che arriva col software».

Scrivere una tua ricetta

Le ricette che fai già — quelle di famiglia, quelle del quaderno — entrano in Brigata come le scriveresti su un foglio. Ci sono solo due cose da imparare, la virgola negli ingredienti e le quadre nella procedura, e sono qui sotto. Se le hai già scritte da qualche parte, puoi anche farle leggere all'import: è più avanti, in «L'intelligenza artificiale di Brigata».

Il percorso, in cinque passi

1. Nella tua pagina, «Le mie ricette», premi «Nuova ricetta». Si apre l'editor: la pagina dove si scrive e si corregge una ricetta.
2. Scrivi il titolo. È l'unica cosa obbligatoria: il resto lo puoi aggiungere adesso o un altro giorno.
3. Scrivi le porzioni, cioè per quante persone sono le quantità che stai per scrivere. Se è la ricetta che fai per la tua famiglia, e siete in quattro, scrivi 4.
4. Scrivi gli ingredienti e la procedura: come, è spiegato qui sotto.
5. In fondo premi «Salva ricetta». Se cambi idea, «← Annulla» torna indietro senza salvare niente.

Da sapere

Le porzioni sono il campo che fa lavorare Brigata. Con le porzioni scritte, una ricetta per 4 diventa per 6 o per 10 e le quantità si rifanno i conti da sole: è questo che vuol dire «scalare». Senza porzioni la ricetta si salva e si usa lo stesso, ma non si scala.

Gli ingredienti: uno per riga

Nel riquadro «Aggiungi in blocco» scrivi gli ingredienti uno sotto l'altro, come su un foglio, e premi «Aggiungi lista». Brigata legge ogni riga e la divide da sola in quantità, unità e nome.

200 g fagiolini
2 spicchi d'aglio
mezzo bicchiere di vino bianco

La quantità la scrivi dove ti viene, prima o dopo il nome: «200 g farina» e «farina 200 g» vanno bene tutte e due. Vanno bene anche le quantità che non sono numeri, come «sale q.b.» o «un pizzico di noce moscata». Una cosa per riga, però: «sale e pepe» diventa un ingrediente solo, che si chiama «sale e pepe».

E c'è una regola sola: prima il nome, poi la virgola, poi tutto il resto. Quello che descrive l'ingrediente — maturo, tritato, freddo di frigo — va dopo la virgola.

200 g pomodori datterino, maturi

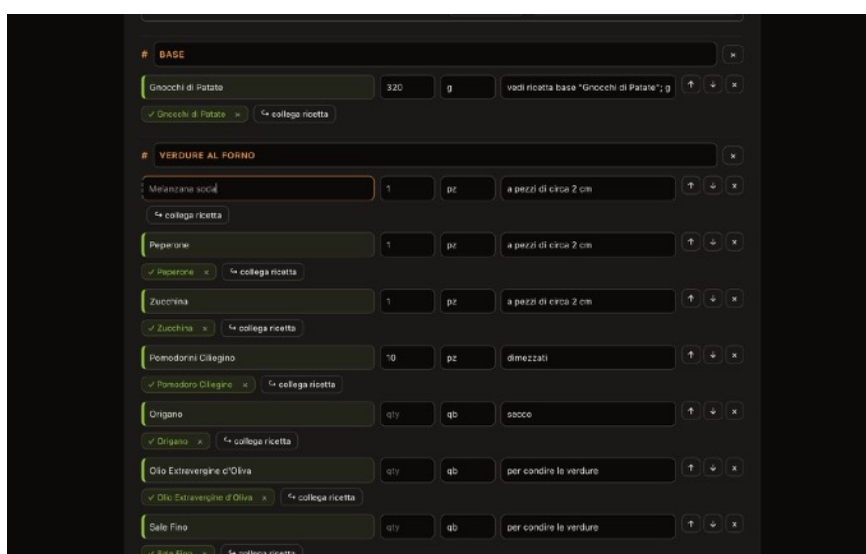
Così Brigata sa che l'ingrediente è «pomodori datterino», e «maturi» resta accanto come nota tua. Se scrivi tutto di fila, per Brigata il nome è «pomodori datterini maturi», tutto quanto, e quell'ingrediente non lo riconosce.

