



MYHOMEKITCHEN

Brigata di MyHome.Kitchen

Manuale

30 settembre 2026



MYHOMEKITCHEN

Brigata

COOKING SYSTEM DI MYHOME.KITCHEN



AI-POWERED



Indice

Introduzione	Cos'è Brigata · E oltre settecento ricette, già dentro · Come è fatto, e perché si nota · Per chi è
Come ragiona Brigata	
1 Il primo accesso	Come si entra · Cosa consuma crediti, e cosa no · La prima schermata è vuota, ed è giusto · La Brigata: le ricette che arrivano col software · Cosa c'è in alto · I primi dieci minuti · Tre cose che vale la pena sapere subito
2 Le mie ricette: trovare quello che hai	Cosa c'è in questa pagina · La ricerca · I filtri · I tag: i filtri che ti fai da solo · Mettere ordine: tre esempi veri · Il contatore · Il cestino · In sostanza
3 Scrivere una ricetta	Come si comincia · La scheda · Gli ingredienti · Verde e grigio · Una ricetta dentro un'altra · La procedura e gli altri campi · I tag personali · Prima di salvare · E adesso scrivi · Da consultare
4 Il menu e la lista della spesa	Il Menu · Regolare il menu · La lista della spesa · I numeri della lista · In sostanza · Da consultare
5 La Brigata: il catalogo che arriva col software	Come ci si arriva · Cercare qui dentro · Portarne una fra le tue · Le spunte delle ricette del catalogo · In sostanza
6 L'intelligenza artificiale di Brigata	Le quattro cose che sa fare · Genera ricetta · Importa una ricetta · Il Critico gastronomico, e la ricetta rivista · Mentre l'intelligenza artificiale lavora · I crediti · In sostanza
7 Le stampe	Come funziona una stampa, qui · Le due stampe di una ricetta · Le tre stampe del menu · Le due stampe della lista della spesa · Esporta ricettario · Prima di stampare per qualcun altro
8 Il cestino, e cosa non si perde	Eliminare non elimina · Cosa non si perde · Quando l'abbonamento scade
9 La prova gratuita	Come riconosci la prova · Cosa hai durante la prova · Quando arrivi a venti ricette · Quando i crediti della prova non bastano · Tenersi le ricette · Quando la prova finisce
Per finire	Le cinque cose che contano davvero · Non puoi rompere niente · Quello che cresce col tempo · E adesso
Avvertenze	Brigata propone, tu decidi · Gli allergeni · Le indicazioni dietetiche · L'intelligenza artificiale · Le quantità · Il servizio

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

Introduzione

Le ricette che sai fare non stanno in un posto solo.

Una parte è su un quaderno con le pagine unte, una parte in un libro con l'orecchia alla pagina giusta, una parte in venti foto sul telefono, una parte in un file che qualcuno ti ha mandato. E la parte migliore non è scritta da nessuna parte: sta nelle tue mani, e la rifai a memoria.

Funziona. Funziona finché sei tu, da solo, quel giovedì lì.

Poi arriva la cena per dodici e la ricetta è per quattro. Arriva la spesa da fare per sei piatti diversi, e l'aglio compare in quattro di quelli. Arriva qualcuno che chiede se c'è il glutine. Arriva il ragazzo nuovo in cucina, a cui la ricetta va spiegata per la terza volta. E arriva la cosa più banale di tutte: hai del radicchio da finire e non ti viene in mente cosa farci.

Nessuno di questi è un problema di cucina. Sono tutti problemi di organizzazione, e rubano tempo a quella parte lì — le mani, il fuoco, il gusto — che è l'unica per cui vale la pena stare ai fornelli.

Cos'è Brigata

Brigata è il posto dove le tue ricette smettono di essere fogli sparsi e diventano uno strumento di lavoro.

Ci scrivi dentro quello che sai fare — o glielo fai leggere da una foto, da un documento, da una pagina web — e da quel momento quelle ricette sanno fare cose che su un quaderno non potrebbero mai.

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 sei piatti per una cena e ne esce la lista di quello che devi comprare, già sommata e già divisa per come si compra davvero: il pesce dal pescivendolo, la carne dal macellaio.
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, e sono due fogli diversi perché servono a due persone diverse.
si ritrovano	Duecento ricette e ti serve un primo, facile, sotto i trenta minuti, col radicchio: è una domanda sola, e la risposta arriva subito.

E poi c'è l'intelligenza artificiale di Brigata. Allo Chef dici cosa hai in casa, e ti scrive una ricetta. All'import dai una pagina strappata da un libro, e te la mette in ordine nei campi giusti. Il Critico gastronomico legge una tua ricetta e ti dice cosa ne pensa, come farebbe un collega che ha lavorato in venti cucine.

E oltre settecento ricette, già dentro

Brigata non arriva vuota. Insieme al software ci sono oltre settecento ricette già scritte, da tutto il mondo: complete di ingredienti, procedura, tempi.

Non sono un esempio da guardare. Sono ricette vere, e nel momento in cui una ti piace la porti fra le tue con un clic: da lì la cambi, la scali, la stampi, la metti in un menu.

Come è fatto, e perché si nota

Non c'è niente da installare. Brigata si apre in una pagina del browser, sul computer come sul telefono, e si aggiorna da solo: componi il menu la sera dal computer e la mattina dopo, al mercato, ce l'hai in tasca già pronto.

Ma la cosa che noterai davvero, dopo un paio di giorni, è un'altra: **questo software ti parla.**

Quando trova qualcosa che non torna te lo dice, e quasi sempre ti mette accanto la strada per sistemarlo. Non nasconde niente e non sceglie al posto tuo: due misure che non si sommano te le scrive tutte e due, invece di inventare una conversione; una ricetta che hai cestinato e che è ancora dentro un menu te la lascia lì, segnata, e decidi tu.

È la differenza fra un programma che ti fa da segretario e uno che pretende di sapere come si cucina. Brigata fa il primo mestiere, apposta.

Per chi è

Per chi cucina e ha più ricette di quante ne tenga a mente.

Per lo chef che ogni stagione rifà la carta e vorrebbe ripartire da quella dell'anno scorso invece che da un foglio bianco. Per chi insegna e porta cinque ricette in aula. Per il bistrot che cambia menu ogni settimana. Per chi cucina tutti i giorni per casa e chiede aiuto al software. E per chi a casa cucina sul serio, e vuole solo smettere di cercare quel foglietto.

Da sapere

Quello che serve saperlo è poco: si scrive come si parla, e il software segue.

Il resto di questo manuale è il come. Puoi anche non leggerlo tutto adesso: comincia dal capitolo 1, fatti dieci minuti di prova, e torna qui quando ti serve qualcosa di preciso.

Buona cucina.

Come ragiona Brigata

Prima dei capitoli, tre righe su come è fatto questo software: servono a capire perché le schermate dicono le cose che dicono.

Brigata dice, porta, e non decide.

Dice	Quando trova qualcosa che non torna te lo scrive, invece di far finta di niente. Una ricetta nel cestino dentro un menu: lo dice. Un ingrediente che non ha riconosciuto: lo dice. Due misure che non si sommano: te le scrive tutte e due. Il silenzio non è mai la scelta prudente.
Porta	Accanto a quello che segnala c'è quasi sempre la strada per sistemarlo: il link che apre l'editor proprio su quella riga, il tasto che porta a scrivere le porzioni. Non solo la diagnosi.
Non decide	Non converte due misure che non si convertono, non sceglie fra due modi di scrivere un tag, non toglie una ricetta dal menu perché l'hai cestinata. Le decisioni restano tue, sempre.

Da qui viene anche il difetto che noterai: certe schermate dicono molte cose. È voluto: preferiscono essere un po' cariche piuttosto che tacere.

E da qui viene la cosa che conta di più, se cucini per gli altri: Brigata ti dà gli strumenti e ti dice quello che sa, ma la cucina sei tu.

Il primo accesso

Il primo giorno con Brigata dura dieci minuti, e la cosa più utile che puoi sapere è che la tua pagina, all'inizio, è vuota. È giusto così, e c'è un modo comodo per riempirla.

In breve

Si entra da **brigata.online**, con «Entra in Brigata» e poi «Accedi con Google»: serve un account Google, e non c'è una password da inventare.

All'inizio la tua pagina è vuota. Premi «Vai alla Brigata» e porta fra le tue cinque ricette già scritte.

Consumano crediti solo le funzioni dell'intelligenza artificiale; tutto il resto no.

Nella striscia in alto ci sono il Menu, «Esporta ricettario», la pillola dei crediti ed «Esci».

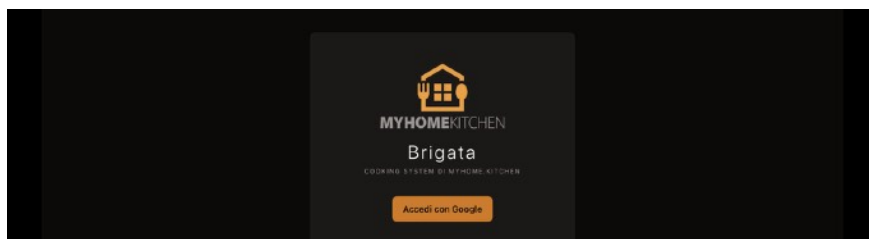
Come si entra

1. Nel browser, vai su **brigata.online** e premi «Entra in Brigata».
2. Premi «Accedi con Google».
3. Scegli il tuo account Google, e sei dentro.

Brigata è una pagina del browser: non c'è niente da installare, e si apre sul computer, sul tablet e sul telefono con lo stesso indirizzo: **brigata.online**. Il link lungo che hai ricevuto per email non è stato sostituito: continua a funzionare come prima, e se ce l'hai nei preferiti non devi cambiare niente.

In cima alla pagina Google mostra una fascia: «Questa applicazione è stata creata da un utente di Google Apps Script», con accanto «Segnala abuso» e «Scopri di più». È normale: è la piattaforma su cui gira Brigata.

Alla prima schermata c'è un tasto solo: «Accedi con Google». 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.



Si entra con un tasto solo.

Premuto il tasto, Google ti fa scegliere l'account con cui entrare — «Scegli un account · Continua su Brigata» — e sotto trovi i link alle norme sulla privacy e ai termini di servizio di Brigata.

Quello che Google ti chiede di concedere è il tuo nome, il tuo indirizzo email e la tua immagine del profilo, e serve solo a sapere che sei tu.

Da sapere

Brigata non chiede il Drive, non chiede la posta, non chiede i contatti, e non può vederli.

Le tue ricette stanno in un archivio del software, e nessun'altra app le vede. Chi amministra Brigata ha accesso tecnico a quell'archivio, come in qualunque servizio in cui i tuoi dati non stanno sul tuo computer: è l'altra faccia del fatto che non installi niente e che ritrovi le tue ricette da qualunque dispositivo.

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 e non perdi niente, funziona così. Per uscire c'è «Esci», in alto a destra.

Se ti succede

- **Compare una pagina intitolata «Errore».** Non è un guasto: premi «Torna al login» e rientri. Qui sotto c'è quando succede.
- **In una scheda nuova Brigata ti chiede di nuovo di entrare.** Funziona così: a ogni scheda o finestra nuova rifai «Accedi con Google». Non perdi niente.
- **Non hai un account Google.** Prima ne crei uno — è gratis — e poi entri.

Se compare una pagina «Errore»

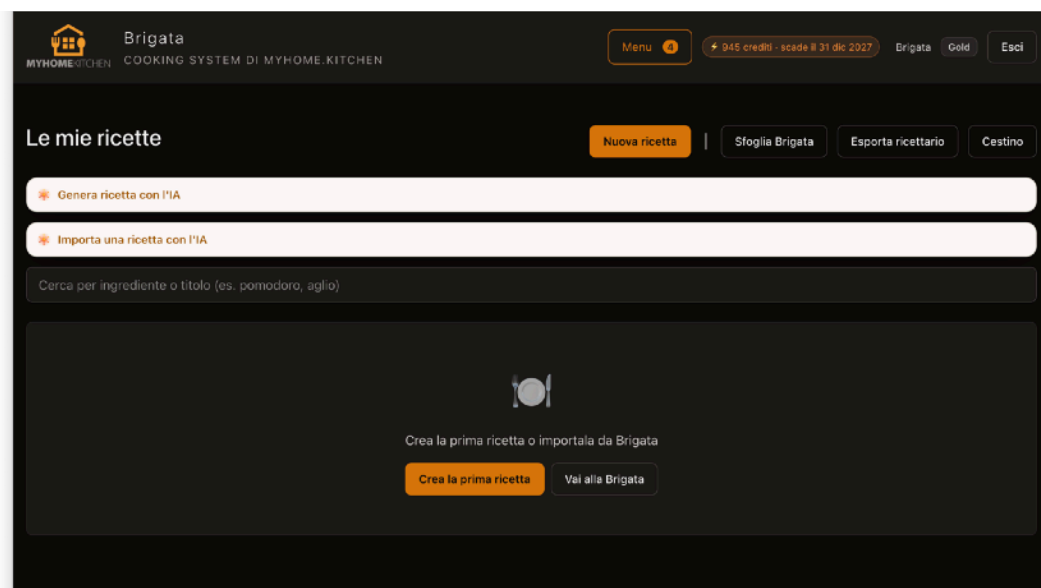
Se ricarichi la pagina dopo l'accesso, o la riapri, oppure se l'accesso con Google richiede più di dieci minuti, compare una pagina intitolata «Errore», con questa frase:

Il collegamento usato per entrare è scaduto. Succede quando la pagina viene ricaricata o riaperta dopo l'accesso, oppure quando l'accesso con Google richiede più di dieci minuti. Premi «Torna al login» e rientra.

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».



Cosa consuma crediti, e cosa no

Consumano crediti solo le funzioni dell'intelligenza artificiale, quelle che scrivono, importano e rivedono una ricetta al posto tuo: quanto costa ognuna è nel capitolo 6, «L'intelligenza artificiale di Brigata».

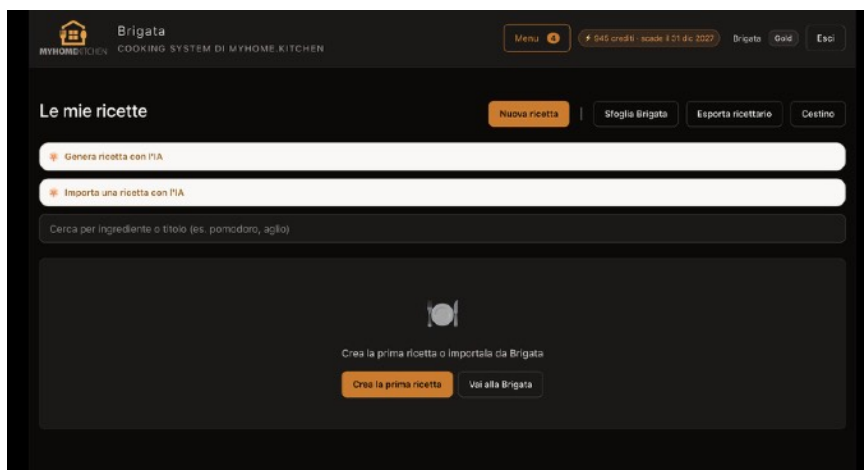
Tutto il resto non consuma crediti e non ha limiti: scrivere, correggere, stampare, fare il menu e la lista della spesa.

La prima schermata è vuota, ed è giusto

Appena entri sei nella tua pagina — si chiama «Le mie ricette» — e non c'è niente dentro. Le ricette sono tue, e tu non ne hai ancora nessuna.

Lo schermo ti mostra due tasti: «Crea la prima ricetta» e «Vai alla Brigata».

Il primo è quello in evidenza, ma non è quello da premere adesso. Scrivere una ricetta da zero è il gesto più lento, e non è da lì che si capisce cos'è questo software.



La prima schermata: due tasti, e conviene premere l'altro.

La Brigata: le ricette che arrivano col software

La Brigata è un catalogo di oltre 700 ricette già scritte, che arrivano insieme al software e vengono da tutto il mondo. Non sono un esempio: sono ricette vere, complete di ingredienti e procedura.

La schermata si intitola «Sfoglia Brigata», e in qualche punto del software lo stesso posto è chiamato «Vetrina»: è sempre questo.

Per portarne una fra le tue:

1. Premi «Vai alla Brigata» — più avanti, dalla tua pagina, «Sfoglia Brigata».
2. Apri una ricetta che ti interessa davvero — non una a caso, una che faresti. Si apre una finestra con la foto e la descrizione del piatto, e due tasti.
3. Premi «Aggiungi alle tue ricette». Gli ingredienti e la procedura li leggi dopo, fra le tue.

Adesso quella ricetta è fra le tue. Puoi cambiarla, stamparla, scalarla, metterla in un menu, ma non esportarla, nemmeno dopo averla modificata: si esporta solo il suo duplicato, fatto con «Duplica». È una copia: quello che ci fai sopra non tocca il catalogo, e il catalogo non tocca quella copia.

Da sapere

Nei primi giorni conviene fare così almeno cinque volte. È il modo più veloce per avere uno scaffale con dentro roba che ti somiglia, e ti servono per comporre il primo menu.

Una cosa da sapere quando porti una ricetta dalla Brigata fra le tue: le indicazioni dietetiche del catalogo sono un punto di partenza, non una garanzia — una spunta c'è solo se tutti gli ingredienti che Brigata ha riconosciuto sono compatibili, ma Brigata non conosce la marca che compri. Nel capitolo 3, «Scrivere una ricetta», c'è per

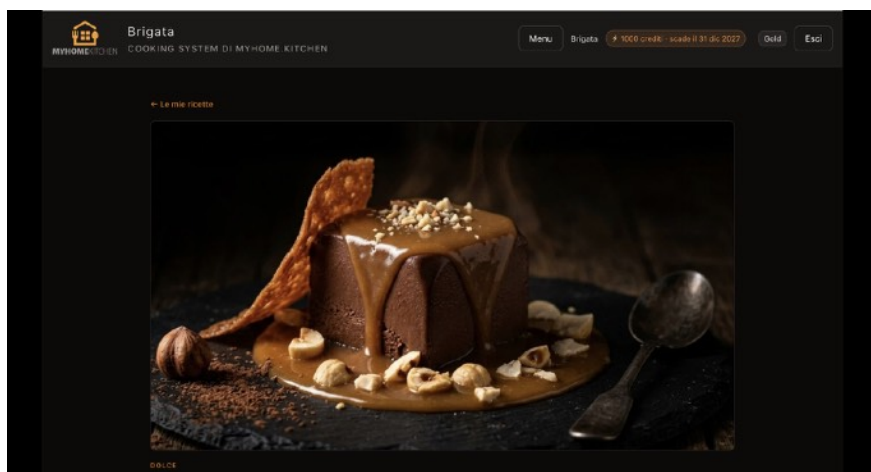
esteso. Vale la pena guardarci dentro prima di servire quel piatto a qualcuno che te l'ha chiesto per una ragione seria.

Cosa c'è in alto

Nella tua pagina — e nella scheda di una ricetta, nel Menu e nel cestino — la striscia in cima ha sempre le stesse cose. Sul computer resta ferma anche quando scorri la pagina. Sul computer, da sinistra a destra, ci sono «Menu», «Esporta ricettario», «Rinnova» quando c'è, la pillola dei crediti, il triangolino  quando c'è, il tuo nome, il tipo di account ed «Esci». Sul telefono la striscia va su due o tre righe, secondo la larghezza, e scorre con la pagina: sopra la pillola dei crediti, a tutta larghezza; sotto «Menu» a sinistra e, a destra, «Esporta ricettario», il triangolino  quando c'è, il tipo di account ed «Esci», che sui telefoni più stretti va da solo sulla riga sotto. Quando c'è «Rinnova», i tasti che non ci stanno vanno a capo. Il tuo nome, sul telefono, non compare.