Verde o grigio: come capisci se Brigata ha capito

Dopo «Aggiungi lista», guarda le righe.

Riga	Vuol dire	Cosa fai
verde	Brigata ha riconosciuto l'ingrediente: sa in quale gruppo della lista della spesa metterlo, quali allergeni porta, e la ricerca lo trova	niente
grigia	non l'ha riconosciuto	prova a spostare la virgola: da «1 kg vongole veraci» a «1 kg vongole, veraci»

Se resta grigia va bene lo stesso: la riga si salva, si scala e finisce nella lista della spesa, in fondo, fra i «Non classificati». Brigata conosce più di 3.500 ingredienti, circa 8.000 nomi contando i sinonimi, e l'elenco cresce: una riga grigia di oggi può diventare verde da sola, anche in una ricetta salvata tempo fa.



Gli ingredienti nell'editor: il bordo verde vuol dire riconosciuto.

Da sapere

Un grigio conta quando stampi per qualcun altro: di un ingrediente grigio Brigata non conosce gli allergeni. Per te, a casa, non cambia niente; prima di stampare per altri, leggi «Prima di stampare per qualcun altro», in fondo a questa guida.

La procedura: ogni a capo è un passo

Scrivi come parli. Ogni volta che vai a capo comincia un passo nuovo, e Brigata lo numera da sola: i numeri dei passi non li scrivi tu.

Le quadre: servono solo ai numeri dentro il testo

Quando cambi le porzioni, le quantità degli ingredienti si rifanno i conti da sole, sempre. Non devi fare niente, e le quadre non c'entrano.

I numeri che scrivi dentro la procedura, invece, restano come li hai scritti. Quasi sempre è giusto così: «cuocete 20 minuti» resta 20 minuti anche se le porzioni raddoppiano, perché una teglia doppia non cuoce il doppio.

Se in un passo scrivi una quantità e vuoi che cambi insieme alle porzioni, la metti tra parentesi quadre: selezioni il numero e premi il tasto «[]», sopra la procedura, oppure scrivi le parentesi a mano.

Unite [200 g] di farina e lavorate per 5 minuti.

A porzioni doppie quel 200 diventa 400; i 5 minuti, senza quadre, restano 5. Nella ricetta salvata le quadre non si vedono: il numero che cambia è arancione.

Da sapere

Le quadre non sono obbligatorie. Puoi non usarle mai e scrivere la procedura per parti — «unite la farina», «prendete metà del brodo» — e il testo resta giusto a qualunque porzione, perché le quantità stanno già negli ingredienti.

Se le usi, tre cose da sapere.

- **Tempi e temperature mai tra quadre.** Brigata non li distingue da una quantità: «[180 °C]» a porzioni doppie diventerebbe 360.
- **Con una frazione o un decimale serve l'unità, subito dopo il numero.** «spremi [1/2 pz] limone» scala; «[1/2] limone» no, e il numero diventa rosso. Rosso vuol dire che Brigata ha letto il numero ma non sa se è una quantità o una parte, e non decide al posto tuo.
- **Una parte non va tra quadre.** «metà della farina» si scrive così, senza quadre: la farina, negli ingredienti, si scala già da sola.

Prima di salvare

Se nella ricetta ci sono righe grigie o quadre che non scalano, quando premi «Salva ricetta» si apre una finestra, «Prima di salvare», che te le elenca. «Rivedi» ti porta alla prima da sistemare; «Salva comunque» salva così com'è. Non è un errore, è un promemoria: torna a ogni salvataggio finché restano righe grigie.

Se vuoi saperne di più

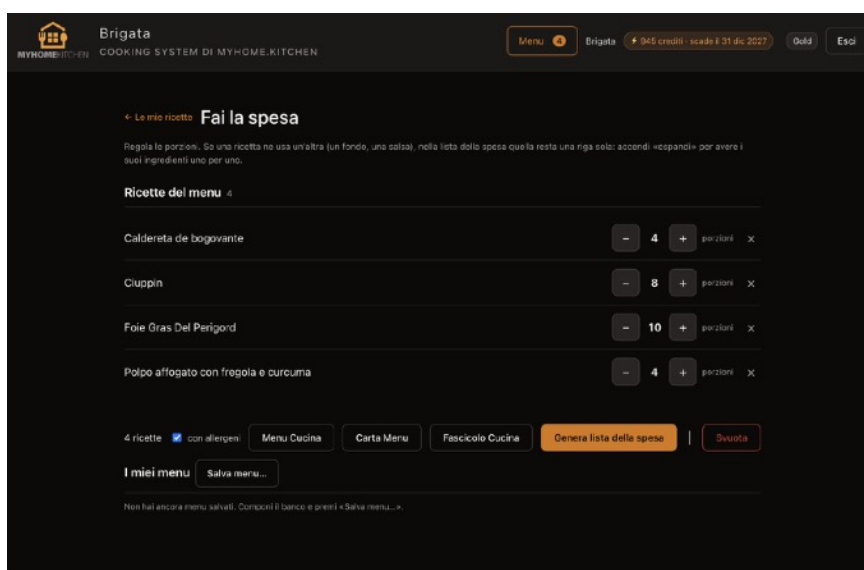
Capitolo 3, «Scrivere una ricetta»: la scheda, le fasi, le unità riconosciute, le quantità a spanne, le ricette collegate e tutto quello che si può mettere tra quadre.

Dal menu alla spesa

Il Menu è dove appoggi le ricette che vuoi cucinare, prima di fare la spesa: quelle di una cena, o quelle di più giorni. Da un menu esce una spesa sola, già sommata.

Come si fa

1. **Metti le ricette nel menu.** Apri una ricetta e premi «Aggiungi al menu»; ripeti per le altre. Sulle anteprime della griglia il tasto non c'è: la ricetta va aperta. Se il menu è vuoto puoi anche premere «Menu», in alto: si apre l'elenco delle tue ricette con le caselle, spunti quelle che vuoi e premi «Continua».
2. **Apri il Menu.** Premi «Menu», in alto: il numero accanto dice quante ricette ci sono. Si apre la schermata «Fai la spesa», con le «Ricette del menu».
3. **Regola le porzioni.** Con – e + dici quante porzioni di ogni ricetta ti servono. La ricetta salvata non cambia: domani la trovi com'era.
4. **Premi «Genera lista della spesa».**



Il Menu: le ricette, con le porzioni di ciascuna.

La lista

Brigata prende le ricette del menu, le scala alle porzioni che hai messo, somma gli ingredienti uguali e li raggruppa per come si comprano: la carne dal macellaio, il pesce dal pescivendolo, le erbe dall'ortolano. Sotto ogni voce trovi da quali ricette arriva e quanto ne serve per ciascuna. In fondo, fra i «Non classificati», ci sono gli ingredienti grigi: si comprano come gli altri.

Davanti a ogni voce c'è una casella «ce l'ho»: spunti quello che hai già in casa, la riga sparisce e la lista si accorcia. Se hai sbagliato, le ritrovi nel pannello « Ho già a casa», in fondo alla pagina.

Nella lista vedi	Vuol dire
«1100 g», e non «1,1 kg»	pesi, volumi e pezzi escono sempre in g, ml e pz: nessuna conversione da fare al banco
un totale che non fa la somma delle righe «da...»	le quantità salgono al numero comodo: «da Ragù 320 g · Polpette 155 g» fa 475, e in lista trovi 480 g
«400 g + 4 cucchiari»	due misure che non si sommano: te le scrive tutte e due invece di inventare una conversione
una voce tutta rossa	quella quantità viene da una ricetta senza porzioni, e non è stata scalata
«q.b.» senza un numero	quell'ingrediente arriva solo con quantità a spanne



Perché il totale non fa la somma delle righe «da...».

Da sapere

Le spunte «ce l'ho» non si salvano: se ricarichi la pagina o rigeneri la lista, tornano tutte. Per la spesa vera stampa la lista: ogni riga ha un quadratino da spuntare a penna. Il Menu invece si salva da solo: lo componi la sera dal computer e lo ritrovi sul telefono, al mercato, dove la lista si rifà in un secondo.

Le stampe della lista sono due: «Stampa lista», con solo quello che devi comprare, e «Stampa dettagliata», con sotto ogni voce da quali ricette arriva.

Se vuoi saperne di più

Capitolo 4, «Il menu e la lista della spesa»: le porzioni ricetta per ricetta, le ricette collegate con l'interruttore «espandi», i menu salvati, i gruppi di acquisto in ordine e cosa si somma con cosa.