In alto	Cosa fa
Menu	il tasto del Menu, dove appoggi le ricette di una cena prima di farci la spesa; il numero si accende quando c'è qualcosa dentro
Esporta ricettario	ti prepara le tue ricette da scaricare, tranne quelle portate dalla Brigata (capitolo 7). Sta qui, e non nella riga dei tasti, perché serve anche quando il resto si è fermato
La pillola dei crediti	comincia con  e dice quanti crediti ti restano per le funzioni dell'intelligenza artificiale (capitolo 6), e a che punto è l'abbonamento: «scade il 31/12/2027», oppure «scaduto il 17/09/2026» con il tempo che ti resta (capitolo 8). In prova dice «prova: 12 giorni», e a prova finita «prova finita»
Rinnova	compare trenta giorni prima della scadenza e apre il negozio, sul sito MyHome.Kitchen; se ci passi sopra dice «Il tuo abbonamento sta per scadere: rinnova sul negozio.». La pillola intanto continua a dire «scade il ...». Non addebita niente (capitolo 8)
Un triangolino 	compare quando c'è un avviso: è uno solo, uguale per tutti. Si apre da sé quando apri il software; dopo che l'hai chiuso resta lì, e ci si preme sopra per rileggerlo
Il tuo nome	sul computer; e, dopo la pillola dei crediti, il tipo di account
Esci	per uscire

Per tornare alla tua pagina da una ricetta, dal Menu o dal cestino c'è «← Le mie ricette», appena sotto la striscia, a sinistra.



La striscia in alto.

Due schermate hanno la striscia più corta, ed è utile saperlo prima di cercarci qualcosa che non c'è.

Schermata	Cosa c'è in alto
La Brigata	il nome del software, la pillola dei crediti, il triangolino $\triangle$ quando c'è un avviso, il tipo di account e, in alto a destra, il tasto «← Le mie ricette». Niente Menu, niente «Esporta ricettario», niente «Rinnova», niente «Esci», e il tuo nome non compare
L'editor	mentre scrivi una ricetta in cima c'è solo il nome del software: niente crediti, niente Menu, niente «Esporta ricettario». Si esce di lì con «Salva ricetta» oppure «← Annulla»

I primi dieci minuti

Se vuoi una sequenza da seguire, questa è quella che funziona.

1. Vai alla Brigata e porta fra le tue cinque ricette che ti interessano davvero.
2. Aprine una e cambiale le porzioni: guarda gli ingredienti rifarsi i conti da soli.
3. Metti nel menu almeno tre di quelle ricette: aprile una per una e premi «Aggiungi al menu». Poi «Menu» in alto, e «Genera lista della spesa». Quella lista è il motivo per cui questo software esiste.
4. Adesso scrivi una ricetta tua, una che fai davvero.

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.

Sul punto 2, una cosa che va detta subito: le porzioni rifanno i conti agli ingredienti. Nella procedura cambiano solo le quantità scritte tra quadre, come «[300 g] di farina»; un numero senza quadre resta com'è, perché è testo tuo e Brigata non riscrive quello

che hai scritto. La gran parte delle ricette della Brigata ha le quantità tra quadre, ma non tutte le quantità del loro testo scalano: i numeri in arancione cambiano con le porzioni, tutti gli altri restano come sono. Quando ne scali una di molto, rileggi la procedura: le quantità giuste stanno sempre negli ingredienti. Nel capitolo 3, «Scrivere una ricetta», c'è come si usano le quadre.

Sul punto 3: la lista della spesa non consuma crediti. Nessuno dei gesti di questa sequenza li consuma, tranne se chiedi allo Chef di scrivere la ricetta al posto tuo.

In quattro passi hai visto tutto quello che serve. Il resto del manuale spiega le stesse cose con calma, e si legge quando serve.

Tre cose che vale la pena sapere subito

È difficile rompere qualcosa. Una ricetta che elimini non sparisce: finisce nel cestino, e da lì si rimette a posto. Il cestino però non tiene per sempre: dopo trenta giorni quello che c'è dentro viene eliminato davvero, e il software te lo dice ogni volta che elimini una ricetta.

Il software si aggiorna da solo, e tu non devi scaricare niente né installare aggiornamenti. Ogni tanto conviene uscire e rientrare: è l'unico gesto che serve per lavorare sulla versione più recente, ed è il momento in cui arrivano gli avvisi nuovi. E se non lo fai non succede niente di male: non perdi niente, non si rompe niente, non ti si blocca niente. Continui a lavorare con la versione che avevi quando hai aperto, e le migliorie fatte nel frattempo diventano tue la prima volta che rientri.

Il software ti parla. Quando trova qualcosa che non torna te lo dice, e quasi sempre ti mette accanto la strada per aggiustarlo, ma la decisione resta tua, sempre. Se una schermata ti sembra dire molte cose, è quello: preferisce essere un po' carica piuttosto che tacere.

Le mie ricette: trovare quello che hai

Questa è la tua pagina, quella che vedi appena entri. Con cinque ricette non serve cercare niente e questo capitolo si salta. Quando saranno duecento, diventerà il più utile del manuale.

In breve

Dalla tua pagina parte tutto: «Nuova ricetta», «Sfoglia Brigata», «Cestino». In alto, nella striscia, ci sono «Menu» ed «Esporta ricettario».

Per trovare una ricetta scrivi nella casella di ricerca un ingrediente o un pezzo del titolo. Per cercare più ingredienti insieme, separali con una virgola.

I filtri — Portata, Difficoltà, Costo, Tempo, Attesa, Dieta, Provenienza — si sommano fra loro e con la ricerca. Il numero sopra la griglia dice quante ricette restano.

I tag sono parole tue attaccate alle ricette, e diventano filtri.

Da qualunque punto del software ci torni col link «← Le mie ricette».

Cosa c'è in questa pagina

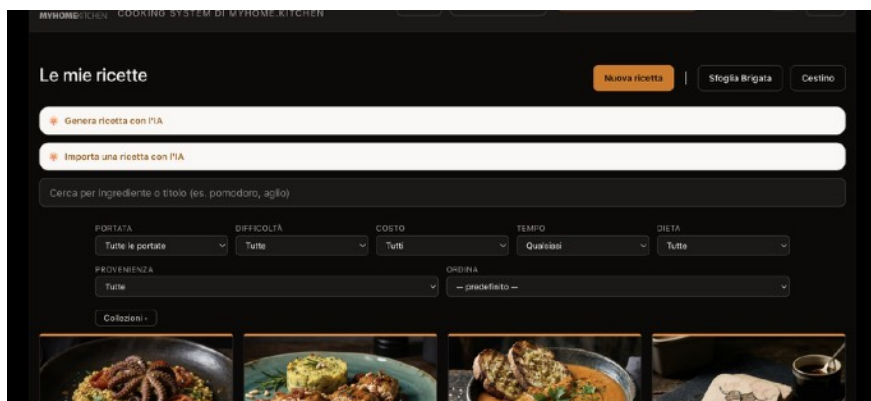
In alto, accanto al titolo, i tasti da cui parte tutto.

Tasto	Cosa fa
«Nuova ricetta»	la scrivi tu, da zero
«Sfoglia Brigata»	il catalogo che arriva col software
«Cestino»	le ricette che hai eliminato, col numero

Subito sotto i tasti ci sono due barre chiuse, che si aprono con un clic: «Genera ricetta con l'IA», che è dove lavora «Genera ricetta», e «Importa una ricetta con l'IA», la porta da cui entrano le ricette che hai già scritte altrove. Le racconta tutte e due il capitolo 6.

Sotto, la casella di ricerca. Sotto ancora, i filtri. E poi la griglia delle tue ricette.

«Esporta ricettario» non è in questa riga: sta nella striscia in alto, accanto a «Menu», e lo trovi dappertutto tranne che nell'editor e in «Sfoglia Brigata». È una cortesia, non un trasloco: le tue ricette restano qui (capitolo 7).



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

La ricerca

Una casella sola: «Cerca per ingrediente o titolo (es. pomodoro, aglio)».

Scrivi e basta: non serve premere niente, la griglia si stringe mentre scrivi. La x in fondo alla casella pulisce e rimette tutto.

Cerca in tre posti, e il terzo la casella non lo dice:

- il titolo della ricetta;
- gli ingredienti che Brigata ha riconosciuto, i verdi;
- i tuoi tag personali.

Nel titolo e nei tag basta un pezzo di parola: «riso» trova anche «Risotto». Negli ingredienti, invece, Brigata cerca solo fra quelli che ha riconosciuto.

È la cosa che rende utile scrivere i tag: «Natale», «piace ad Anna», «da rifare» diventano ricerche.

Per cercare più cose insieme, separale con una virgola: una ricetta esce solo se Brigata le trova tutte. «aglio, pomodoro» trova le ricette che hanno tutti e due gli ingredienti; «pomodoro, lasagne» trova quelle che hanno il pomodoro e «lasagne» nel titolo o in un tag.

Senza virgola le parole fanno una ricerca sola: «aglio pomodoro» trova una ricetta solo se sta scritto così nel titolo o in un tag.

Cercare per ingrediente è il modo più veloce di usare Brigata quando apri il frigo e trovi qualcosa da finire: scrivi «radicchio» e vedi tutto quello che ne contiene, anche se il titolo non lo nomina. Vale per gli ingredienti riconosciuti: uno rimasto grigio la ricerca non lo vede.

Se ti succede

- **Una ricetta che ha quell'ingrediente non esce.** L'ingrediente è rimasto grigio: la ricerca vede solo quelli che Brigata ha riconosciuto. La ritrovi dal titolo o da un tag, e nel capitolo 3, in «Verde e grigio», c'è come farlo diventare verde.
- **Hai scritto due ingredienti e non esce niente.** Senza virgola le parole fanno una ricerca sola: scrivi «aglio, pomodoro», non «aglio pomodoro».

Se non trova niente fra le tue

Non ti lascia davanti a uno schermo vuoto. Se quella stessa parola esiste nel catalogo Brigata, compare una riga su cui si preme:

Nel catalogo Brigata ci sono 12 ricette: guardale in Vetrina

Ci clicchi e ti porta là, con la ricerca già fatta. È il ponte fra le tue ricette e le oltre settecento che arrivano col software.

I filtri

Sotto la ricerca c'è una riga di tendine.

Tendina	Cosa propone
Portata	antipasto, primo, secondo, contorno, dolce...
Difficoltà	da una a cinque stelle
Costo	€, €, €, €€€
Tempo	«Qualsiasi» · «≤ 15 min» · «≤ 30 min» · «≤ 45 min» · «≤ 60 min» · «≤ 90 min» · «≤ 120 min»
Attesa	«Qualsiasi» · «Nessuna attesa» · «Fino a 1 ora» · «Fino a 3 ore» · «Fino a 12 ore»
Dieta	vegetariana, vegana, senza glutine, senza lattosio
Provenienza	Mia · Fatta dall'IA · Brigata
Ordina	Titolo A→Z o Z→A · Tempo ↑ ↓ · Difficoltà ↑ ↓

Una cosa che vale la pena sapere, perché è il motivo per cui queste tendine sono corte: Portata, Difficoltà, Costo, Dieta e Provenienza contengono solo le voci che esistono davvero fra le tue ricette, col numero accanto. Se non hai nessun dolce, «dolce» non te lo propone, e le tendine crescono insieme al tuo ricettario. Il Tempo e l'Attesa invece hanno sempre le stesse voci.

La Provenienza dice da dove viene una ricetta. «Mia» se l'hai scritta, importata o duplicata tu — anche se l'hai importata con l'intelligenza artificiale, e anche se hai duplicato una ricetta portata dalla Brigata. «Fatta dall'IA» se l'ha scritta lo Chef con

«Genera ricetta», o se è la ricetta rivista dopo il Critico gastronomico. «Brigata» se l'hai portata fra le tue dal catalogo con «Aggiungi alle tue ricette», anche se poi l'hai modificata.

Nella griglia di «Le mie ricette», sul bordo alto di ogni ricetta c'è una barretta colorata: grigia per «Mia», rossa per «Fatta dall'IA», arancione per «Brigata». Non c'è una legenda: tenendo il puntatore sopra la barretta compare la parola.

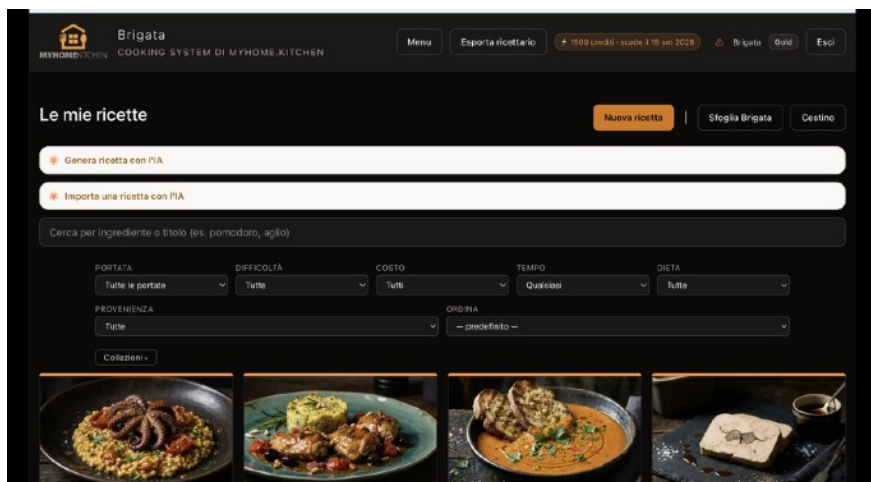
Il Tempo è la somma di preparazione e cottura, quelle scritte nella scheda — da te, o dallo Chef quando la ricetta l'ha scritta lui: dice quanto lavoro c'è, non fra quanto si mangia. È il filtro più usato la sera alle sette: «≤ 30 min», e vedi cosa si può fare davvero.

Le attese — riposi, lievitazioni, marinature, ore in frigo — hanno un tempo loro, l'Attesa, e il filtro «Attesa». Il Tempo non le conta: una panna cotta con 20 minuti di lavoro e 6 ore di frigo compare fra le ricette «≤ 30 min». Per sapere quando un piatto sarà pronto guardi tutte e due. Un'attesa non scritta vale «nessuna attesa», e quando il filtro è acceso una nota sotto l'elenco lo dice: «· N ricette non hanno l'attesa scritta». Le ricette della Brigata oggi non hanno ancora l'attesa scritta: con «Nessuna attesa» compaiono anche quelle che ne hanno una, e la nota le conta. Ordinando per Tempo conta solo il lavoro.

I filtri si sommano fra loro e si sommano alla ricerca: «pomodoro» + «primo» + «≤ 30 min» è una domanda sola. Per esempio, stasera hai mezz'ora e vuoi qualcosa di semplice:

1. Nella tendina «Tempo» scegli «≤ 30 min».
2. Nella tendina «Difficoltà» scegli una stella.
3. Guarda il numero sopra la griglia: dice quante ricette restano.

Quando c'è almeno un filtro acceso compare il tasto «Azzera filtri», che li spegne tutti in un colpo. Se non c'è, vuol dire che non c'è niente da spegnere.



I filtri si sommano, e propongono solo quello che esiste.

Le collezioni

Se almeno una delle tue ricette ha una Collezione, compare anche una riga «Collezioni», che si apre con un clic: «Radici & Riviera», «L'Italia d'Autore», «Via della Seta» e le altre, ognuna col numero di ricette che ne hai. Sono le raccolte del catalogo: le ricette che porti dalla Brigata si portano dietro la loro, e per le tue la puoi scegliere nell'editor.

I tag: i filtri che ti fai da solo

Le tendine qui sopra leggono i campi della scheda: «primo», «★★», «≤ 30 min». Vanno bene per tutti, e proprio per questo non sanno niente di come cucini tu.

I tag personali sono l'altra metà del lavoro: le parole le scegli tu, e da quel momento filtrano esattamente come le tendine. Si mettono nell'editor della ricetta:

1. Apri la ricetta e premi «Modifica».
2. In fondo, nella casella dei tag, scrivi la parola.
3. Premi «Aggiungi», oppure Invio. Poi salva la ricetta.

Molti programmi mettono una stellina «preferiti». È un tag solo, uguale per tutto e per tutti. Qui di stelline ne hai quante ne vuoi, e ognuna ha il nome che le dai:

Thai · Preferite · Cena veloce · Piace ad Anna · Natale · Da rifare · Forno · Quando avanza il pane

Non c'è un elenco da cui sceglierli e non c'è nessun suggerimento: la prima volta che scrivi «Thai» quel tag nasce. Ne stanno venti per ricetta.

Poi succedono tre cose, e sono quelle che li rendono molto più potenti di una stellina.

- **Si filtrano.** Ogni tag diventa un pulsante sotto la ricerca, col numero di ricette che ce l'hanno.
- **Si cercano.** La casella di ricerca guarda anche i tag: scrivi «thai» e trovi sia le ricette che hai etichettato così, sia quelle che hanno il thai nel titolo o fra gli ingredienti.
- **Si mescolano.** Puoi accendere due tag insieme e vedere le ricette che hanno l'uno o l'altro, e sopra ci sommi le tendine: «Preferite» più «primo» più «≤ 30 min» è una domanda sola.

Sono cliccabili anche dalla scheda di una ricetta: ci clicchi e parte la ricerca con quella parola, quindi trovi le ricette con quel tag e anche quelle che hanno la parola nel titolo o fra gli ingredienti.

Non compaiono su nessuna stampa: sono un'etichetta tua, non fanno parte della ricetta.

E una comodità che non si vede: se hai scritto lo stesso tag con maiuscole diverse — «Natale» e «natale» — qui diventano una voce sola, e Brigata non riscrive niente di quello che hai battuto.

Da sapere

Il consiglio, ed è il modo in cui i tag danno il meglio: metterne pochi, e sempre gli stessi. Quattro parole che usi davvero valgono più di venti scritte una volta sola, e valgono soprattutto quelle che nessun filtro potrà mai indovinare al posto tuo.

Mettere ordine: tre esempi veri

I tag da soli sono mezza organizzazione. L'altra metà sono i menu salvati, e insieme fanno una cosa che nessuna delle due fa da sola.

Il tag	dice cos'è quella ricetta, e resta lì per sempre. È il cassetto
Il menu salvato	congela una scelta — queste cinque, in quest'ordine — e te la ridà pronta, con la sua spesa. È la busta che tiri fuori quando serve

Chi insegna

Su tutte le ricette thailandesi il tag «Thai». Sulle cinque che porti in aula, un secondo tag: «Masterclass Thai». Poi metti quelle cinque nel Menu e lo salvi col nome «Masterclass Thai».

Da quel momento hai due cose diverse e tutte e due utili: il tag ti fa vedere tutto il thailandese che hai, che cresce nel tempo, e il menu ti riapre la lezione com'era, con le porzioni giuste e la lista della spesa che si rifà in un secondo.

L'anno dopo la lezione cambia: togli una ricetta, ne metti un'altra, e con «Sovrascrivi» il menu resta quello, aggiornato.

Un bistrot, un ristorante

Stessa idea, altra scala. I tag per come ragiona la cucina: «Autunno», «Vegetariani», «Fondi e basi», «Da rifare col pescato». I menu salvati per quello che si serve davvero: «Pranzo di lavoro», «Degustazione 6 portate», «Menu di Natale».

Il giorno che rientra il menu d'autunno non si ricomincia: si carica quello dell'anno scorso, si cambia quello che va cambiato, e la spesa esce già fatta.

A casa

«Cena veloce», «Piace ad Anna», «Da rifare», «Quando avanza il pane». E due o tre menu salvati per le volte che si ripetono: «Compleanno», «Cena con i suoceri».

Non serve altro: quattro parole e tre buste.

Due cose pratiche, per non sbagliare

- I menu salvati stanno in «I miei menu», dentro il Menu, e ne tieni fino a cinquanta. Ognuno ha «Carica», «Sovrascrivi», «Rinomina», «Elimina».
- «Carica» sostituisce quello che c'è nel Menu, non ci aggiunge sopra, e se il Menu non è vuoto te lo chiede prima. Nessuna delle due cose tocca le tue ricette.

Il contatore

Appena cerchi o accendi un filtro, sopra la griglia compare un numero.

Il contatore dice	Quando
«7 di 214 ricette»	con i filtri
«7 trovate»	con la ricerca
«7 di 12 trovate»	con la ricerca e i filtri insieme

Serve a una cosa sola, e non è la vanità del conteggio: ti dice quanto hai stretto. Se leggi «0 di 214» sai che il filtro è troppo stretto, non che le ricette sono sparite. Se hai acceso il filtro Tempo, il contatore ti dice anche quante ricette ha lasciato fuori perché non hanno i tempi scritti: «200 di 800 ricette · 1 ricetta senza tempi non è inclusa.», oppure, al plurale, «· 3 ricette senza tempi non sono incluse.». Non sono sparite: basta scrivere i tempi nella loro scheda.

Senza ricerca e senza filtri il contatore non c'è: non avrebbe niente da dire.

Se ti succede

- **Il contatore dice «0 di 214».** Il filtro è troppo stretto: le ricette non sono sparite. Spegni un filtro, oppure premi «Azzera filtri».
- **Col filtro Tempo una ricetta non compare.** Non ha i tempi scritti, e il contatore te lo dice. Scrivili nella sua scheda e ricompare.
- **Nella tendina manca una voce.** Portata, Difficoltà, Costo, Dieta e Provenienza propongono solo le voci che esistono fra le tue ricette: se non hai nessun dolce, «dolce» non c'è.
- **Con «Nessuna attesa» esce una ricetta che ha una notte di frigo.** È una ricetta senza l'attesa scritta, come oggi quelle della Brigata: la nota sotto l'elenco le conta. Nelle tue la scrivi nell'editor, in «Attesa (minuti)».

Il cestino

Il tasto è in fondo alla barra, e porta il numero di quello che c'è dentro.

Le ricette che elimini finiscono lì e si rimettono a posto quando vuoi, per trenta giorni. Dopo, vengono eliminate davvero. Il capitolo 8 racconta tutto.

In sostanza

Con poche ricette questa pagina è un elenco. Con duecento è uno strumento, e i due gesti che valgono di più sono:

- cercare per ingrediente quando hai qualcosa da finire;
- filtrare per tempo quando hai poco tempo.

Tutto il resto — portata, difficoltà, costo, collezione, tag — è lì per lo stesso motivo: quello che scrivi nella scheda di una ricetta oggi è quello che ti permetterà di ritrovarla fra un anno.

Scrivere una ricetta

Questa è la parte del software dove passerai più tempo. È anche l'unica in cui puoi scrivere qualcosa in un modo che Brigata non capisce, quindi vale la pena leggerla una volta: dopo non ci torni più.

In breve

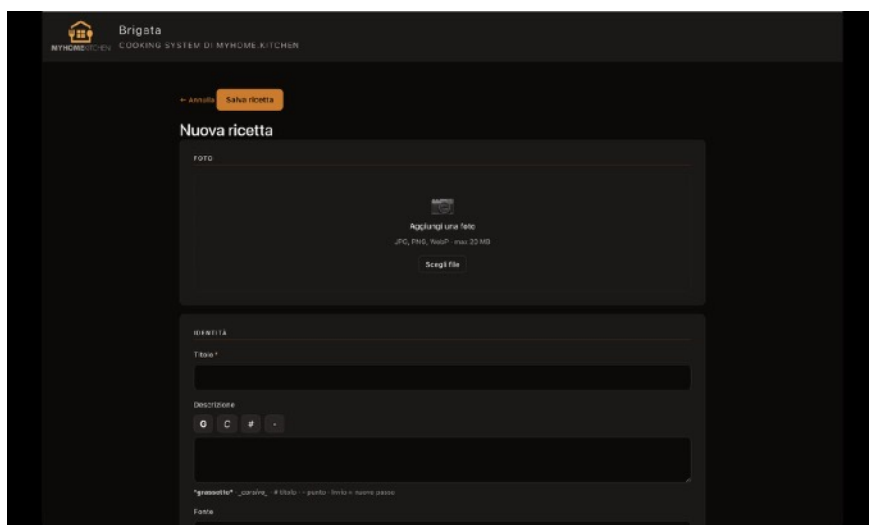
Per salvare una ricetta basta il titolo; le porzioni sono il campo che la fa scalare.

Gli ingredienti vanno uno per riga: prima il nome, poi la virgola, poi il resto. Verde vuol dire riconosciuto; grigio no, e funziona lo stesso.

Nella procedura ogni a capo è un passo. I numeri del testo non cambiano con le porzioni, a meno che tu non li metta tra quadre, e le quadre non sono obbligatorie.

Prima di stampare per qualcun altro: niente righe grigie.

Una ricetta si scrive nell'**editor**, la pagina dove si scrive e si corregge. È fatta di due cose: la **scheda** — chi è quel piatto — e il contenuto: ingredienti, procedura, note. Le vediamo in quest'ordine, che è quello dello schermo.



L'editor di una ricetta nuova.

Come si comincia

1. Vai nella tua pagina, «Le mie ricette»: è quella che vedi appena entri, e da qualsiasi punto del software ci torni col link «← Le mie ricette», in alto a sinistra.
2. In alto, accanto al titolo, premi «Nuova ricetta». Si apre l'editor.

3. Scrivi il titolo. È l'unico campo obbligatorio di tutta la scheda: il resto lo puoi aggiungere adesso o fra un mese, e una ricetta di tre righe è una ricetta valida.
4. Quando hai finito, premi «Salva ricetta». La ricetta si salva e ti ritrovi nella sua scheda, quella che vedrai ogni volta che la aprirai.

Se cambi idea, «← Annulla» torna indietro senza salvare niente. E se nella ricetta c'è qualcosa da guardare, prima di salvare si apre una finestra: la trovi più avanti, in «Prima di salvare».

La scheda

Sono i campi in cima, prima degli ingredienti. Quasi tutti servono a una cosa sola, e conviene saperla subito: a ritrovare le ricette.

Quando ne avrai duecento, chiedere un primo, facile, che stia in «≤ 30 min» varrà più di qualsiasi ricerca a memoria. Quei campi sono il prezzo che paghi adesso per quel filtro dopo.

La foto

Una per ricetta. Si carica con «Scegli file», oppure trascinando il file sulla zona.

Non devi preparare niente: accetta JPG, PNG e WebP fino a 20 MB, e la rimpicciolisce da sola prima di caricarla. Puoi fotografare il piatto col telefono e mandarla così com'è.

Se ce n'è già una, i tasti diventano «Cambia foto» e «Rimuovi». Sulle ricette portate dalla Brigata, finché resta la foto del catalogo c'è solo «Cambia foto»; se ne metti una tua ci sono «Cambia foto» e «Rimuovi», e sotto trovi «Torna la foto originale della ricetta.»

La foto si vede nell'elenco delle ricette, nella scheda, e sulla stampa della ricetta. Non compare invece sulla Carta Menu, che è una cosa scritta.

Identità: titolo, descrizione, fonte

Campo	A cosa serve, e dove si vede
Titolo	l'unico campo obbligatorio, ed è anche una delle tre sole cose in cui la ricerca va a cercare (le altre due sono i tag personali e gli ingredienti riconosciuti). Vale la pena scriverlo come lo cercheresti
Descrizione	cos'è il piatto, in due righe. Si vede nella scheda, sull'anteprima nell'elenco e in stampa
Fonte	dove l'hai presa: un libro, tua nonna, un sito. Si vede solo nella scheda, quando la apri

Classificazione: i quattro campi che servono a ritrovare

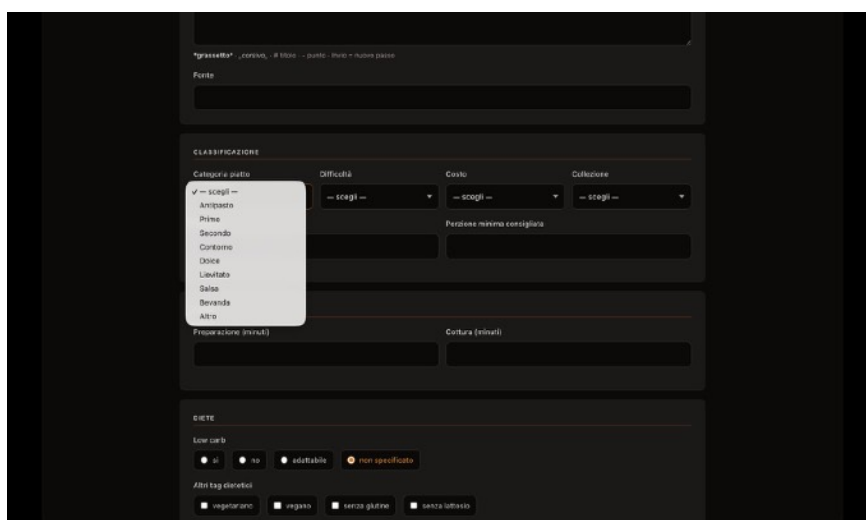
Campo	Scelte
Categoria piatto	antipasto · primo · secondo · contorno · dolce · lievitato · salsa · bevanda · altro
Difficoltà	da ★ a ★★★★★
Costo	€ (basso) · €€ (medio) · €€€ (alto)
Collezione	un elenco di raccolte già pronte

Sono tutti facoltativi, e sono tutti tendine: scegli, non scrivi.

A cosa servono davvero:

- La **Categoria piatto** è la portata. Serve al filtro, e compare nella pagina iniziale del Fascicolo Cucina. Brigata non la usa per mettere in ordine le portate: l'ordine lo decidi tu, prima di stampare il menu (capitolo 7).
- **Difficoltà, Costo e Collezione** servono a ritrovare le ricette, non a stamparle. Il Costo e la Collezione non compaiono su nessuna stampa: vivono nei filtri dell'elenco, ed è lì che valgono.

Un dettaglio pratico, per non chiederselo dopo: Categoria piatto, Difficoltà e Costo li puoi cambiare quando vuoi, ma una volta scelti non puoi più lasciarli vuoti. Se rimetti «— scegli —», resta il valore di prima. Mettili quando hai deciso, non per provare. La Collezione invece si può svuotare.



La scheda: la classificazione, con la tendina della Categoria piatto aperta.

Le porzioni: il campo che fa più lavoro di tutti

Questo è l'unico campo della scheda che non serve a ritrovare: fa lavorare il software.

Le porzioni dicono per quante persone sono le quantità che hai scritto. Se è la ricetta che fai per la tua famiglia, e siete in quattro, scrivi 4. Da lì in poi Brigata sa **scalare**, cioè rifare le quantità per un numero diverso di persone: apri la ricetta, sposti il numero da 4 a 10, e gli ingredienti si rifanno i conti. Lo stesso vale nel Menu, quando prepari la spesa di una cena.

Senza porzioni non può scalare niente, e te lo dice: al posto del – e del + trovi scritto «Porzioni non indicate», con accanto «Scrivile per poter scalare questa ricetta» e un tasto che ti porta qui a metterle.

Non è un errore bloccante — la ricetta si salva e si usa lo stesso, con le sue quantità così come sono — ma nella lista della spesa quella riga esce in rosso, perché è l'unica che potrebbe essere per il numero sbagliato di persone. Le porzioni vogliono un numero intero. Lo zero si può scrivere, ma vale come se il campo fosse vuoto: la ricetta dice «Porzioni non indicate» e non scala. Un numero negativo non viene salvato, e il – della scheda non scende sotto 1.

E c'è una cosa importante da sapere, perché è facile aspettarsi il contrario:

Da sapere

Le porzioni scalano le quantità degli ingredienti. Nel testo scalano **solo** le quantità che metti tra parentesi quadre — [] — e solo nella Procedura e nella Mise en place.

Un numero scritto nel testo senza quadre non cambia mai: «cuocete 20 minuti», «forno a 180°», «riposo di un'ora» restano come li hai scritti. Quasi sempre è giusto così: una teglia doppia non cuoce il doppio. Nella Descrizione, nelle Note, nei Consigli dello chef e nella Conservazione le quadre non fanno niente: restano scritte come testo.

Le quantità vanno negli ingredienti: è da lì che nasce la lista della spesa. Come si mettono le quadre, quando servono e quando no, è più avanti, in «Le quantità che scalano nel testo».

Porzione minima consigliata

È un consiglio che lasci a te stesso, o a chi lavora con te: sotto questo numero, quella ricetta non conviene farla.

Pensa agli agnolotti: farne quattro porzioni a mano è una follia, e forse non si può nemmeno. Ci scrivi 8, e quando la riapri fra sei mesi te lo ricordi.

Non blocca niente e non avvisa nessuno: si legge sulla scheda, accanto alle porzioni — «12 porzioni (min 8)». Se le porzioni sono vuote, non si vede.

I tempi

Preparazione, cottura e attesa, in minuti. Solo minuti: per un'ora e mezza si scrive 90, per sei ore 360. L'attesa — riposi, lievitazioni, marinature, ore in frigo — è facoltativa, e nella scheda si legge a parte: «attesa 6 ore». Sotto le due ore i tempi si leggono in

minuti, «90 min»; da due ore in poi in ore, «2 ore e 30 min». Un'attesa zero o non scritta non compare.

Brigata li somma e usa il totale per il filtro Tempo dell'elenco — «≤ 30 min», «≤ 60 min» e le altre soglie — che è uno dei più usati quando si decide cosa cucinare stasera. L'attesa non entra nel Tempo: ha il filtro suo, «Attesa» (capitolo 2).

Se ti succede

- **Col filtro Tempo acceso una ricetta non compare.** Non ha i tempi scritti. Il contatore sopra la griglia te lo dice — «1 ricetta senza tempi non è inclusa.» — e basta scriverli nella sua scheda perché ricompaia.

Le diete, e dove sono gli allergeni

Qui trovi «Low carb» (sì, no, adattabile) e quattro caselle: vegetariano, vegano, senza glutine, senza lattosio.

Queste caselle non descrivono gli ingredienti che hai scritto: dicono cosa sei disposto a fare tu con quella ricetta.

Se una ricetta è col burro ma tu la sai fare con la margarina, puoi spuntare «senza lattosio». Stai dicendo: questo piatto io lo so servire senza lattosio. Che fra le opzioni del Low carb ci sia anche «adattabile» dice esattamente questo.

Ma allora è una promessa, non un'etichetta, e va letta così:

Da sapere

Spunti la casella perché sai adattare quel piatto. Quando quel piatto va a chi te l'ha chiesto, lo adatti davvero: è la spunta che te lo ricorda.

Se non hai intenzione di adattarla, non spuntarla.

Il motivo per cui questa non è una sottigliezza: sulla Carta Menu — il foglio che va in mano al cliente — viaggiano solo queste spunte. Nessun allergene, nessun controllo automatico, e nessuna parola «adattabile»: il cliente vede il simbolo di «senza lattosio» accanto al piatto, e ordina. La cucina sei tu.

E gli allergeni?

Non si scrivono da nessuna parte, e non è una dimenticanza: li ricava Brigata dagli ingredienti riconosciuti, al momento della stampa. Se in una ricetta ci sono le nocciole e le ha riconosciute, sa che c'è frutta a guscio, e lo scrive. Di un ingrediente che non riconosce non può dire niente, e anche quello lo scrive: più avanti, nella parte sul verde e il grigio, c'è come funziona.

Sono due cose diverse che non si parlano, ed è voluto:

la casella dice cosa sai fare tu,
l'allergene dice cosa c'è scritto nel piatto.

Spuntare «senza lattosio» non toglie il latte dedotto dal burro, e il latte dedotto non spegne la tua spunta. Sono due informazioni, e servono a due persone diverse: la spunta serve a te per ritrovare il piatto, l'allergene serve a chi lo mangia.

Le due stampe le tengono separate apposta: il **Menu Cucina** — lo strumento di lavoro — riporta gli allergeni; la **Carta Menu** — quella del cliente — no.

Le spunte delle ricette della Brigata

Insieme al software arrivano oltre settecento ricette già pronte, nel catalogo che si chiama Brigata. Anche quelle hanno le loro spunte, e seguono gli ingredienti: una spunta c'è solo se tutti gli ingredienti che Brigata ha riconosciuto — anche quelli delle ricette collegate — sono compatibili:

Spunta	Criterio
vegano	tutti gli ingredienti riconosciuti sono vegani.
vegetariano	tutti gli ingredienti riconosciuti sono vegetariani; i formaggi contano come vegetariani anche col caglio animale.
senza glutine · senza lattosio	tutti gli ingredienti riconosciuti sono compatibili. «Senza lattosio» segue il latte, con le eccezioni della tradizione: Parmigiano, Grana Padano, burro chiarificato.

Basta un ingrediente che non è compatibile, o uno che Brigata non ha riconosciuto, e la spunta non c'è. E Brigata conosce l'ingrediente, non la marca che compri: l'etichetta la leggi tu.

Quindi, quando porti una ricetta dalla Brigata fra le tue:

Da sapere

guarda gli ingredienti prima di fidarti delle spunte, e correggile se per te vogliono dire un'altra cosa.

Da quel momento quella ricetta è fra le tue, e le spunte sono tue: rispondono di te, non del catalogo. Ed è giusto così: sei tu che sai come lo fai, quel piatto.

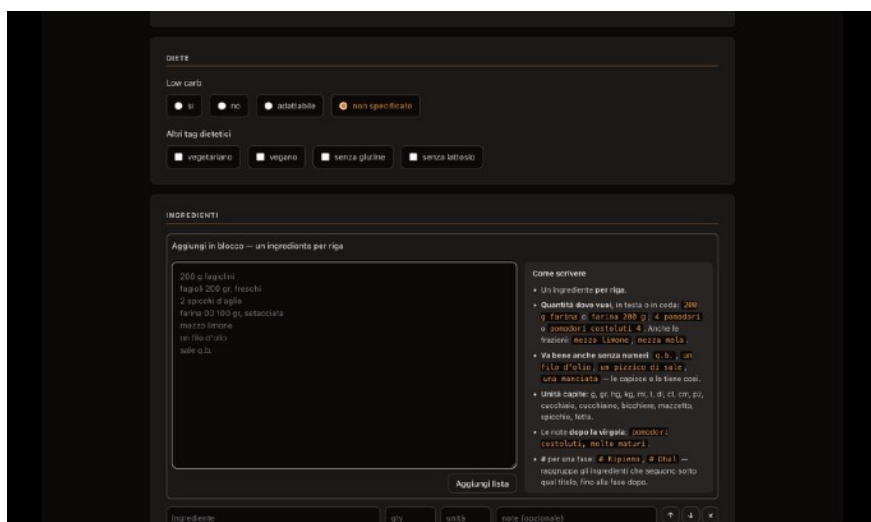
Gli ingredienti

Ci sono due modi per metterli, e conviene conoscerli tutti e due.

Modo	Quando
Il riquadro «Aggiungi in blocco — un ingrediente per riga»	È quello che userai sempre: ci scrivi come scriveresti su un foglio, tutto di fila, e premi «Aggiungi lista». Brigata legge, divide e ti riempie le caselle da solo.
Il tasto «+ Riga manuale»	Apre tre caselle separate — quantità, unità, nome — e le riempi tu. Serve per aggiungere una cosa che ti eri dimenticato, non per scrivere una ricetta intera.

Col riquadro si fa così:

1. Nel riquadro «Aggiungi in blocco» scrivi gli ingredienti uno sotto l'altro, come su un foglio.
2. Premi «Aggiungi lista».
3. Guarda le righe che compaiono sotto: verdi o grigie. Cosa vuol dire è poco più avanti, in «Verde e grigio».



Il riquadro «Aggiungi in blocco»: si scrive come su un foglio.