L'intelligenza artificiale di Brigata

Fa tre mestieri, e nessuno dei tre decide al posto tuo: propongono, e tieni quello che vuoi. Lo Chef scrive le ricette, il Critico gastronomico le giudica, l'import legge quelle che hai già.

Funzione	Cosa fa	Crediti, in media
Genera ricetta	gli dici cosa hai in casa, ti scrive una ricetta nuova	circa 20
Importa una ricetta	gli dai un testo, o fino a tre foto, e te lo mette nei campi giusti	circa 16, anche da foto
Critico gastronomico	legge una tua ricetta e ti dice cosa ne pensa	circa 11
La ricetta rivista	dopo il Critico, se vuoi, ne scrive una versione migliorata	circa 18

Importare le ricette che hai già

È la porta da cui entrano le ricette che hai scritte altrove.

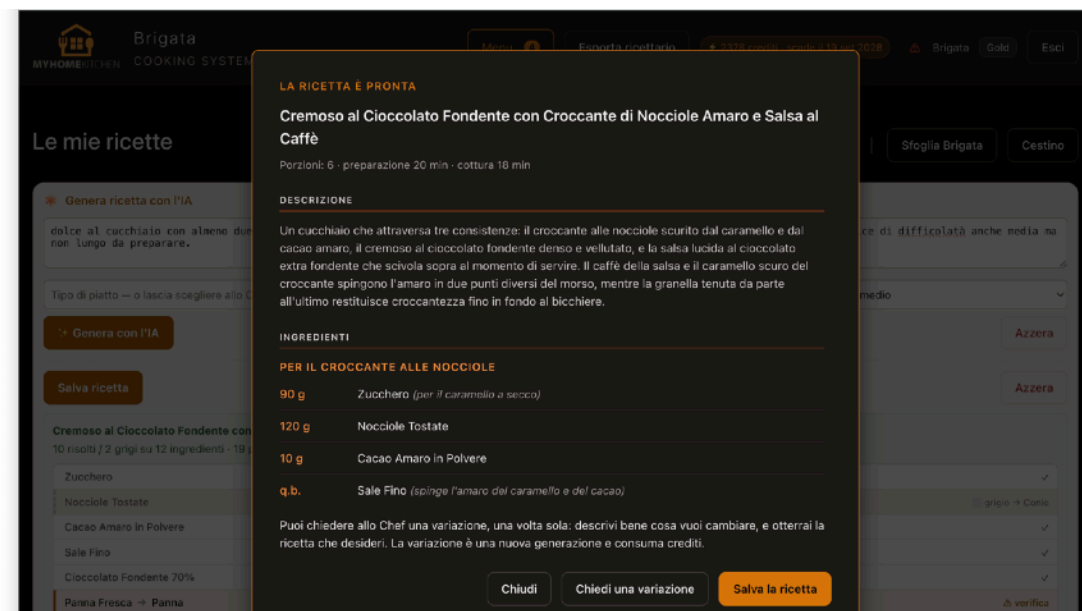
1. Nella tua pagina apri la barra «Importa una ricetta con l'IA».
2. Incolla il testo — da un documento, da un'email, da una pagina web — oppure carica fino a tre foto di pagine di libro, una pagina per foto, dritta e da vicino. Il tasto dice «Carica una foto» e, dopo la prima, «Aggiungi foto».
3. Premi «Importa». Quando ha finito, la ricetta te la mette nell'editor con i campi già riempiti e « da controllare» dove ha dovuto dedurre qualcosa.
4. Controlla, e salva tu: l'import non salva niente da solo.

Se nel frattempo sei andato su un'altra pagina, la ricetta ti aspetta nel pannello, con il tasto «Apri la ricetta importata». Un import consuma i crediti anche quando non riesce: il lavoro è stato fatto.