Un ingrediente per riga

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

Le righe vuote non danno fastidio: lascia spazio dove ti aiuta a leggere.

Quello che non funziona è mettere due cose sulla stessa riga: «sale e pepe» diventa un ingrediente solo, che si chiama «sale e pepe».

Se un ingrediente ti serve in due momenti diversi — l'olio del soffritto e quello a crudo — scrivilo due volte. Non è un errore.

La quantità dove ti viene

Prima o dopo il nome, come ti viene in mente:

200 g farina
farina 200 g

Vanno bene gli interi, i decimali, le frazioni scritte a parole e i simboli. E va bene il «di» in mezzo, se ti viene naturale:

1,5 kg patate
mezzo limone
½ cipolla
un quarto di zucca
mezzo bicchiere di vino bianco
2 cucchiaini di olio extravergine

Funziona anche senza unità: «4 pomodori» va benissimo. Serve a te per sapere quanti sono, e la lista della spesa scriverà «4 pomodori».

Le unità riconosciute sono quelle che useresti scrivendo a mano — i pesi, i volumi, e le misure da cucina come cucchiaino, spicchio o mazzetto. L'elenco completo è in fondo al capitolo, ma non ti serve impararlo: se una parola non la conosce te ne accorgi subito, perché resta scritta lì com'è.

La virgola: è il confine fra il nome e tutto il resto

Se di questo capitolo leggi una cosa sola, leggi questa.

Nella riga di un ingrediente la virgola non è punteggiatura: è il punto in cui finisce il nome e comincia il tuo commento.

200 g pomodori datterino, maturi

Il nome è «pomodori datterino». «maturi» è una nota tua: resta scritta accanto e non fa parte del nome.

Se invece scrivi tutto di fila —

200 g pomodori datterini maturi

— allora per Brigata il nome è «pomodori datterini maturi», tutto quanto.

La regola pratica sta in una riga:

Da sapere

il nome dell'ingrediente, poi la virgola, poi tutto il resto.

500 g patate, a pasta gialla
2 spicchi d'aglio, in camicia
100 g burro, freddo di frigo

Anche le parentesi diventano una nota, se ti vengono più comode: «hummus (ricetta base)».

Quando la quantità non è un numero

In cucina metà delle quantità non sono numeri, e le puoi scrivere come le diresti:

sale q.b.
un filo d'olio
un pizzico di noce moscata
prezzemolo a piacere
una manciata di pinoli

Due cose piccole, per non sbatterci:

- «q.b.» lo scrivi come ti pare — q.b., qb, Q.B. — e va bene uguale.
- «a piacere», «quanto basta» e «a occhio» vanno in fondo alla riga. «sale a piacere» funziona; «sale a piacere mio» diventa il nome di un ingrediente.

Dividere gli ingredienti in fasi

Una **fase** è un gruppo di ingredienti dentro la ricetta. Se la ricetta ha più preparazioni — un ripieno, una salsa, una base — raggruppa gli ingredienti scrivendo un cancelletto:

Pasta
300 g farina 00
3 uova
Ripieno
250 g ricotta
100 g spinaci, lessati e strizzati

Ogni fase raccoglie le righe che la seguono, fino alla fase dopo. Lo spazio dopo il cancelletto non serve: «#Ripieno» va bene uguale.

Lo stesso risultato lo ottieni col tasto «+ Aggiungi fase», se preferisci lavorare a caselle.

Un cancelletto da solo, senza un nome dopo, non chiude le fasi: sparisce, e le righe che lo seguono restano nella fase di sopra, se ce n'è una.

Le righe che aggiungi in blocco si mettono in fondo all'elenco: se la ricetta ha già delle fasi, al salvataggio finiscono nell'ultima, a meno che il blocco non cominci con «# nome».

The screenshot shows the 'INGREDIENTI' section of a recipe editor. At the top, there's a counter for 'versioni' (4) and a note 'Per 4 porzioni'. Below this, ingredients are grouped into phases: 'BASE' (320 g Gnocchi di Patate), 'VERDURE AL FORNO' (Melanzana, Peperone, Zucchini, Pomodori Ciliegino, Origano, Olio Extravergine d'Olio, Sale Fino), 'SALSA AL BASILICO' (Basilico Fresco, Zucchero, Olio Extravergine d'Olio), and 'RAGGOT DI PESCE' (Pomodori Datterino, Aglio).

Gli ingredienti divisi in fasi, nella scheda della ricetta.

Cosa succede quando premi «Aggiungi lista»

Il testo sparisce dal riquadro e ricompare sotto, riga per riga, nelle caselle: quantità, unità, nome, nota.

Da lì in poi lavori su quelle: le correggi, le riordini, ne aggiungi, ne togli. Il riquadro grande torna vuoto e lo puoi usare per un altro blocco.

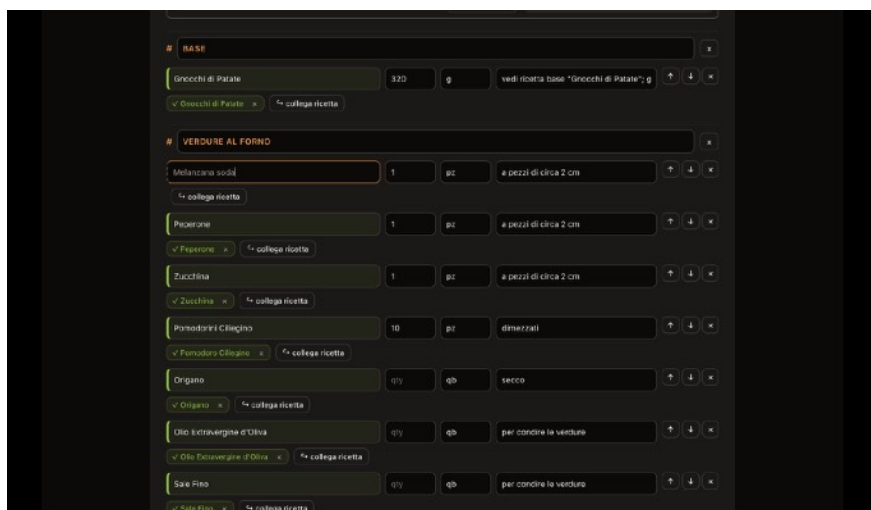
Il massimo è 50 ingredienti per ricetta, fasi comprese.

Verde e grigio

Guardando le righe appena create vedrai che alcune sono verdi e altre grigie.

Brigata ha un elenco di ingredienti che conosce per nome: più di 3.500, e almeno altrettanti sinonimi, circa 8.000 nomi in tutto. E cresce: i nomi rimasti grigi che ne valgono la pena diventano ingredienti nuovi, o sinonimi di quelli che ci sono.

Verde vuol dire che ha riconosciuto quella riga: sa che le patate sono un tubero, che il burro è un latticino, che le nocciole sono frutta a guscio. Grigio vuol dire che quel nome non lo trova.



Una riga riconosciuta e una no.

Non devi sapere i nomi giusti: te lo dice il colore

Non esiste un elenco da studiare, e non ti serve.

Scrivi come ti viene, premi «Aggiungi lista», e guarda. Se una riga è verde hai finito. Se è grigia hai una prova da fare, e sono due secondi:

Scrivi	Succede
1 kg vongole veraci molto fresche	grigio
1 kg vongole veraci, molto fresche	prova a spostare la virgola

Il nome è la cosa; tutto quello che la descrive va dopo la virgola. Quando sei in dubbio su una parola — «fresche», «datterino», «di Tropea» — provala prima dentro il nome e poi dopo la virgola. Il colore ti dice qual era la risposta.

E se resta grigia lo stesso: va bene così. Leggi qui sotto perché.

Cosa cambia davvero

Un ingrediente grigio funziona: si salva, si stampa, si scala con le porzioni, e finisce nella lista della spesa. Non stai perdendo niente della tua ricetta.

Cambiano quattro cose.

Nella lista della spesa i riconosciuti vanno nel loro gruppo di acquisto — le Verdure, i Latticini, la Frutta secca — e si sommano fra loro anche se li hai scritti in modo diverso in due ricette. I grigi finiscono in fondo, in una sezione a parte intitolata «Non classificati», e lì si sommano solo se sono scritti identici: «Sale» e «sale fino» restano due righe.

Nella ricetta, sotto un ingrediente grigio compare una piccola scritta «non riconosciuto». Non è un rimprovero: se ci clicchi sopra ti porta dritto a quella riga nell'editor.

La ricerca non lo trova: cercando per ingrediente, Brigata guarda solo quelli che ha riconosciuto. Se cerchi «cime di rapa» e sono grigie, quella ricetta la ritrovi dal titolo o da un tag tuo.

E poi ci sono gli allergeni, che è la ragione seria.

Brigata sa gli allergeni perché riconosce l'ingrediente. Di un ingrediente grigio non sa cosa sia, quindi non può riportarne nessuno.

Non te lo nasconde: nella stampa del menu con gli allergeni quel piatto non ha l'elenco, e porta scritto «Piatto non valutabile» — Brigata preferisce non stampare un elenco a metà. Subito sotto, la riga grigia compare per nome, seguita da «non risolto, allergeni ignoti».

E anche per gli ingredienti verdi, quello che Brigata riporta è un'indicazione, non una garanzia: nel capitolo 7, «Le stampe», ci sono le altre cose che non può sapere, e vale la pena leggerle una volta.

Da sapere

Quindi, quando stampi per qualcun altro: prima sistema le righe grigie — non aspettare — e poi controlla tu quello che Brigata non può sapere: l'ultimo controllo è tuo. Per te, a casa, non cambia niente.

Se resta grigio anche col nome pulito

Allora non è colpa tua: vuol dire che quell'ingrediente non è ancora nell'elenco.

Non devi fare niente, e soprattutto non devi tornarci sopra. L'elenco cresce di continuo, e quando quell'ingrediente entra le tue ricette si agganciano da sole — anche quelle già salvate, anche quelle di un anno fa. Diventano verdi da sé, senza che tu riapra niente.

Le due situazioni si distinguono così:

Situazione	Esempio	Come si sistema
Il nome ha dentro anche la descrizione	«pomodori datterini maturi»	spostando la virgola, e lo fai tu
Il nome è pulito e resta grigio	«cime di rapa selvatiche»	non c'è ancora, e si sistema da solo

L'unica cosa che non si sistema mai da sola è la prima.

Se ti succede

- **Una riga resta grigia.** Prova a spostare la virgola: il nome prima, il resto dopo. Se il nome è già pulito, lasciala così: si salva, si scala e va in lista, e diventerà verde da sola quando quell'ingrediente entra nell'elenco.
- **Una riga grigia è diventata verde senza che tu la toccassi.** È l'elenco che è cresciuto: non devi fare niente.

Una ricetta dentro un'altra

C'è un terzo tipo di riga, oltre alla verde e alla grigia, e serve a una cosa che in cucina si fa di continuo: una ricetta che ne usa un'altra. Il ragù dentro le lasagne, la besciamella, una pasta brisée, un fondo, una salsa che hai già scritto per conto suo.

Invece di ricopiare gli ingredienti del ragù dentro le lasagne, collegi la ricetta.

Come si fa

1. Sulla riga di ingrediente premi «↪ collega ricetta»: c'è su ogni riga. Si apre una casella di ricerca.
2. Scrivi due lettere del titolo della ricetta da collegare.
3. Sceglila dall'elenco.

Funziona anche su una riga vuota: puoi premere «+ Riga manuale» e collegare subito, senza aver scritto niente.

Collegi solo le tue ricette. Quelle del catalogo Brigata no — se ti serve una loro ricetta come base, portala prima fra le tue — e non puoi collegare la ricetta a sé stessa.

Cosa diventa quella riga

Al posto del verde o del grigio compare il titolo della ricetta collegata:

↪ ricetta: Ragù di carne ×

Da quel momento quella riga non è più un ingrediente. Non viene riconosciuta, non ha un allergene suo, non ha una quantità da comprare, non finisce in un gruppo di acquisto: è un rimando a un'altra ricetta tua.

La × la scollega, e la riga torna un ingrediente come gli altri.

A cosa serve

Serve nel Menu, ed è il capitolo dopo. Lì, sotto la ricetta madre, la ricetta collegata compare con un interruttore «espandi».

«Espandi»	Cosa succede
spento	resta un promemoria, «Da preparare»: lo trovi sulle stampe della lista, non sullo schermo
acceso	gli ingredienti del ragù entrano nella lista della spesa, con le sue porzioni, indipendenti da quelle delle lasagne

È il motivo per cui vale la pena scrivere il ragù una volta sola: le lasagne per 4 e il ragù per 30, perché tanto vale farne una scorta. Nel capitolo 4, «Il menu e la lista della spesa», c'è per esteso.

La procedura e gli altri campi

Sotto gli ingredienti ci sono cinque campi di testo.

Campo	Cosa ci va
Mise en place	tagli, pesate e cose da fare prima
Procedura	come si fa
Note	quello che vuoi
Consigli dello chef	il vino, la stagione, gli acquisti
Conservazione	come e per quanto tenerla

Funzionano tutti allo stesso modo, e allo stesso modo funziona anche la Descrizione, che sta su in cima nella scheda: sono sei caselle con la stessa piccola grammatica.

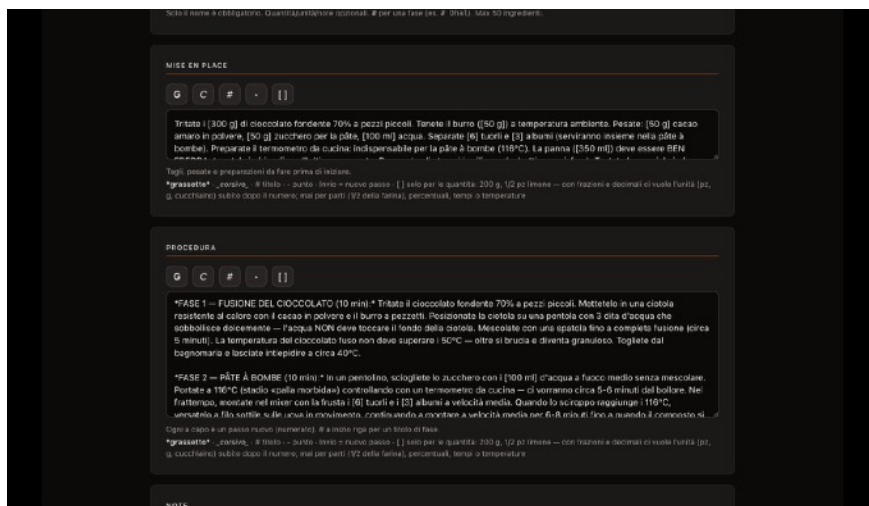
Cambia una cosa sola: la Procedura numera i passi, le altre no.

La barretta G C # •

Sopra ogni campo ci sono quattro tastini, e sopra la Procedura e la Mise en place ce n'è un quinto, «[]». Fanno la stessa cosa che puoi fare scrivendo a mano, e sono lì per non doverla ricordare. Una riga di legenda la riassume: «*grassetto* · _corsivo_ · # titolo · - punto · Invio = nuovo passo». Sotto la Procedura e la Mise en place la legenda continua: «[] solo per le quantità: 200 g, 1/2 pz limone — con frazioni e decimali ci vuole l'unità (pz, g, cucchiaino) subito dopo il numero; mai per parti (1/2 della farina), percentuali, tempi o temperature».

Tasto	Fa	A mano
G	grassetto	*così*
C	corsivo	_così_
#	titolo	# a inizio riga
•	punto elenco	- a inizio riga (trattino e uno spazio)

Tasto	Fa	A mano
[]	quantità che scala con le porzioni (solo Procedura e Mise en place)	[200 g]



La barretta di formattazione, sopra la Mise en place e la Procedura: qui i tasti sono cinque.

La Procedura: ogni Invio è un passo

Nella Procedura ogni volta che vai a capo comincia un passo nuovo, e Brigata lo numera da solo.

Non devi numerare tu: se scrivi «1.» all'inizio di un passo lo toglie, perché il numero ce lo mette lui.

Col cancelletto raggruppi i passi sotto un titolo, come le fasi degli ingredienti:

Il fondo

Scaldate l'olio e unite la cipolla affettata.

Lasciate rosolare tre o quattro minuti.

La pasta

Cuocete la pasta in acqua salata.

I titoli non prendono un numero, e nemmeno i punti elenco: puoi infilare una lista dentro un passo senza rompere la numerazione.



La procedura nella scheda: i titoli restano senza numero, i passi si numerano da soli.

Le quantità che scalano nel testo

Prima di tutto, la cosa da sapere: **le quantità degli ingredienti scalano sempre da sole**. Cambi le porzioni e si rifanno i conti, senza fare niente. Questa parte riguarda un'altra cosa: i numeri che scrivi dentro il testo della Procedura e della Mise en place.

Quei numeri, di loro, non cambiano: sono testo tuo, e Brigata non riscrive quello che hai scritto. Se vuoi che un numero del testo cambi con le porzioni, lo metti tra parentesi quadre. Non è obbligatorio: si può scrivere un ricettario intero senza usarle mai.

Come si mettono

1. Nella Procedura o nella Mise en place, seleziona il numero, con la sua unità se c'è: «200 g».
2. Premi il tasto «[]», il quinto della barretta sopra il campo, oppure scrivi le parentesi a mano.
3. Salva. Nella scheda della ricetta, dove ti ritrovi dopo il salvataggio, le quadre non si vedono più e il numero è arancione.

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

Col – e il + delle porzioni il 200 cambia insieme agli ingredienti; «5 minuti», senza quadre, resta 5. Se la ricetta non ha le porzioni, il numero resta com'è scritto.

Quando metterle, e quando no

La domanda da farsi è una: che cosa conta quel numero?

Il numero...	Per esempio	Quadre?
conta una cosa: è una quantità	mezzo limone, due uova, 200 g di farina	sì, se vuoi che cambi: «spremi [1/2 pz] limone»
rimanda a una quantità già scritta negli ingredienti: è una parte	metà della farina, un terzo dell'impasto	no: «prendi metà della farina»
è un tempo o una temperatura	20 minuti, 180 °C	mai: «[180 °C]» a porzioni doppie diventerebbe 360

Se conta una cosa — mezzo limone, due uova, duecento grammi di farina — è una quantità, e va tra quadre: deve crescere con le porzioni. Negli ingredienti hai scritto «2 limoni»; nella procedura scrivi «spremi [1/2 pz] limone», e a porzioni doppie diventa un limone intero.

Se invece rimanda a una quantità che hai già scritto negli ingredienti — metà della farina, un terzo dell'impasto, il cinquanta per cento del burro — è una parte, e le quadre non le vuole. Negli ingredienti hai scritto «200 g di farina»; nella procedura scrivi «prendi metà della farina», e la frase resta giusta a qualunque porzione, perché la farina è già scalata per conto suo. Mettendoci le quadre chiederesti a Brigata di raddoppiare una metà, che non vuol dire niente.

È tutta qui: mezzo limone è una quantità, metà della farina è una parte.

Un numero senza quadre non scala mai: resta come l'hai scritto, a qualunque porzione. Non è un limite, è la regola — Brigata non indovina quale numero deve cambiare, perché indovinando sbaglierebbe: «cuoci 5 minuti» a porzioni doppie non diventa dieci. E vale anche il rovescio: quello che sta tra quadre lo scala senza chiedersi cosa sia.

Per questo puoi scrivere un ricettario intero senza usare le quadre nemmeno una volta. Basta scrivere la procedura per parti invece che per numeri: «unite la farina», «prendete metà del brodo», «aggiungete la panna rimasta». Le quantità stanno negli ingredienti, che scalano da soli, e il testo resta giusto sempre. Le quadre servono quando il numero nel passo lo vuoi vedere.

Frazioni e decimali: l'unità subito dopo il numero

Da 1 in su le quadre bastano da sole: «[200] gr pollo» e «[200 gr] pollo» sono la stessa cosa, e scalano tutte e due. Sotto 1 — una frazione, un decimale — serve un'unità, e va messa subito dopo il numero: «[1/2] pz pollo» scala, e «[1/2 pz] pollo» è identico. Ma «[1/2] pollo pz» no, e nemmeno «[1/2] grande pz»: basta una parola in mezzo e il numero torna rosso. Le unità sono quelle che Brigata riconosce negli ingredienti: sono nella tabella «Le unità», in fondo al capitolo.

Cosa va tra quadre

Tra quadre vanno le quantità. Quello che Brigata fa di una quadra si vede dal colore.

Tra quadre	Cosa succede
un numero da 1 in su: «[2] uova», «[1 1/2] cipolla», «[3.5] cucchiaini»	arancione: scala, qualunque parola lo segua
un intervallo: «[100-150 g]»	arancione: scala
un numero sotto 1 con l'unità subito dopo: «[1/2] pz pollo», «[1/2 pz] pollo», «[1/2] cucchiaino di sale»	arancione: scala
un numero sotto 1 con l'unità, ma non subito dopo: «[1/2] pollo pz», «[1/2] grande pz»	rosso: non scala
un numero sotto 1 senza unità: «[1/3] pollo», «[0,5] pollo», «[1/2] di pollo»	rosso: non scala
una parte: «[1/2] della farina», «[3/4] della panna»	nessun colore: resta com'è, quadre comprese
una percentuale: «[50%]»	nessun colore: resta com'è, quadre comprese
qualcosa che Brigata non è riuscita a leggere: «[10 o 12 uova]», «[1.000 g]», «[300/400 g]», «[facoltativo]»	nessun colore: resta com'è, quadre comprese. «[1.000 g]» si scrive «[1000 g]»

Il rosso non vuol dire che Brigata non ha capito: vuol dire che ha letto il numero e non sa se è una quantità o una parte, e non decide al posto tuo. Tenendoci sopra il puntatore te lo spiega:

Non scala: il software non sa se questo numero è una quantità o una parte. Se è una quantità, mettilci un'unità subito dopo il numero: [1/2] pz limone. Se è una parte, scrivila senza quadre: metà della farina.

Dal telefono quella frase non si legge. Te lo dicono comunque la finestra «Prima di salvare» e la riga di legenda sotto la Procedura, che dice: «In arancione i valori che cambiano con le porzioni · in rosso, se compare, un numero che il software ha letto ma non sa se è una quantità o una parte: mettilci un'unità subito dopo il numero (gr, foglie, e soprattutto pz) perché scali, oppure togliilo dalle quadre perché resti com'è · tutti gli altri numeri restano come sono». Quella riga di legenda compare solo se nella ricetta c'è almeno un numero colorato: in una ricetta senza quantità tra quadre non c'è.

Le quadre che restano senza colore sono due cose diverse che si somigliano: una parte, che Brigata ha letto e ha deciso di lasciare ferma, e una quadra che non è riuscita a leggere. In tutti e due i casi il testo resta com'è, quadre comprese.

Sulla carta — Stampa ricetta, Fascicolo Cucina, Esporta ricettario — le quadre spariscono tutte: quelle arancioni, quelle rosse e quelle senza colore. Restano le parole, se ne vanno le parentesi. Il numero che ha scalato esce in neretto, e in cima alla prima sezione stampata compare una riga: «Le quantità in neretto sono state

scalate per le porzioni di questo foglio.» Quella riga c'è solo se sul foglio c'è almeno un neretto, ed è lei a dare un senso al tondo: neretto vuol dire scalato, tondo vuol dire lasciato com'era.

Da sapere

Tempi e temperature non vanno tra quadre: Brigata non li distingue da una quantità, e «[180 °C]» a porzioni doppie diventerebbe 360.

Due cose ancora. Le parole non si accordano: «[1] uovo» per tre porzioni diventa «3 uovo». E la gran parte delle ricette della Brigata ha le quantità tra quadre, ma non tutte le quantità del testo: restano ferme, per esempio, le dimensioni di un pezzo («un polpo da 1 kg»), le dosi «per porzione» e alcune quantità vere. Anche lì vale la regola di sempre: i numeri in arancione cambiano con le porzioni, tutti gli altri restano come sono, e le quantità giuste stanno negli ingredienti. Anche le ricette scritte dallo Chef le quadre ce le hanno già dove una quantità aiuta a capire il passo: come lavora è nel capitolo 6, «L'intelligenza artificiale di Brigata».

Se ti succede

- **Il numero è rosso.** Brigata l'ha letto ma non sa se è una quantità o una parte. Se è una quantità, mettilci un'unità subito dopo il numero: «[1/2] pz limone». Se è una parte, toglie le quadre.
- **Le quadre restano visibili, senza colore.** Dentro c'è una parte o una percentuale, che Brigata lascia ferma apposta, oppure qualcosa che non riesce a leggere, come «[1.000 g]»: scrivilo «[1000 g]».
- **Hai scalato di molto e il testo non torna.** Rileggi la procedura: le quantità giuste stanno sempre negli ingredienti.

Gli altri cinque campi

Uguali, senza numerazione: le righe restano paragrafi. Grassetto, corsivo, titoli e punti elenco funzionano allo stesso modo.

Sotto questi campi la legenda dice anche «Invio = nuovo passo», come sotto la Procedura, ma qui Invio va solo a capo, senza numeri. Le quadre che scalano funzionano solo nella Mise en place; negli altri quattro campi restano testo.

Puoi scrivere quanto vuoi. Solo Descrizione e Note hanno un tetto: duemila caratteri, circa una pagina. Gli altri arrivano a ventimila.

I tag personali

In fondo alla ricetta puoi attaccare le tue parole: «cena veloce», «piace ad Anna», «Natale», «da rifare».

Si scrivono nella casella e si aggiungono con «Aggiungi» o con Invio. Ne stanno venti per ricetta, di cinquanta caratteri ciascuno. Non c'è un elenco da cui scegliere e non c'è suggerimento: le parole sono tue.

Servono a due cose, e sono buone:

- filtrano l'elenco delle ricette, come gli altri campi;
- nella scheda sono cliccabili: ci clicchi sopra e parte la ricerca per quel tag.

Non compaiono in stampa: sono un'etichetta tua, non parte della ricetta.

Una cosa comoda che non si vede: se scrivi lo stesso tag con maiuscole diverse in due ricette — «Natale» e «natale» — nell'elenco e nei filtri diventano una voce sola. Brigata mostra la grafia che usi più spesso e non riscrive niente di quello che hai battuto.

Prima di salvare

Quando premi «Salva ricetta», se nella ricetta ci sono cose non risolte si apre una finestra intitolata «Prima di salvare». Se non ce ne sono, non la vedi: la ricetta si salva come sempre.

Nella finestra	Cosa trovi
Gli ingredienti non riconosciuti	tutti i grigi, per nome, con un promemoria sulla virgola: «Se hai scritto insieme il prodotto e il modo, separali con una virgola: «pomodori datterini, molto maturi».»
Le quadre che non scalano	ogni quadra che comincia con un numero e non scala, col suo motivo. Quelle della Mise en place hanno accanto «(Mise en place)». Le quadre di solo testo, come «[facoltativo]», non ci sono

Tasto	Cosa fa
«Rivedi»	chiude la finestra senza salvare e ti porta al primo ingrediente grigio o, se non ce ne sono, alla prima quadra, già selezionata. Fanno lo stesso Esc e un clic fuori
«Salva comunque»	salva. È il tasto già selezionato: Invio salva

Una ricetta con ingredienti grigi ti mostra la finestra a ogni salvataggio, finché restano grigi. Non è un blocco: un grigio si salva e funziona, e in «Verde e grigio», più su, c'è cosa cambia.

Subito dopo che hai scritto un nome, Brigata ha bisogno di un attimo per riconoscerlo: in quel momento i tasti dicono «Controllo...». Se il controllo non risponde entro cinque secondi, nella finestra non compaiono gli ingredienti non riconosciuti: restano solo le quadre. Se esci dall'editor prima che il controllo finisca, la ricetta non viene salvata, e te lo dice: «La ricetta non è stata salvata: hai lasciato l'editor prima della fine del controllo.»

Le ricette scritte con «Genera ricetta» si salvano dalla finestra che si apre quando lo Chef ha finito, senza passare dall'editor: lì questa finestra non c'è.

E adesso scrivi

Questo capitolo è pieno di regole, ma non serve tenerle a mente.

Il modo giusto di usare Brigata è questo: scrivi come ti viene, premi, e guarda cosa succede. Il software ti aiuta se può — ti riordina le righe, ti colora quello che ha capito, ti somma le quantità — e quando non ce la fa te lo dice, invece di far finta di niente.

E soprattutto: non puoi rompere niente. Non c'è un modo di scrivere una ricetta che mandi in confusione il software. Nel peggiore dei casi una riga viene fuori diversa da come la pensavi, la riscrivi, e amen.

Perché allora tutte queste regole?

Non è per la correttezza. È per due cose molto pratiche, e sono le sole che si guastano se scrivi in fretta: una lista della spesa fatta bene, e un elenco degli allergeni senza buchi — per tutto quello che Brigata può sapere.

Sul primo punto il capitolo dopo racconta tutto, e la sostanza è che le cose non vanno mai perse: un ingrediente che non riconosce finisce comunque in lista, una quantità che non capisce resta scritta com'era, e due misure che non si sommano te le scrive tutte e due invece di sceglierne una.

Sul secondo, due cose da tenere a mente, qualche pagina più su: prima di stampare per qualcun altro niente righe grigie, e l'ultimo controllo è tuo.

Per tutto il resto: scrivi come parli. Il software è fatto per seguirti.

Da consultare

Questa parte non si legge: si guarda quando serve.

Le unità

Unità riconosciute	
peso	g · gr · grammo · kg · chilo · chilogrammo · hg · etto · mg
volume	ml · millilitro · cl · centilitro · dl · decilitro · l · lt · litro
cucina	cucchiaino · cucchiaino · bicchiere · tazza · mestolo · mazzetto · spicchio · fetta · rametto · foglia
altro	pz · pezzo · cm · centimetro

Singolare e plurale vanno bene entrambi, e le maiuscole non contano: «Kg» è come «kg».

Nella lista della spesa si sommano i pesi coi pesi e i volumi coi volumi, e il totale esce sempre in grammi, millilitri o pezzi: 100 g più 1 kg fa 1100 g. Ma 2 cucchiaini e 30 ml non si sommano: per un ingrediente riconosciuto restano scritti tutti e due sulla stessa riga, perché un cucchiaino non è un volume finché non decidi tu quanto è pieno. Per un ingrediente grigio, fra i «Non classificati», ogni unità fa una riga a sé.

Il mg è l'eccezione da sapere: lo riconosce quando scrivi, ma la lista della spesa non lo converte e non lo somma. Una quantità in mg resta scritta a parte, così com'è.

I numeri

Forma	Esempio
interi	200
decimali	1,5 oppure 1.5
a parole	un · due · ... · dieci · mezzo · mezza
frazioni a parole	un quarto · un terzo · tre quarti · mezza dozzina
frazioni scritte	1/2 · 3/4 (fino a ottavi)
simboli	½ ¼ ¾ ⅓ ⅔ ⅙
miste	8 ¾

Gli intervalli («200-300») seguono le porzioni — «200-300 g» per 4 diventa «400-600 g» per 8 — ma non si sommano con gli altri numeri: in lista restano scritti a parte.

Le alternative («1 o 2») e le forme tipo «da 100 a 150» restano scritte come le hai messe: non si scalano e non si sommano. In lista ci finiscono lo stesso, e se hai cambiato le porzioni davanti trovi di quanto andrebbero moltiplicate, per esempio «2 x».

Le quantità a spanne

q.b. · quanto basta · a piacere · a occhio · un pizzico · una manciata · un filo · una goccia · una punta · una noce · uno spruzzo · un ciuffo · un giro · una presa · una spolverata · un velo

I limiti

Cosa	Limite
ingredienti per ricetta	50 (fasi comprese)
nome di un ingrediente	200 caratteri
nota di un ingrediente	500 caratteri
titolo della ricetta	200 caratteri
Descrizione e Note	2.000 caratteri
Procedura, Mise en place, Consigli dello chef, Conservazione	20.000 caratteri ciascuno
tag personali	20, da 50 caratteri
foto	1, fino a 20 MB

Tre cose che sembrano errori e non lo sono

- «farina 00» e «vino 2015» tengono il numero dentro al nome: quel numero è parte del nome, non una quantità.
- Un trattino lungo funziona come separatore: «Sale fino — 12 g» viene letto giusto.
- Se scrivi solo «q.b.» su una riga, senza dire di cosa, quella riga viene scartata: è una quantità senza niente a cui attaccarsi.

Il menu e la lista della spesa

Qui Brigata smette di essere un quaderno e diventa uno strumento: metti insieme le ricette di una cena, e ne esce la spesa da fare.

La lista è fatta per non farti tornare a casa senza qualcosa. Quello che hai scritto ci finisce sempre, e quando il software non ha capito qualcosa te lo dice, invece di far finta di niente.

In breve

Il Menu è dove appoggi le ricette che vuoi cucinare — quelle di una cena, o quelle di più giorni — prima di fare la spesa. Si apre col tasto «Menu», in alto.

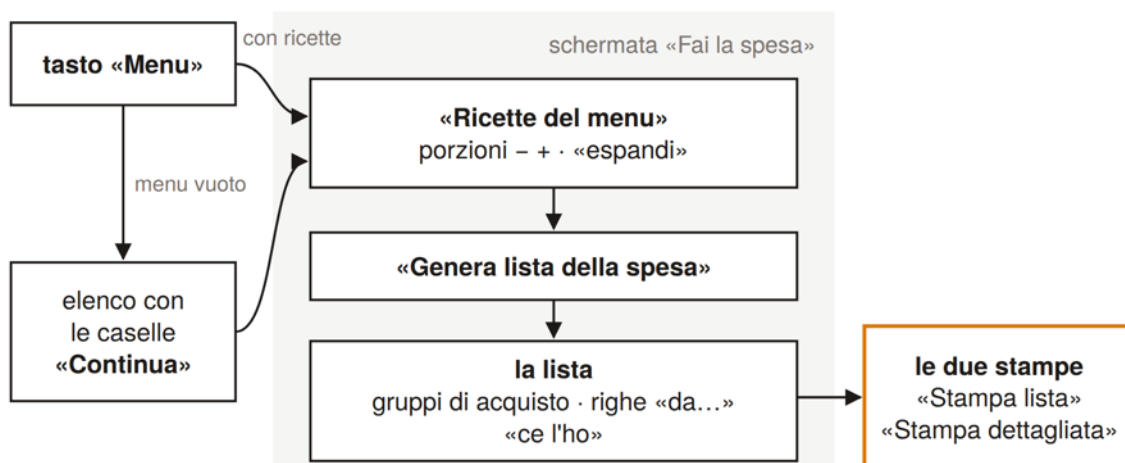
Una ricetta ci entra aprendola e premendo «Aggiungi al menu». Nel Menu regoli le porzioni di ciascuna con – e +: la ricetta salvata non cambia.

«Genera lista della spesa» somma gli ingredienti uguali e li divide per come si comprano. «ce l'ho» toglie quello che hai già, ma non si salva: per la spesa vera, stampa la lista.

Una ricetta collegata, come il ragù dentro le lasagne, entra nella lista solo con «espandi» acceso.

In questo capitolo

Il Menu	dove si trova, come ci metti le ricette, perché lo ritrovi sul computer come sul telefono
Regolare il menu	porzioni, ricette collegate, ricette cestinate, menu salvati, le tre stampe del menu
La lista della spesa	gruppi di acquisto, da quali ricette viene ogni voce, «ce l'ho», le due stampe della lista
I numeri della lista	cinque cose che sembrano errori e non lo sono
Da consultare	i gruppi di acquisto in ordine, cosa si somma con cosa



Dal Menu alla spesa.

In quattro passi

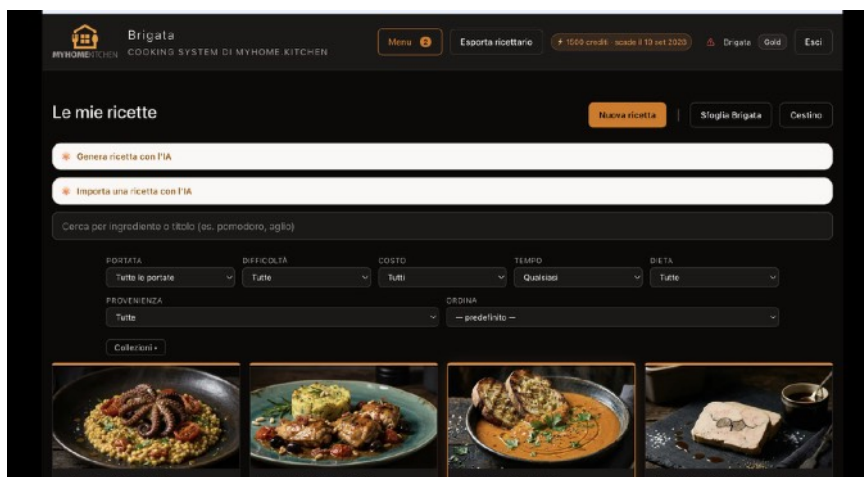
1. **Metti le ricette nel menu.** Apri una ricetta e premi «Aggiungi al menu»; ripeti per le altre.
2. **Apri il Menu.** Premi «Menu», in alto: si apre la schermata «Fai la spesa», con le «Ricette del menu».
3. **Regola le porzioni.** Con – e + dici quante porzioni di ogni ricetta ti servono.
4. **Premi «Genera lista della spesa».** Sotto compare la lista, già sommata e divisa per come si compra.

Il Menu

Dove si trova

Il Menu è il tavolo su cui appoggi le ricette prima di farci la spesa — quelle di una cena, o quelle di più giorni: da un menu esce una spesa sola. E c'è sempre: il tasto «Menu» sta in alto, nella tua pagina, nella scheda di una ricetta, nella schermata del Menu e nel cestino. Il numero accanto si accende e conta le ricette che ci sono dentro.

Premuto, apre la schermata che sullo schermo si intitola «Fai la spesa». Se il menu è vuoto, prima ti fa scegliere le ricette; poi trovi le «Ricette del menu», con le porzioni di ciascuna, il tasto «Genera lista della spesa» e poi la lista. In questo manuale la chiamiamo semplicemente il Menu.



Il tasto «Menu», nella striscia in alto, col numero delle ricette che ci sono dentro.

Mettere una ricetta nel menu

Ci sono due strade.

Da dove	Come
Da una ricetta	Apri la ricetta e premi «Aggiungi al menu». Il tasto stesso ti dice che è fatta: da lì in poi si legge «✓ Nel menu — Rimuovi», e ripremendolo la toglie. Sulle anteprime dell'elenco il tasto non c'è: la ricetta va aperta.
Dal Menu, in blocco	Se il menu è vuoto e preferisci scegliere tutto insieme, premi «Menu» in alto: si apre l'elenco di tutte le tue ricette, con le caselle da spuntare. Scegli, e premi «Continua», che si accende appena ne hai spuntata una.

Cosa apre il tasto «Menu» dipende da come trova il menu:

- **menu vuoto:** l'elenco con le caselle, e in testa «Scegli le ricette da mettere in lista. Nel passo successivo regoli le porzioni e decidi quali sotto-ricette espandere.»;
- **menu con almeno una ricetta:** direttamente le «Ricette del menu», senza caselle;
- **nessuna ricetta fra le tue, fuori dal cestino:** niente, e te lo dice: «Non hai ricette da mettere in lista.»

L'elenco con le caselle torna anche dopo «Svuota» e quando togli dal menu l'ultima ricetta.