Genera ricetta

Nella barra «Genera ricetta con l'IA» scrivi gli ingredienti che hai a disposizione: è l'unica casella obbligatoria. Se vuoi, scegli anche il tipo di piatto, le porzioni e la marcia, cioè quanto vuoi che lo Chef ci pensi su: base, medio, gourmet, senza limiti. Poi « Genera con l'IA». Quando lo Chef ha finito si apre una finestra, «La ricetta è pronta», e la ricetta si legge tutta lì; in fondo un riquadro conta gli ingredienti riconosciuti e quelli grigi, ed elenca sotto « da verificare» quelli agganciati a un nome simile. Se ti convince, «Salva la ricetta»: entra fra le tue senza passare dall'editor. Se non ti convince non la salvi: non entra nel tuo ricettario, e nel giro di qualche giorno Brigata non ne tiene più nessuna copia. I crediti di quella richiesta sono già stati usati. Lo Chef compila anche i tempi e la difficoltà, e sono proposte come il resto. Quando per il gusto sceglie una cottura sotto le regole di sicurezza, o usa un ingrediente crudo, lo dice in fondo ai Consigli dello chef. Se il collegamento cade mentre lo Chef scrive, la ricetta non si perde: Brigata la tiene da parte per sette giorni, e la recuperi con «Recupera l'ultima ricetta generata», senza pagarla una seconda volta.

Dalla stessa finestra puoi chiedere allo Chef **una variazione, una volta sola**: «più piccante», «senza panna», «cotta al forno», fino a 600 caratteri. È una generazione nuova e consuma crediti; lo Chef tiene com'è quello che la tua richiesta non tocca. Se il collegamento cade mentre la scrive, nella finestra compare «Recupera la variazione»: arriva senza pagarla una seconda volta. Per cambiare le porzioni la variazione non serve: si cambiano nella scheda, con il – e il +, e non costano niente.



La finestra «La ricetta è pronta»: la ricetta per intero e, in fondo, «Chiudi», «Chiedi una variazione» e «Salva la ricetta».

Il Critico gastronomico

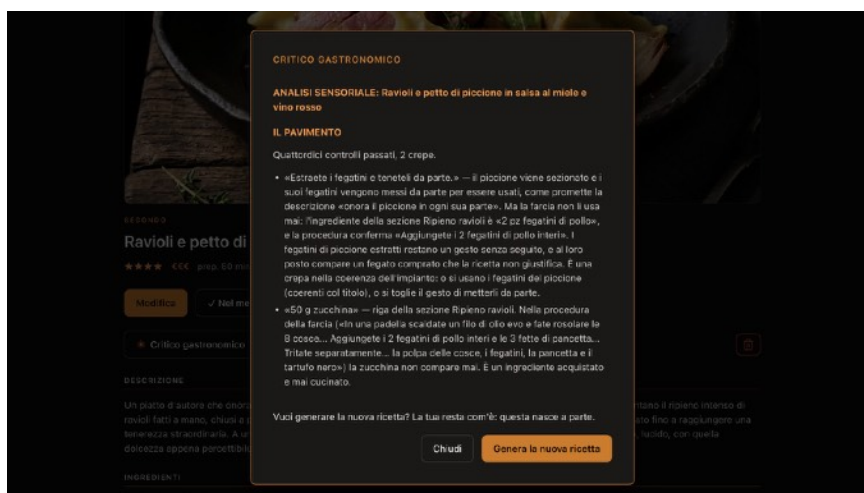
Il Critico legge una tua ricetta: prima fa i conti, poi la giudica, e chiude con uno stato.

Stato	Vuol dire
DA SERVIRE	fatta alla lettera, la ricetta porta in tavola il piatto promesso
DA PERFEZIONARE	arriva in tavola, ma il gusto ha una miglioria che vale la pena
DA RIPENSARE	c'è almeno un rilievo: un errore per cui, fatta alla lettera, la ricetta non porta in tavola il piatto promesso

Gli errori piccoli, quelli che il piatto regge, sono le correzioni, e non cambiano lo stato. Il giudizio te lo tieni tu, e la tua ricetta non cambia. In fondo, qualunque sia lo stato, ti fa una domanda:

Vuoi generare la nuova ricetta?
La tua resta com'è: questa nasce a parte.

Se dici di sì, lo Chef scrive una seconda ricetta: esegue i rilievi e le correzioni, e lascia com'è quello che il Critico ha messo in «Da non toccare». Non è la tua corretta, è una ricetta nuova: la tua originale resta dov'è.



Il critico dice la sua, e poi ti chiede.