Il Menu ti segue

Il Menu non vive nel browser: è salvato, ed è tuo. Puoi comporlo la sera dal computer, chiudere tutto, e la mattina dopo, al mercato, ritrovarlo identico sul telefono. Non devi salvare niente: si salva da solo dopo ogni gesto.

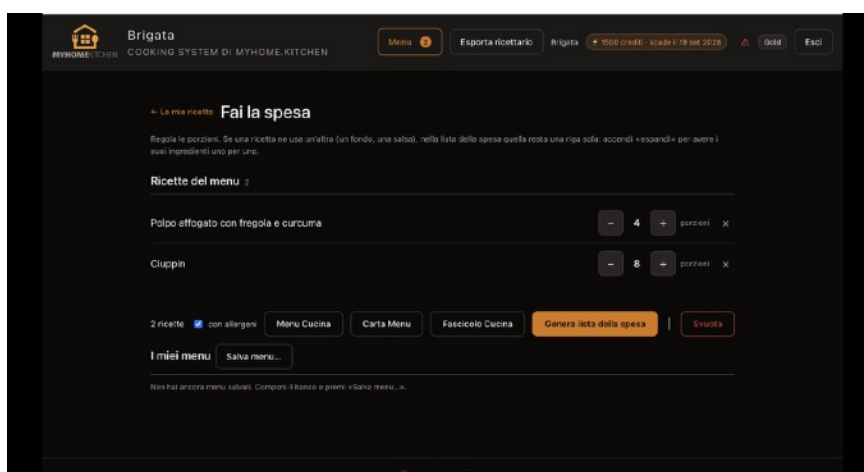
La lista invece non viene conservata, ma si rifà in un secondo. Al mercato apri il Menu, premi «Genera lista della spesa», e riesce identica a ieri sera.

Da sapere

Il Menu è uno solo. Per conservare più di un menu ci sono «I miei menu»: se ne parla più avanti, in «Svuotare, caricare, salvare».

Regolare il menu

Premi «Menu» in alto e trovi le ricette che hai messo, una per riga, ognuna con le sue porzioni.



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

Le porzioni

Su ogni riga ci sono un – e un +. Il numero è quante porzioni di quella ricetta ti servono per questa cena, non quante persone siedono a tavola. Di solito coincidono — otto persone, otto porzioni di primo — ma se il dolce lo tagli in dodici e siete in otto, di porzioni ne metti dodici.

Sono leve, non modifiche. Se una ricetta è scritta per 4 e stasera te ne servono 10, porti il numero a 10 e la lista rifà i conti. La ricetta salvata resta per 4, sempre: domani la porti a 6 senza aver rovinato niente.

Attenzione a una cosa: se cambi le porzioni col – e il + sulla scheda di una ricetta che è nel menu, cambiano anche le sue porzioni nel menu.

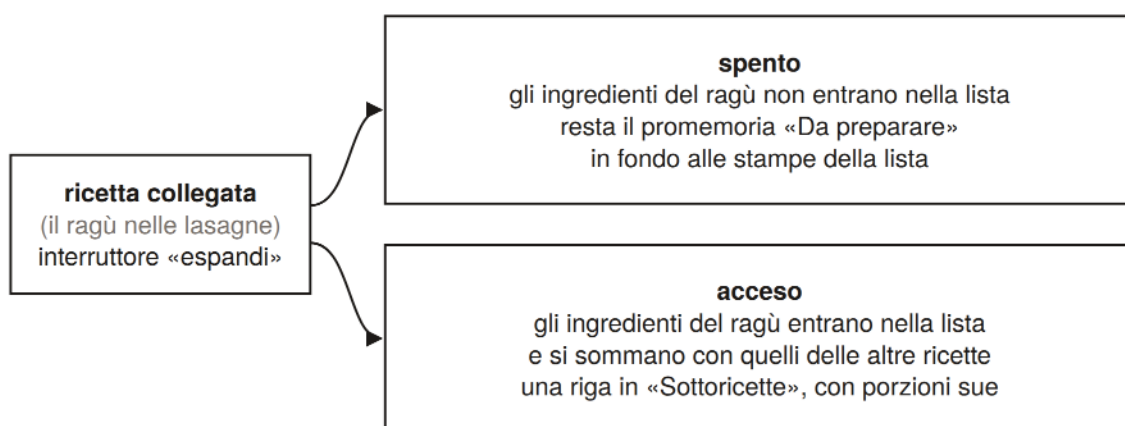
Se una ricetta non ha le porzioni scritte, al posto del – e del + trovi «Indica le porzioni», che ti porta nell'editor a metterle. Non è obbligatorio: senza porzioni la ricetta entra in lista con le sue quantità così come sono, e nella lista la sua riga esce in rosso. Il perché è in «4 · La riga rossa».

Le ricette collegate: l'interruttore «espandi»

Se una tua ricetta ne contiene un'altra — il ragù dentro le lasagne, una besciamella, un fondo — nel Menu quella compare sotto la sua, con un interruttore «espandi». Il collegamento si fa nell'editor, una volta sola, mentre scrivi la ricetta: lo spiega il capitolo 3, «Scrivere una ricetta».

L'interruttore nasce spento, e le due posizioni fanno due cose diverse.

- **Spento.** Gli ingredienti del ragù non entrano nella lista. Resta un promemoria: sulle due stampe della lista, «Stampa lista» e «Stampa dettagliata», lo ritrovi in fondo, in un blocco intitolato «Da preparare».
- **Acceso.** Gli ingredienti del ragù entrano nella lista e si sommano con quelli delle altre ricette, e il ragù prende una riga sua nella sezione «Sottoricette», che compare sotto le «Ricette del menu», prima di generare la lista. La riga è una sola anche se il ragù lo usano due piatti, e ha porzioni sue, indipendenti da quelle della ricetta madre: lo dice anche lo schermo, «Porzioni indipendenti dalla ricetta madre».



«Espandi»: spento resta un promemoria, acceso entra nella spesa.

Serve più di quanto sembri: le lasagne per 4 e il ragù per 30, perché tanto vale farne una scorta e congelarla.

Tre cose da sapere, e poi non ci pensi più.

1. Si espande un livello solo. Se il ragù a sua volta ne contiene un'altra, quella non si apre a catena nella lista. Per gli allergeni invece Brigata legge sempre dentro, a ogni livello.
2. Se spegni l'interruttore perdi anche le porzioni che gli avevi messo: riaccendendolo, riparte dal suo numero.
3. Da spento, il promemoria «Da preparare» si vede sulle stampe della lista, non sullo schermo e non sul Menu Cucina. Se la tua cena dipende da una base da preparare, accendi l'interruttore o stampa la lista.

Se la ricetta collegata l'hai cestinata, o non è più disponibile, il Menu lo dice — «Riferimento a una ricetta non disponibile · resta una riga» — e la lista te lo riscrive in cima, fra gli Avvisi.

Una ricetta cestinata

Resta nel menu, con scritto accanto «Ricetta eliminata». Toglierla in silenzio sarebbe peggio: così la vedi, e decidi tu. Se la ripristini dal cestino, torna al suo posto da sola.

Se generi la lista senza accorgertene, la lista te lo scrive in cima, con i nomi: «Ricette eliminate: i loro ingredienti non sono in questa lista».

Il numero sul tasto «Menu» le conta comunque: se segna 5 e una è eliminata, in lista ne trovi 4, e sopra la lista trovi scritto qual è la quinta.

Svuotare, caricare, salvare

«Svuota» libera il Menu, e lo fa subito: non chiede conferma. Non tocca le tue ricette e non tocca i menu che hai salvato.

Una cena che rifarai — il pranzo di Natale, il menu del sabato — la metti da parte con «Salva menu...» e la ritrovi in «I miei menu». Ne puoi tenere fino a cinquanta. Ogni menu salvato ha i suoi comandi: «Carica», «Sovrascrivi», «Rinomina», «Elimina».

«Carica» sostituisce quello che c'è nel Menu, non ci aggiunge sopra; se il Menu non è vuoto, te lo chiede prima.

Gesto	Cosa fa	Si annulla?	Tocca le ricette?
«Svuota»	libera il Menu, senza chiedere conferma	no	no
«Carica»	mette nel Menu un menu salvato, al posto di quello che c'era	no	no
«Sovrascrivi»	il menu salvato resta quello, aggiornato	no	no
«Elimina»	toglie il menu salvato	no	no

Da sapere

I menu non passano dal cestino: un menu eliminato o sovrascritto non si recupera. Le ricette che c'erano dentro restano dove sono.

Le tre stampe del menu

Dal Menu escono tre stampe diverse.

Stampa	A cosa serve
Menu Cucina	lo strumento di lavoro, per te e per chi lavora con te in cucina: le portate, le porzioni e, con la casella «con allergeni» accesa, gli allergeni. La casella parte accesa; spenta, restano le indicazioni dietetiche
Carta Menu	il foglio che va in mano al cliente: senza porzioni e senza allergeni
Fascicolo Cucina	il menu più tutte le ricette per esteso, senza allergeni

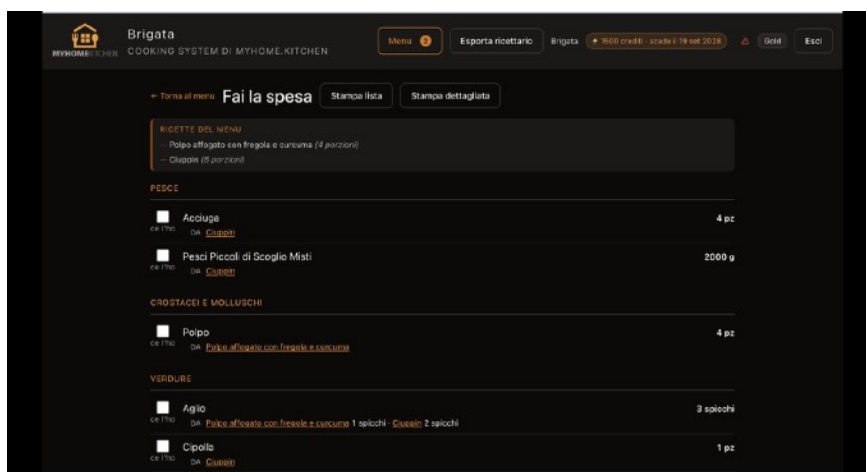
Tutte e tre passano prima da una finestra dove metti le portate nell'ordine in cui le servi, e poi «Conferma e stampa». La finestra parte dall'ordine in cui hai messo le ricette nel menu. Il resto sulle stampe è nel capitolo 7, «Le stampe».

Prima di stampare per qualcun altro, leggi la sezione con lo stesso titolo nel capitolo 7, «Le stampe».

La lista della spesa

Come nasce

Quando il Menu ti va bene, premi «Genera lista della spesa». Brigata prende tutte le ricette del menu, le scala alle porzioni che hai messo, somma gli ingredienti uguali e li raggruppa.



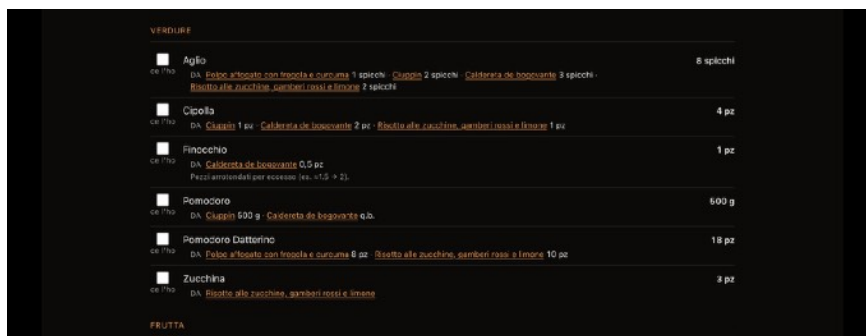
La lista: raggrupata, sommata, e con sotto da quale ricetta viene ogni cosa.

Gruppi di acquisto, non reparti

Gli ingredienti sono raggruppati, ma non come le corsie di un supermercato: sono raggruppati per come li compri davvero. Il pesce lo prendi dal pescivendolo, la carne dal macellaio, la pasta e i cereali al supermercato, le erbe magari dall'ortolano. Ogni gruppo è un giro solo.

Dentro ogni gruppo le voci sono in ordine alfabetico. L'elenco dei gruppi è in fondo al capitolo, in «Da consultare», ma non serve impararlo: lo vedi appena generi una lista.

In fondo a tutto c'è «Non classificati»: gli ingredienti di cui Brigata non ha riconosciuto il nome, quelli grigi. Ci sono e si comprano come gli altri; semplicemente, Brigata non ha saputo in che giro metterli. Sotto il titolo trovi scritto: «Ingredienti non ricondotti alla tassonomia: controllali a mano.»



In fondo, quello che non ha saputo raggruppare — ma c'è.

Da quali ricette viene ogni voce

Sotto ogni voce trovi da quali ricette arriva e quanto ne serve per ciascuna: «da Ragù 320 g · Polpette 155 g». I nomi delle ricette si possono premere: ti portano dritto a quell'ingrediente, in quella ricetta.

Con una ricetta sola queste righe non compaiono: verrebbero tutte dalla stessa.

«Ce l'ho»: segnare quello che hai già

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

Da sapere

Le spunte «ce l'ho» non vengono salvate: servono adesso, in questa lista aperta. Se ricarichi la pagina o rigeneri la lista, tornano tutte. Per la spesa vera, o resti su quella pagina senza ricaricarla, o stampi la lista: sulla stampa ogni riga ha un quadratino vuoto, da spuntare a penna. La penna non si dimentica.

Le due stampe della lista

Stampa	Cosa ci trovi
«Stampa lista»	cosa compro: solo la spesa
«Stampa dettagliata»	a cosa mi serve: sotto ogni voce, da quali ricette arriva e quanto

Due fogli per due momenti, non uno la versione ridotta dell'altro. Le stampe si aprono in una scheda nuova del browser: Brigata resta aperta in quella di prima, e ci torni cliccandoci sopra.

I numeri della lista

Cinque cose che a prima vista sembrano errori e sono, tutte, la lista che ti parla.

Se nella lista vedi	Vuol dire	Vai a
1100 g, e non 1,1 kg	i pesi, i volumi e i pezzi che la lista conosce escono sempre in g, ml e pz	1
un totale che non fa la somma delle righe «da...»	le quantità sono arrotondate per eccesso	2
«400 g + 4 cucchiaini»	due misure che non si sommano: le scrive tutte e due	3
una voce tutta rossa	quella quantità viene da una ricetta senza porzioni, e non è stata scalata	4
«q.b.» senza un numero	quell'ingrediente arriva solo con quantità a spanne	5

1 · Grammi, millilitri e pezzi

Sempre, anche quando vengono fuori numeri grandi. Se una ricetta chiede 100 g di farina e un'altra 1 kg, la lista dice 1100 g, non 1,1 kg: un'unità sola, sempre la stessa, per non farti fare conversioni a mente davanti al banco.

Diventano grammi, millilitri e pezzi	Restano nella loro unità
i pesi, i volumi e i pezzi che la lista conosce: l'elenco è in «Cosa si somma con cosa», in fondo al capitolo	le misure da cucina, come cucchiaini, spicchi e mazzetti · i numeri senza unità, come «4 pomodori» · il mg · le unità che la lista non conosce

2 · Le quantità sono arrotondate per eccesso

È una lista della spesa, non un ricettario: meglio avanzare che non arrivare a fine cena. Pesi e volumi salgono a un numero che si può chiedere al banco, e di quanto dipende dalla grandezza. Il resto segue regole sue.

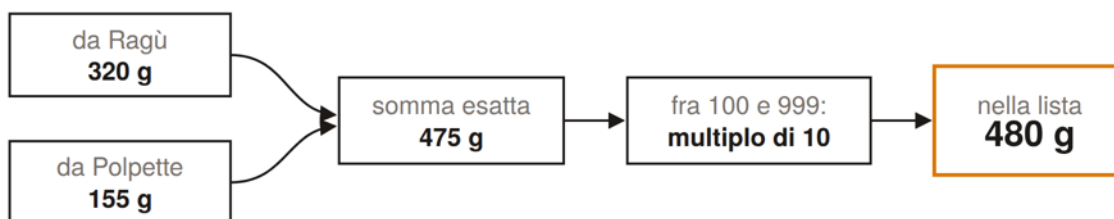
Quantità	Nella lista
Pesi e volumi	
sotto 20	resta il numero preciso, anche 13,33 g
da 20 a 99	sale al multiplo di 5

Quantità	Nella lista
da 100 a 999	sale al multiplo di 10
da 1000 in su	sale al multiplo di 50
Il resto	
pezzi («pz»)	salgono all'intero: 1,5 pz diventano 2
numero senza unità	non si arrotonda: «1 limone» portato a una volta e mezza resta 1,5. La lista non sa se sono pezzi, e non indovina
misure da cucina	non si arrotondano: 1,5 cucchiaini restano 1,5

Da qui viene una cosa che sembra un conto sbagliato: le righe «da...» possono non fare il totale. Se sotto una voce leggi «da Ragù 320 g · Polpette 155 g» — che fa 475 — e il totale dice 480 g, non è un errore: 475 sta fra 100 e 999, quindi sale al multiplo di 10.

Da sapere

Le ricette usano il numero esatto; tu compri il numero comodo.



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

3 · Quando non può sommare, te le scrive tutte

Grammi con grammi e millilitri con millilitri si sommano. Cucchiaini, bicchieri, spicchi, mazzetti e fette invece non si convertono in niente: quanto sia pieno un cucchiaino lo sai tu.

Così, se lo stesso olio arriva da due ricette come «400 g» e «4 cucchiaini», la lista scrive esattamente:

400 g + 4 cucchiaini

Non inventa una conversione che non esiste e non sceglie al posto tuo. Lo stesso per un cucchiaino e un cucchiaino dello stesso ingrediente: stanno sulla stessa riga, «1 cucchiaino + 1 cucchiaino». Questo vale per gli ingredienti riconosciuti; per un ingrediente grigio, fra i «Non classificati», ogni unità fa una riga a sé.

Lo stesso vale per una quantità che la lista non è riuscita a leggere — un «da 100 a 150», un'unità che non conosce: resta scritta com'era, accanto alle altre, e se hai cambiato le porzioni davanti trovi di quanto andrebbe moltiplicata, per esempio «2 x». Se la casella della quantità era proprio vuota, lo scrive, in rosso corsivo: «(quantità non indicata)».

4 · La riga rossa

Una voce tutta rossa vuol dire una cosa sola: quella quantità arriva da una ricetta che non ha le porzioni scritte, quindi la lista non ha potuto scalarla.

Non è stata esclusa — è in lista con le sue quantità originali — ma è l'unica riga che potrebbe essere per il numero sbagliato di persone. Sotto trovi scritto «porzioni non indicate». Non va confusa con «(quantità non indicata)»: anche quella è rossa, ma è una scritta dentro la riga, e dice un'altra cosa.

Si sistema in dieci secondi:

1. apri quella ricetta;
2. scrivi le porzioni;
3. rigenera la lista.

Un caso vicino: se lo stesso ingrediente arriva da una ricetta scalata e da una non scalata, la lista fa due righe invece di una. Sono due numeri che non si possono sommare senza mentire, e preferisce mostrarveli separati.

5 · Il «q.b.»

Le quantità a spanne — q.b., un filo, un pizzico — non sono numeri, e la lista le tratta di conseguenza.

Se un ingrediente arriva solo così, da tutte le ricette, la voce dice «q.b.» e non ti dà nessun numero: è roba di dispensa, la ricompri quando finisce. La lista scrive sempre «q.b.», anche se la ricetta diceva «un filo» o «un pizzico». Per il resto è una voce come le altre, con la sua casella «ce l'ho» spenta: se in dispensa ce l'hai, la spunti tu.

Basta invece che lo stesso ingrediente arrivi, anche da una ricetta sola, con una quantità qualunque — un intervallo, una quantità che la lista non sa leggere, perfino una casella lasciata vuota — e la riga porta quella quantità, e il «q.b.» non compare più: è già dentro, e comunque quell'ingrediente lo stai comprando. Il sale non compare due volte.

Un caso da non confondere: se in una ricetta hai lasciato vuota la casella della quantità, quello non è un «q.b.», è un ingrediente di cui non hai detto quanto. Quello finisce da comprare: nella riga trovi «(quantità non indicata)», e la casella «ce l'ho» non è spuntata, perché il software non ha modo di sapere se ne hai già in casa.

Se ti succede

- **Il tasto «Menu» dice «Non hai ricette da mettere in lista.».** Fra le tue non c'è nessuna ricetta fuori dal cestino: portane qualcuna dalla Brigata, o scrivine una.
- **Una voce della lista è tutta rossa.** Viene da una ricetta senza porzioni: apri la ricetta, scrivi le porzioni e rigenera la lista.
- **Il totale non fa la somma delle righe «da...».** Le quantità salgono al numero comodo da chiedere al banco: è in «2 · Le quantità sono arrotondate per eccesso».
- **Nella lista mancano gli ingredienti del ragù.** Il ragù è una ricetta collegata e il suo «espandi» è spento: accendilo, e rigenera la lista.
- **Le spunte «ce l'ho» sono sparite.** Hai ricaricato la pagina o rigenerato la lista: le spunte non si salvano. Per la spesa vera, stampa la lista e spunta a penna.
- **Nella lista, in cima, c'è «Ricette eliminate».** Nel menu c'è una ricetta che hai cestinato: i suoi ingredienti non sono nella lista. Se la ripristini dal cestino, torna al suo posto da sola.

In sostanza

La lista che esce non è sempre bella. Ha righe con due addendi, totali che non tornano con le righe «da...», ogni tanto una riga rossa, e in fondo un gruppo di cose che non ha saputo classificare. Sono tutte informazioni, e ognuna sta dove serve.

Quello che non ti capiterà è una lista pulita in cui manca qualcosa. Brigata non butta via un ingrediente perché non l'ha capito, non nasconde una quantità perché non è riuscita a leggerla, e non sceglie per te fra due misure che non si possono sommare. Al massimo te ne mette una in più.

Le due cose che tocca a te ricordare sono la penna — le spunte «ce l'ho» vivono finché non ricarichi — e l'interruttore «espandi», se in quel menu c'è una ricetta che ne contiene un'altra.

Il modo più veloce di capire tutto il capitolo è farlo: metti tre ricette nel menu, cambia le porzioni di una, genera la lista e guardala.

Da consultare

I gruppi di acquisto

Nell'ordine in cui compaiono nella lista.

Gruppo		Gruppo	
1	Carne rossa	11	Pane e prodotti da forno
2	Carne bianca	12	Legumi

Gruppo		Gruppo	
3	Pesce	13	Erbe aromatiche e spezie
4	Crostacei e molluschi	14	Oli, grassi e condimenti
5	Uova	15	Dolci, dolcificanti e cacao
6	Latticini	16	Conservate, sottaceti e fermentati
7	Verdure	17	Brodi, fondi e basi
8	Frutta	18	Bevande e alcolici
9	Frutta secca e oleosa	19	Sale e lieviti
10	Cereali, farine, pasta e riso	poi «Altri», e in fondo «Non classificati»	

Cosa si somma con cosa

	Unità	Nella lista
Si sommano	peso: g · gr · grammo · grammi · kg · chilo · chili · chilogrammo · chilogrammi · etto · etti · hg	totale in g
	volume: ml · millilitro · millilitri · cl · dl · l · lt · litro · litri	totale in ml
	pezzi: pz · pezzo · pezzi · n · unità	totale in pz
A parte	mg	riconosciuto quando scrivi, ma nella lista non si converte e non si somma, nemmeno con un'altra quantità in mg
Solo con sé stesse	cucchiaino · cucchiaino · tazza · tazzina · bicchiere · mestolo · spicchio · rametto · foglia · mazzetto · costa · gambo · scorza · stecca · cubetto · bustina · foglio · scatola · lattina · panetto · fetta · rondella · cm · e altre	si sommano solo fra misure uguali e per lo stesso ingrediente

Le misure da cucina si sommano solo fra misure uguali e per lo stesso ingrediente: 2 cucchiaini di olio più 3 cucchiaini di olio fanno 5 cucchiaini di olio. Un cucchiaino e un cucchiaino di olio invece non si sommano, e nemmeno un cucchiaino e dei grammi. Per un ingrediente riconosciuto restano sulla stessa riga, con due addendi («1 cucchiaino + 1 cucchiaino»); per un ingrediente grigio, fra i «Non classificati», ogni unità fa una riga a sé.

Singolare e plurale valgono uguali. Si scalano con le porzioni ma non si arrotondano: 1,5 cucchiaini resta 1,5.

Scrivi la parola intera: un'abbreviazione come «cucch.» la lista non la riconosce, e quella quantità resta a parte. Non è un limite: è che quanto pesi un cucchiaino dipende da cosa ci metti dentro.

Alcune di queste — tazzina, costa, gambo, scorza, stecca, cubetto, bustina, foglio, scatola, lattina, panetto, rondella — la lista le conosce, ma quando scrivi nell'editor non vengono separate dal nome. L'elenco delle unità che l'editor riconosce è nel capitolo 3, «Scrivere una ricetta».

La Brigata: il catalogo che arriva col software

Insieme a Brigata arrivano oltre settecento ricette già scritte, da tutto il mondo. Non sono un esempio e non sono un riempitivo: sono ricette vere, complete di ingredienti e procedura, e servono a due cose.

In breve

Insieme al software arrivano oltre settecento ricette già scritte: è la Brigata, e si sfoglia con «Sfoglia Brigata».

Si cerca e si filtra come nella tua pagina, ma senza i tag.

«Aggiungi alle tue ricette» ne porta una fra le tue: è una copia, che puoi cambiare, scalare e stampare, ma non esportare. Si esporta il suo duplicato, fatto con «Duplica».

Prima di fidarti delle spunte dietetiche di una ricetta del catalogo, guarda gli ingredienti.

La prima è avere qualcosa da cucinare dal primo giorno. La seconda è più utile e si vede col tempo: sono un magazzino da cui pescare quando non sai cosa fare, o quando hai in casa un ingrediente e non sai cosa farci.

Da sapere

Il catalogo si chiama Brigata, e la schermata da cui si sfoglia si intitola «Sfoglia Brigata». In un punto del software lo stesso posto è chiamato «Vetrina»: è sempre questo.

Come ci si arriva

Dalla tua pagina, col tasto «Sfoglia Brigata».

Oppure ci finisci per caso, ed è il modo migliore: quando cerchi una parola fra le tue ricette e non c'è, Brigata ti dice se c'è nel catalogo — «Nel catalogo Brigata ci sono 12 ricette: guardale in Vetrina» — e ci si arriva con un clic, con la ricerca già fatta.

Cercare qui dentro

Funziona esattamente come nella tua pagina: la casella si usa allo stesso modo, i filtri sono gli stessi — portata, difficoltà, costo, tempo, attesa, dieta, ordinamento — e ci sono le collezioni, con quante ricette ne contiene ognuna. Nel capitolo 2, «Le mie ricette», c'è tutto per esteso.

Cambia una cosa sola, ed è ovvia: qui la ricerca guarda il titolo e gli ingredienti, non i tag. I tag sono tuoi, e le ricette del catalogo non ne hanno.

Portarne una fra le tue

Apri una ricetta che ti interessa: si apre una finestra con la foto e la descrizione del piatto, e due tasti. «Aggiungi alle tue ricette» e l'hai presa; «Chiudi» e non è successo niente.

Ingredienti e procedura li vedi quando è fra le tue. Se non fa per te, la elimini e liberi il posto. E se aggiungi due volte la stessa, te ne ritrovi due copie: Brigata te lo dice, ma non lo impedisce.

Da quel momento quella ricetta è fra le tue, ed è una copia:

- la puoi cambiare, scalare, stampare, mettere in un menu, riscrivere da capo se vuoi;
- non la puoi esportare, nemmeno dopo averla modificata: si esporta solo il suo duplicato, fatto con «Duplica»;
- quello che ci fai sopra non tocca il catalogo;
- e il catalogo non tornerà mai a sovrascrivere quella copia.

Nell'elenco delle tue ricette si mette in fila con le altre, con la barretta arancione: nel filtro «Provenienza» sta sotto «Brigata». Se la duplichi, il duplicato ha la barretta grigia, «Mia», e un titolo che finisce con «BRIGATA».

Portare una ricetta dalla Brigata fra le tue non consuma crediti.

Le spunte delle ricette del catalogo

Questa è la parte da leggere davvero, ed è la stessa che trovi nel capitolo 3, «Scrivere una ricetta».

Anche le ricette della Brigata hanno le loro spunte dietetiche, e seguono gli ingredienti: una spunta c'è solo se tutti gli ingredienti che Brigata ha riconosciuto — anche quelli delle ricette collegate — sono compatibili:

Spunta	Criterio
vegano	tutti gli ingredienti riconosciuti sono vegani.
vegetariano	tutti gli ingredienti riconosciuti sono vegetariani; i formaggi contano come vegetariani anche col caglio animale.
senza glutine · senza lattosio	tutti gli ingredienti riconosciuti sono compatibili. «Senza lattosio» segue il latte, con le eccezioni della tradizione: Parmigiano, Grana Padano, burro chiarificato.

Basta un ingrediente che non è compatibile, o uno che Brigata non ha riconosciuto, e la spunta non c'è. E Brigata conosce l'ingrediente, non la marca che compri: l'etichetta la leggi tu.

Quindi, quando porti una ricetta della Brigata fra le tue:

Da sapere

guarda gli ingredienti prima di fidarti delle spunte, e correggile se per te vogliono dire un'altra cosa.

Da quel momento quella ricetta è fra le tue, e le spunte sono tue: rispondono di te, non del catalogo. Ed è giusto così: sei tu che sai come lo fai, quel piatto.

In sostanza

Il catalogo non è una cosa da guardare una volta all'inizio. È il posto in cui tornare quando la tua pagina non ha la risposta: hai del radicchio, cerchi «radicchio», non ce l'hai fra le tue, e Brigata te lo dice che nel catalogo ce ne sono dodici.

Portane fra le tue quelle che faresti davvero. Le altre restano lì, e non ti pesano.



CAPITOLO 6

L'intelligenza artificiale di Brigata

L'intelligenza artificiale di Brigata fa tre mestieri. Lo Chef scrive: genera una ricetta nuova, e riscrive una tua ricetta dopo il giudizio del Critico. Il Critico gastronomico legge una tua ricetta e la giudica. L'import legge una ricetta che hai già, da un testo o da una foto, e la mette nei campi giusti.

In breve

Lo Chef scrive una ricetta nuova con gli ingredienti che hai in casa. L'import legge una ricetta che hai già, da un testo o da fino a tre foto, e te la mette nell'editor. Il Critico gastronomico giudica una tua ricetta.

Nessuno dei tre salva al posto tuo: quello che fanno lo controlla e lo salva tu.

È l'unica parte del software che consuma crediti. Quanti te ne restano lo dice la pillola in alto.

Il segno in apertura di questo capitolo lo ritrovi a schermo davanti ai nomi delle due barre, «Genera ricetta con l'IA» e «Importa una ricetta con l'IA», e sul tasto «Critico gastronomico».

Nessuno dei tre decide niente: propongono, e poi scegli tu se tenere quello che hanno fatto. In alcuni messaggi dello schermo trovi «lo Chef» per dire tutta l'intelligenza artificiale: è la stessa cosa.

È anche l'unica parte del software che consuma crediti. Tutto il resto — scrivere, correggere, stampare, il menu, la lista della spesa — non ne consuma nessuno.

Le quattro cose che sa fare

Funzione	Cosa fa	Dove si apre	Salva da sola?	Crediti, in media
Genera ricetta	gli dici cosa hai in casa, ti scrive una ricetta nuova	nella tua pagina, nella barra «Genera ricetta con l'IA»	no: la salvi tu dalla finestra	circa 20
Importa una ricetta	gli dai un testo, o fino a tre foto, e te lo mette nei campi giusti	nella tua pagina, nella barra «Importa una	no: apre l'editor, e salvi tu	circa 16, anche da foto
Critico gastronomico	legge una tua ricetta e ti dice cosa ne pensa	nella scheda di una ricetta che hai già	non tocca la tua ricetta	circa 11
La ricetta rivista	dopo il Critico, se vuoi, ne scrive una versione migliorata	in fondo al giudizio del Critico	no: apre l'editor; la tua originale resta	circa 18

Le prime due partono dalla tua pagina, «Le mie ricette»: stanno nelle due barre chiuse subito sotto i tasti. Le altre due si aprono dalla scheda di una ricetta che hai già. I crediti sono medie, non tariffe: come si contano è più avanti, in «I crediti».

Genera ricetta

In breve, si fa così:

1. Nella tua pagina, subito sotto i tasti, apri la barra «Genera ricetta con l'IA».
2. Scrivi gli ingredienti che hai. Le altre caselle sono facoltative.
3. Premi « Genera con l'IA» e aspetta: quando lo Chef ha finito si apre la finestra «La ricetta è pronta».
4. Se ti convince, premi «Salva la ricetta».

Nella barra ci sono quattro caselle, e solo la prima è obbligatoria.

Casella	Cosa ci scrivi
gli ingredienti	quello che hai a disposizione, scritto come ti viene: «gamberi, latte di cocco, lime, coriandolo»
tipo di piatto	un primo, un dolce, un antipasto, o lascia scegliere allo Chef
porzioni	per quante persone
la marcia	base · medio · gourmet · senza limiti

La marcia è quanto vuoi che lo Chef ci pensi su. In «base» fa una ricetta semplice e la fa in fretta; salendo di marcia ragiona di più, propone tecniche e accostamenti più elaborati, e ci mette più tempo: una marcia alta può prendere anche tre minuti.

Da sapere

Una marcia alta di solito fa lavorare di più lo Chef, e quindi consuma di più. Se non scegli niente, va di suo.

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: il titolo, sotto una riga con le porzioni e i tempi di preparazione, cottura e, se c'è, attesa, e poi la ricetta per intero — Descrizione, Ingredienti, Mise en place, Procedura, Note, Consigli dello chef, Conservazione — ognuna solo se c'è. La finestra si apre solo per le ricette che nascono da «Genera»: una ricetta scritta da te o importata non passa di qui.

In fondo alla finestra un riquadro conta gli ingredienti — «Ingredienti: N riconosciuti · M grigi» — e, se ce ne sono, elenca sotto « da verificare» quelli che il software ha agganciato a un nome simile, per esempio «scalogni → Scalogno»: sono quelli da guardare prima di salvare. Nell'elenco della finestra non c'è il segno accanto a ogni riga, come invece c'è nella scheda: quello che serve sapere lo dice il riquadro.

La finestra si chiude con «Chiudi», o con Esc; toccare la fascia scura intorno non la chiude, così non la perdi per sbaglio. E «Chiudi» non butta via niente: la ricetta resta nella casella del pannello, e da lì la puoi ancora salvare.

Se ti convince premi «Salva la ricetta»: la ricetta entra fra le tue senza passare dall'editor, e da lì la apri, la leggi e la cambi con «Modifica». 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.

Una variazione, una volta sola

Nella finestra, sotto la ricetta, c'è «Chiedi una variazione», con accanto la frase che spiega come funziona: «Puoi chiedere allo Chef una variazione, una volta sola: descrivi bene cosa vuoi cambiare, e otterrai la ricetta che desideri. La variazione è una nuova generazione e consuma crediti.»

Premi il tasto e compare un campo dove scrivi cosa cambiare, fino a 600 caratteri: «più piccante», «senza panna», «cotta al forno». Poi «Invia la richiesta», oppure «Annulla», che torna indietro senza spendere niente. Mentre lo Chef riscrive, la finestra resta aperta e lo dice: «Lo Chef sta riscrivendo la ricetta...». Quando ha finito, al posto della prima trovi la ricetta nuova, con in cima «Questa è la ricetta con la variazione che hai chiesto.», e due tasti: «Chiudi» e «Salva la ricetta».

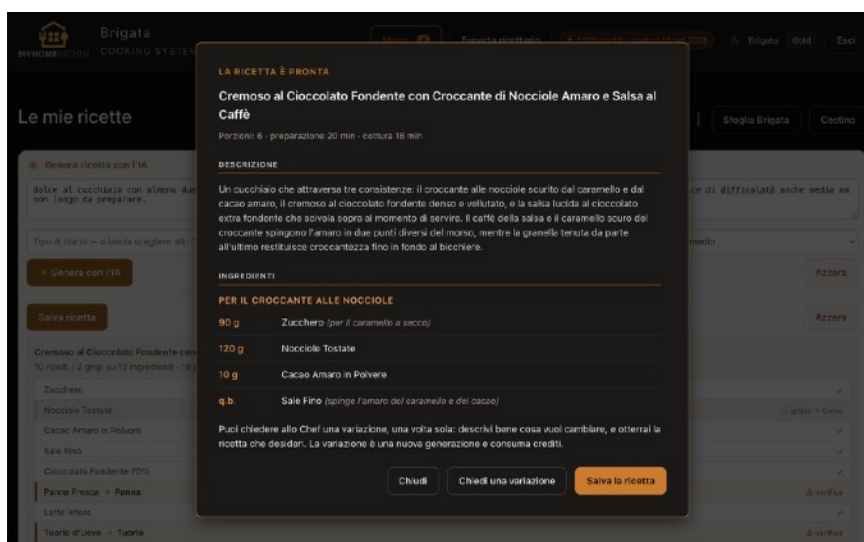
La variazione è una generazione nuova, e consuma crediti come una generazione: la richiesta parte dalla ricetta di prima più quello che hai scritto tu. **Conviene scrivere bene cosa vuoi**: lo Chef tiene com'è quello che la tua richiesta non tocca, e se quello che chiedi snatura il piatto — «senza uova» su una carbonara — ripensa il piatto o ti

spiega perché non si può, invece di mettere una toppa. Se il collegamento cade mentre lo Chef scrive la variazione, nella finestra compare il tasto «Recupera la variazione»: la ricetta variata arriva senza pagarla una seconda volta. Se lo Chef non risponde, la variazione non si conta e puoi richiederla. Ogni ricetta generata nuova ha di nuovo la sua variazione.

Per cambiare le porzioni, invece, la variazione non serve: le porzioni si cambiano nella scheda, con il – e il +, e non costano niente.

Nelle Note della ricetta lo Chef scrive con quale marcia ha lavorato. Nella scheda compila anche i tempi, preparazione, cottura e attesa, e la difficoltà, e lo stesso fa con la ricetta rivista dopo il Critico. Sono proposte come il resto: se non ti tornano, le cambi nell'editor. Quando per il gusto sceglie una cottura sotto le regole di sicurezza, o usa un ingrediente crudo, lo Chef lo dice in fondo ai Consigli dello chef, con un avviso che rimanda alle Avvertenze di questo manuale, «La sicurezza in cucina».

Nella procedura lo Chef richiama gli ingredienti per nome, e quando una quantità rende più chiaro un passo la scrive tra quadre: la ritrovi arancione, senza le quadre, e scala con le porzioni (capitolo 3, «Le quantità che scalano nel testo»). Non ti riscrive in numeri tutta la lista degli ingredienti. Tempi, temperature e misure non li mette mai tra quadre: quelli restano come sono scritti e non scalano. Quando cambi le porzioni cambiano le quantità da comprare e da usare; i minuti, i gradi e il peso del singolo pezzo restano quelli: con le porzioni doppie, «dividi in 8 pezzi da 80 g» diventa «16 pezzi da 80 g» — raddoppiano i pezzi, non il peso di ciascuno. Le ricette già salvate restano come sono.