Consumano crediti solo queste quattro funzioni, e la variazione di una ricetta generata, che è una generazione nuova. Tutto il resto — scrivere, correggere, stampare, il menu, la lista della spesa — non ne consuma nessuno. Quanti te ne restano lo dice la pillola in alto, che comincia con ⚡.

Se vuoi saperne di più

Capitolo 6, «L'intelligenza artificiale di Brigata»: le marce dello Chef, cosa succede mentre lavora, come si contano i crediti e quanto costa ogni richiesta.

Le stampe

Da Brigata escono otto documenti diversi, e non sono otto versioni della stessa cosa. Le stampe si aprono in una scheda nuova del browser: Brigata resta aperta in quella di prima, e ci torni cliccandoci sopra.

Stampa	A cosa serve
Stampa ricetta · Stampa lista spesa	la ricetta per esteso, per le porzioni che scegli; e la spesa di quella ricetta sola
Menu Cucina	lo strumento di lavoro: le portate, le porzioni e, con la casella «con allergeni» accesa, gli allergeni
Carta Menu	il foglio del cliente: i piatti e le indicazioni dietetiche, senza porzioni e senza allergeni
Fascicolo Cucina	il menu più tutte le ricette per esteso, una per pagina

Stampa	A cosa serve
Stampa lista · Stampa dettagliata	cosa compro; e a cosa mi serve, con sotto ogni voce da quali ricette arriva
Esporta ricettario	le tue ricette da scaricare, tranne quelle portate dalla Brigata

Se vuoi saperne di più

Capitolo 7, «Le stampe»: come si stampa, cosa c'è su ogni foglio, l'ordine delle portate e cosa controllare prima di stampare per qualcun altro.

Le cinque cose che contano davvero

1. **Scrivi come parli.** Gli ingredienti uno per riga, le quantità dove ti vengono. Il nome della cosa, poi la virgola, poi tutto il resto. Non c'è una sintassi da imparare.
2. **Metti le porzioni.** È l'unico campo che fa lavorare il software. Senza, niente si scala; e con, tutto il resto funziona da solo per sempre.
3. **Le quantità negli ingredienti; nel testo, tra quadre.** Gli ingredienti scalano da soli. Se nella procedura vuoi che una quantità cambi, scrivila «unite [200 g] di farina». Tempi e temperature, invece, mai tra quadre.
4. **Quattro tag, sempre gli stessi.** I tag sono le parole che attacchi tu a una ricetta, come «Cena veloce» o «Piace ad Anna»: sono i filtri che ti fai da solo, e sono la cosa che a duecento ricette fa la differenza fra un archivio e una cucina.
5. **Prima di stampare per qualcun altro, guarda i grigi.** Insieme alle spunte dietetiche, è la regola che non riguarda la comodità ma la responsabilità: Brigata riporta gli allergeni di quello che ha riconosciuto, e di un ingrediente grigio non può dire niente. E anche quelli che riporta sono indicazioni: l'ultimo controllo è tuo.

Da sapere

Il primo accesso apre una prova gratuita di tre mesi, con fino a venti ricette e 130 crediti; durante la prova le ricette non si esportano. Quello che cambia durante la prova è nel capitolo 9 del manuale, «La prova gratuita».

Prima di stampare per qualcun altro

Gli allergeni che Brigata riporta sul Menu Cucina sono indicazioni, non garanzie. Li ricava dagli ingredienti che ha riconosciuto, e ci sono cinque cose che non può sapere:

1. **un ingrediente grigio**, di cui non conosce gli allergeni;
2. **un errore nel dato**, se a un ingrediente è associato l'allergene sbagliato;

3. **il prodotto che compri davvero:** la marca, le tracce, quello che c'è scritto sull'etichetta;
4. **un ingrediente che è già una preparazione,** come un ragù comprato o un pesto: per questi riporta gli allergeni tipici;
5. **la tua cucina:** le contaminazioni crociate su taglieri, pentole, olio di frittura, piani in comune.

Il Menu Cucina riporta gli allergeni solo con la casella «con allergeni» accesa. La Carta Menu e il Fascicolo Cucina non li riportano mai.

Controlla sempre gli ingredienti e le etichette. Il capitolo 7, «Le stampe», lo spiega per esteso.

Le spunte vegetariano, vegano, senza glutine e senza lattosio dicono cosa sei disposto a fare tu con quella ricetta, non cosa c'è scritto negli ingredienti. Sulla Carta Menu diventano simboli accanto al piatto, davanti al cliente, senza legenda.

Sulle ricette della Brigata una spunta c'è solo se tutti gli ingredienti che Brigata ha riconosciuto sono compatibili; Brigata però non conosce la marca che compri. Guarda gli ingredienti prima di fidarti di una spunta, e lasciala solo sui piatti che servirai davvero così.

La sicurezza in cucina

Le ricette di Brigata sono scritte da un cuoco: scelgono la cottura che rende il piatto buono, e danno la temperatura al cuore quando conta. Quando una ricetta dello Chef scende sotto le regole di sicurezza per scelta di gusto, o porta un ingrediente crudo, in fondo ai Consigli dello chef c'è un avviso che lo dice. Le regole del manuale invece danno, per ogni cibo, il valore più prudente: valgono sempre, anche quando l'intelligenza artificiale sbaglia o l'avviso non c'è. Questi sono i principi generali che valgono sempre; le regole cibo per cibo sono nelle Avvertenze del manuale, «La sicurezza in cucina».

Da sapere

Sono avvertenze generali, non il controllo della tua ricetta. Chi cucina deve sempre controllare e valutare da sé il rischio, anche quando la ricetta l'ha scritta lo Chef: l'intelligenza artificiale non tiene sempre conto di tutto. Queste pagine non sostituiscono le indicazioni del medico o delle autorità sanitarie.

1. **Conta il cuore del pezzo, non la superficie.** Un termometro a sonda è lo strumento più utile per la sicurezza.
2. **Temperatura e tempo vanno insieme.** Una temperatura più bassa tenuta più a lungo vale quanto una più alta raggiunta un istante: per questo una ricetta in padella dice «tolto appena arriva», una in bagno dice «tenuto per 30 minuti». La ricetta sceglie la coppia che rende meglio con la sua tecnica.

3. **Le persone fragili** — donne in gravidanza, bambini piccoli, anziani, persone immunodepresse o con malattie del fegato — dovrebbero evitare carni, pesce, uova e latte crudi o poco cotti, e seguire le regole del manuale. In gravidanza il fegato è sconsigliato anche ben cotto, per la vitamina A.
4. **Il freddo non uccide quasi niente: ferma.** Frigorifero a 5 °C o meno. Un cibo cotto sta fuori dal frigorifero al massimo due ore, un'ora se fa più di 32 °C; si tiene in caldo sopra i 63 °C e si riscalda a 75 °C al cuore.
5. **Conserven sott'olio e sottovuoto fatte in casa:** il botulino non si elimina con la cottura di casa. Serve l'acidità (aceto, limone), oppure la conservazione in frigorifero e un consumo breve.
6. **Il congelatore di casa (-18 °C) contro i parassiti basta in un caso solo:** il pesce da mangiare crudo, tenuto 96 ore. Per il resto no: i tempi sono nel manuale.

Se ti serve altro

Se vuoi...	Nel manuale
ritrovare una ricetta: ricerca, filtri, tag, menu salvati	capitolo 2, «Le mie ricette: trovare quello che hai»
scrivere una ricetta: ingredienti, la virgola, verde e grigio, le quadre, «Prima di salvare»	capitolo 3, «Scrivere una ricetta»
regolare le porzioni del menu e capire i numeri della lista	capitolo 4, «Il menu e la lista della spesa»
sfogliare il catalogo e portare le ricette fra le tue	capitolo 5, «La Brigata: il catalogo che arriva col software»
generare, importare, far giudicare una ricetta; i crediti	capitolo 6, «L'intelligenza artificiale di Brigata»
scegliere la stampa giusta; esportare le ricette	capitolo 7, «Le stampe»
recuperare una ricetta eliminata; sapere cosa succede quando l'abbonamento scade	capitolo 8, «Il cestino, e cosa non si perde»
sapere cosa cambia durante la prova	capitolo 9, «La prova gratuita»
rileggere tutte le avvertenze insieme	«Avvertenze», in fondo al manuale

Da sapere

Brigata ti dà gli strumenti e ti dice quello che sa. La cucina sei tu.