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

Importa una ricetta

Questa è la porta da cui entrano le ricette che hai già scritte altrove, ed è probabilmente la funzione che userai di più all'inizio.

In breve, si fa così:

1. Nella tua pagina, subito sotto i tasti, apri la barra «Importa una ricetta con l'IA».
2. Incolla il testo della ricetta, oppure carica fino a tre foto.
3. Premi «Importa» e aspetta: la ricetta ti arriva nell'editor con i campi già riempiti.
4. Guarda i campi segnati «⚠ da controllare», correggi quello che serve, e premi «Salva ricetta».

Più nel dettaglio. Nella tua pagina, subito sotto i tasti, c'è una barra chiusa: «Importa una ricetta con l'IA». Si apre con un clic, e dentro ci sono due strade:

- incolli il testo — da un documento, da un'email, da una pagina web, da un messaggio: comunque sia scritto;
- oppure carichi una foto — la pagina di un libro, un ritaglio, un foglio scritto a macchina. Il tasto dice «Carica una foto» finché non ce n'è nessuna e «Aggiungi foto» dopo la prima: ne puoi caricare fino a tre, una pagina per foto, e l'ordine in cui le aggiungi è quello in cui vengono lette.

Poi «Importa». L'import legge, capisce cos'è un ingrediente e cosa è un passo della procedura, e ti apre l'editor con i campi già riempiti. Da lì controlli e salvi tu: l'import non salva niente da solo. Se hai caricato più foto, sotto il pannello le trovi elencate nell'ordine in cui verranno lette: l'ordine non si sposta, e se è sbagliato le togli tutte con «Togli tutte le foto» e le rimetti una alla volta. Per qualche secondo, mentre le foto si preparano, «Importa» risponde «Aspetta un attimo: sto ancora preparando le foto». E appena la ricetta è nell'editor il pannello si svuota: testo e foto spariscono, e il prossimo import parte pulito — se invece l'import non riesce resta com'era, e puoi riprovare senza ricaricare niente.

I campi che può riempire sono quelli dell'editor: titolo, descrizione, categoria, difficoltà, costo, procedura, note, mise en place, consigli dello chef, conservazione, fonte, porzioni e tempi; e per ogni ingrediente nome, quantità, unità, nota e fase, ma gli ingredienti li divide in fasi solo se il testo li divide.

Quando ha finito te lo dice, con quanti sono i punti da guardare:

✓ Importata — si apre l'editor · N punti da controllare

Dove ha dovuto dedurre qualcosa, il campo arriva con accanto «⚠ da controllare»: sono quelli da guardare prima di salvare. Quando il punto da controllare è uno solo, la riga lo dice al singolare: «1 punto da controllare».

Questo se sei rimasto lì ad aspettare. Se nel frattempo sei andato altrove — un'altra ricetta, l'editor — l'editor non si apre più da solo: nel pannello compare «✓ Importata

— la ricetta ti aspetta qui.» con il tasto «Apri la ricetta importata», e per qualche secondo, in basso, un avviso: «Ricetta importata: la trovi nel pannello «Importa una ricetta con l'IA», in Le mie ricette.» Finché una ricetta aspetta lì, un'altra importazione non parte.

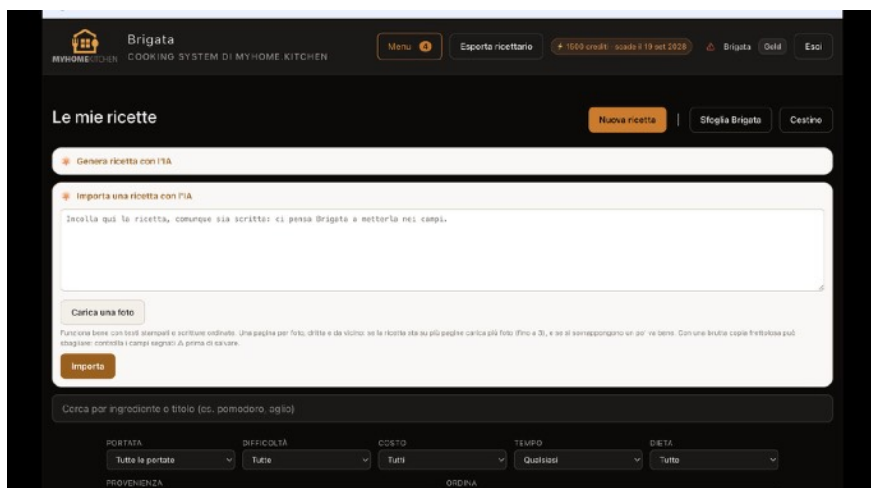
Sulla procedura l'import lavora così: se la trova scritta tutta in un paragrafo, la divide in un passo per frase, senza cambiare né togliere parole; crea una fase solo dove il testo cambia chiaramente preparazione — «Per la salsa...» — e nel dubbio non ne crea nessuna. Le quantità chiare che trova nella procedura le mette tra quadre, così scalano con le porzioni — e anche qui minuti, gradi e peso del singolo pezzo restano quelli; l'elenco degli ingredienti resta come è scritto, e un «q.b.» resta «q.b.».

Sulla foto, quello che c'è scritto nel pannello vale la pena ripeterlo: funziona bene con testi stampati e scritture ordinate. Una pagina per foto, dritta e da vicino; se la ricetta sta su più pagine ne carichi più d'una, e se si sovrappongono un po' va bene — il buco nasce dove due foto non si sovrappongono, non dove si ripetono. Con una brutta copia frettolosa può sbagliare.

Se lo Chef non riesce a importare te lo dice, e dice perché: «La ricetta non è stata importata», con il motivo. Quando il motivo non c'è, la frase è quella generica: «La risposta non conteneva una ricetta leggibile: prova con una foto più nitida, una pagina per foto, o incollando il testo.» Un import che non riesce consuma comunque i crediti di quella richiesta: il lavoro lo Chef l'ha fatto.

Se invece un'importazione si interrompe per un errore — la connessione che cade, per esempio — nel pannello compare «Recupera l'ultima importazione»: Brigata tiene da parte l'ultima importazione riuscita per mezz'ora e te la restituisce senza scalare altri crediti.

Nel pannello c'è anche «Azzera», e serve a una cosa sola: cancellare a mano quello che hai messo e non vuoi più importare. Chiede conferma e nomina quello che c'è — il testo, la foto, o tutti e due — e quello che cancelli da lì non torna. Allo stesso modo, se premi «Annulla» nell'editor di una ricetta appena importata, Brigata ti avverte: «La ricetta importata va persa e non si recupera. Quello che avevi importato non è più nel pannello: per rifarla devi ricaricarlo, e un'importazione nuova consuma crediti IA.»



Importa: si incolla e basta, comunque sia scritto.

Il Critico gastronomico, e la ricetta rivista

Sulla scheda di una tua ricetta c'è «Critico gastronomico». Lo premi e il Critico la legge: prima fa i conti, poi giudica. Ti risponde in una finestra, e il giudizio te lo tieni tu: non cambia niente della tua ricetta.

Come si legge il giudizio

Il giudizio ha sempre la stessa forma, dall'alto in basso.

Parte	Cosa dice
Pilastro 0 — Eseguitabilità	se la ricetta, fatta alla lettera, arriva in tavola: i conti, i rilievi e le correzioni, qui sotto
Dove punta questo piatto	in una o due righe, che piatto vuole essere
Pilastri 1, 2 e 3	la mappa dei sapori, le consistenze, la persistenza aromatica
Pilastro 4 — Il tocco finale	una miglioria, o un'alternativa se il piatto è già da servire. Quando il piatto è da ripensare, al suo posto c'è La radice : cosa è rotto a monte
Da non toccare	fino a tre scelte del piatto che funzionano, citate dalla ricetta. Oppure «Nessun vincolo: le scelte del piatto sono libere.»
Verdetto e Stato	il giudizio in breve, e uno dei tre stati

I conti, i rilievi, le correzioni

- **I conti** sono le verifiche coi numeri: i rapporti fra gli ingredienti, le rese, le temperature, le dosi.

- **I rilievi** sono gli errori per cui chi esegue la ricetta alla lettera non porta in tavola il piatto promesso. Sono di tre tipi, sempre in quest'ordine: **non sicuro, non riesce, promessa mancata**. Ognuno cita la riga sbagliata, dice cosa succede in cucina e in che direzione correggere. Se non ce ne sono: «Nessun rilievo — la ricetta, eseguita alla lettera, porta in tavola il piatto promesso.»
- **Le correzioni** sono gli errori che il piatto regge: una quantità sbilanciata, due passaggi che si contraddicono, un ingrediente in lista che non si usa mai. Al massimo cinque, una riga ciascuna. Se non ce ne sono: «Nessuna correzione.»

I tre stati

Stato	Quando
DA SERVIRE	nessun rilievo, e nessuna miglioria sostanziale
DA PERFEZIONARE	nessun rilievo, ma il gusto ha una miglioria che vale la pena
DA RIPENSARE	almeno un rilievo, anche se il resto è magnifico

Le correzioni non cambiano lo stato: una ricetta può essere DA SERVIRE con tre correzioni, e si serve così. E un gusto non fa mai DA RIPENSARE: lo fa solo un errore che toglie il piatto dalla tavola.

La ricetta rivista

In fondo al giudizio, qualunque sia lo stato, il Critico ti fa una domanda:

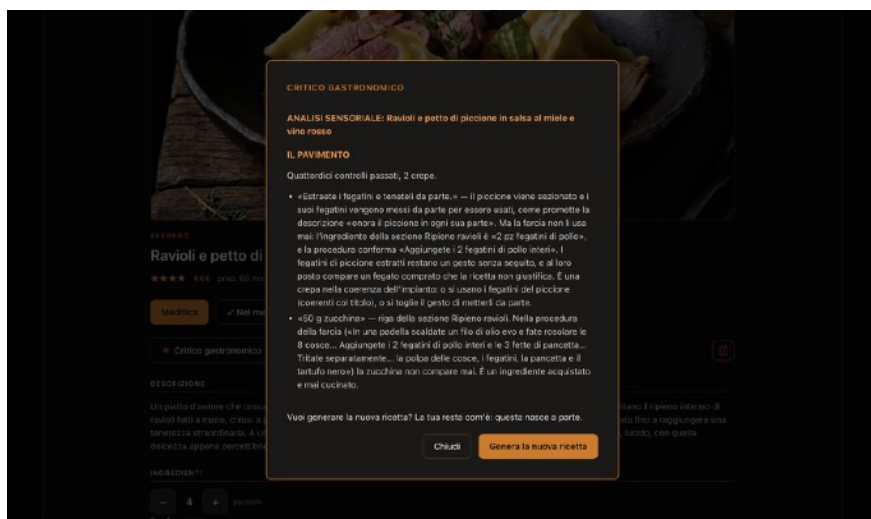
Vuoi generare la nuova ricetta?
La tua resta com'è: questa nasce a parte.

Se dici di sì, lo Chef scrive una seconda ricetta: esegue i rilievi e le correzioni, anche quando lo stato è DA SERVIRE, e lascia com'è quello che il Critico ha messo in «Da non toccare». Te la apre nell'editor, non ancora salvata: la tieni solo se premi «Salva ricetta». La tua originale non viene toccata.

Sono due gesti separati e consumano due volte, ed è voluto: molte volte il giudizio basta, e la ricetta la correggi tu.

The screenshot shows the 'Le mie ricette' (My recipes) interface. At the top, there are buttons for 'Nuova ricetta' (New recipe), 'Sfoglia Brigata' (Browse Brigata), and 'Cestino' (Trash). Below this is a section titled 'Genera ricetta con l'IA' (Generate recipe with AI). It contains a text input field with the placeholder 'Ricetta con mozzarella per un antipasto sfizioso'. Below the input field are three dropdown menus: 'Tipo di piatto — o lascia scegliere allo Chef' (Type of dish — or let the Chef choose), 'Porzioni (opz.)' (Portions (optional)), and 'Marcia (opz.)' (March (optional)). There is a 'Genera con l'IA' button and an 'Azzerà' (Reset) button. Below these is a 'Salva ricetta' (Save recipe) button. At the bottom, there is a message: 'Il collegamento si è interrotto mentre lo Chef scriveva: succede soprattutto con la rete del telefono. La ricetta dovrebbe essere già pronta: recuperala qui sotto, non si paga una seconda volta.' (The connection was interrupted while the Chef was writing: it happens especially with the phone network. The recipe should already be ready: recover it below, no second payment.) and a button labeled 'Recupera l'ultima ricetta generata' (Recover the last generated recipe).

Recupera l'ultima ricetta generata



Il critico dice la sua, e poi ti chiede.

Mentre l'intelligenza artificiale lavora

Una generazione può prendere da qualche decina di secondi a un paio di minuti, e a marcia alta anche di più. Cosa succede nel frattempo dipende dalla funzione.

Funzione	Mentre lavora
Critico gastronomico e la ricetta rivista	una finestra copre lo schermo e non si chiude finché la risposta non arriva: non funzionano «Chiudi», Esc o un clic fuori. Si aspetta
Genera ricetta	la pagina non si blocca: nel pannello si spengono i tasti, e quando lo Chef ha finito si apre la finestra con la ricetta. Se chiedi una variazione, la finestra resta aperta mentre lo Chef riscrive
Importa una ricetta	la pagina non si blocca: se sei rimasto dove eri, quando l'import ha finito l'editor si apre da solo; se nel frattempo sei andato altrove, la ricetta ti aspetta nel pannello

Una cosa da non fare.

- **Non chiudere né ricaricare la pagina** mentre sta lavorando: la richiesta è già partita, e ripartire da capo costerebbe una seconda volta. Se succede con una ricetta generata, con una variazione o con la ricetta rivista, Brigata la tiene da parte per te: lo spiega la sezione qui sotto, «Se il collegamento cade».

Se il collegamento cade

Lo Chef impiega uno o due minuti a scrivere una ricetta, e fuori casa, sulla rete del telefono, il collegamento a volte cade proprio in quell'attesa. Di solito la ricetta a quel

punto è già scritta, e già pagata. Brigata la tiene da parte per te e te la restituisce senza fartela pagare una seconda volta.

Se cade mentre aspetti

Se il collegamento cade mentre lo Chef scrive una ricetta con «Genera», nella barra «Genera ricetta con l'IA», sotto i campi, compare questo avviso: «Il collegamento si è interrotto mentre lo Chef scriveva: succede soprattutto con la rete del telefono. La ricetta dovrebbe essere già pronta: recuperala qui sotto, non si paga una seconda volta.»

Sotto c'è il tasto «Recupera l'ultima ricetta generata». Lo premi, e il resto lo fa Brigata:

1. Il tasto sparisce e gira un anello: «Sto recuperando la tua ricetta...».
2. Se lo Chef sta ancora scrivendo, te lo dice — «Lo Chef sta finendo di scrivere la ricetta: te la porto appena è pronta.» — e Brigata riprova da sola ogni 20 secondi, fino a sette minuti. Non c'è niente da ripremere.
3. Quando la ricetta arriva, si apre la finestra «La ricetta è pronta», come per una ricetta arrivata normalmente.

Se in sette minuti non arriva, lo schermo dice perché.

Le mie ricette

Nuova ricetta | Sfoglia Brigata | Cestino

Genera ricetta con l'IA

Ingredienti a disposizione (es. gamberi, latte di cocco, lime, coriandolo...)

Tipo di piatto -- o lascia scegliere allo Chef

Porzioni (opz.)

Marcia (opz.)

Genera con l'IA

Salva ricetta

Hai una ricetta generata che non ti è arrivata: recuperala. Recupera l'ultima ricetta generata

Importa una ricetta con l'IA

Recupera l'ultima ricetta generata

Dopo sette minuti	Cosa leggi
la ricetta non c'è	«Non ho trovato nessuna ricetta da recuperare.»
la rete non ha mai risposto	«Il recupero non è riuscito adesso: riprova tra poco.», e il tasto torna

Mentre il recupero lavora, «Genera» non si può premere. E su quella pagina, finché la ricetta non è recuperata, un «Genera» nuovo risponde «La generazione di prima si è interrotta: prima prova a recuperarla.»: una ricetta nuova prenderebbe il posto di quella che hai già pagato.

Con una variazione succede lo stesso, dentro la finestra «La ricetta è pronta»: sotto il campo della richiesta compare lo stesso avviso, con «Chiudi» e «Recupera la variazione», e mentre il recupero lavora la finestra non si chiude. Se chiudi la finestra senza recuperare, la variazione la ritrovi quando riapri Brigata, come qui sotto.

Se la ricetta non ti è arrivata

A volte la ricetta non arriva affatto — anche una variazione: la rete cade, chiudi la pagina, oppure tocchi un'altra ricetta senza rete e il browser ti mostra la sua pagina «senza connessione». Brigata la tiene da parte per sette giorni, e la prossima volta che apri Brigata, da qualunque telefono o computer, la barra «Genera ricetta con l'IA» si apre da sola e te lo dice, sotto i campi: «Hai una ricetta generata che non ti è arrivata: recuperala.». Se era la ricetta rivista dopo il Critico, l'avviso dice «Hai una ricetta riscritta dallo Chef che non ti è arrivata: recuperala.».

Premi «Recupera l'ultima ricetta generata»: gira lo stesso anello, poi la ricetta si apre dove si apre sempre. La ricetta generata, o quella con la variazione, nella finestra «La ricetta è pronta»; la ricetta rivista nell'editor. Una variazione recuperata resta una variazione: dopo, c'è solo «Salva la ricetta».

Cosa tiene da parte	la ricetta generata, quella con la variazione, e la ricetta rivista dopo il Critico
Cosa no	il giudizio del Critico; e l'import, che ha il suo recupero, di mezz'ora, nel pannello (qui sopra, «Importa una ricetta»)
Quante	una sola, l'ultima: una ricetta nuova prende il posto della precedente
Per quanto	sette giorni, poi si cancella
Quanto costa	niente, nemmeno dopo giorni
Quando sparisce l'avviso	appena la ricetta arriva sullo schermo, su qualunque dispositivo. Non serve salvarla: se l'hai vista e hai chiuso la finestra, hai scelto tu

L'avviso compare quando apri Brigata. Se su quel telefono o computer Brigata era già aperta da prima, esci e rientra.

L'avviso non blocca niente: se quella ricetta non ti interessa più, premi «Genera» e chiedine una nuova, che prende il posto di quella tenuta da parte.

I crediti

I crediti sono la moneta dell'intelligenza artificiale.

Quando	Crediti
quando attivi il software	mille
a ogni rinnovo	cinquecento

Quanti ne restano si legge sempre in alto, nella pillola dei crediti.

Come si contano

Un credito non è un gesto: è una misura di lavoro. Ogni richiesta all'intelligenza artificiale ne consuma quanti ne è costata davvero, calcolati al millesimo.

Il conto dipende da tre cose.

1. **I token.** Un modello di intelligenza artificiale non legge parole: legge pezzetti di parola, e li chiama token. A ogni richiesta l'intelligenza artificiale legge le sue istruzioni più la tua ricetta — molte migliaia di token — e ne scrive qualche migliaio. Leggere costa poco; scrivere costa molto di più: il conto lo fa soprattutto quello che l'intelligenza artificiale scrive, non quello che le dai da leggere.
2. **Il motore**, cioè quale modello sta lavorando. Oggi è uno solo per tutte le funzioni, ma può cambiare nel tempo, e ogni modello ha il suo costo.
3. **Quanto costa un token**, che lo decide chi fornisce il modello, non Brigata.

Da qui viene tutto il resto, e sono le cose che si vedono nell'uso di tutti i giorni:

- una richiesta complessa costa più di una semplice: una marcia alta su «Genera» di solito fa ragionare di più lo Chef, e consuma di più;
- importare una ricetta lunga costa più di una corta;
- e quello che conta è quanto testo esce, non quanto ne entra: una ricetta con venti passi costa più di una con sei, anche se le hai incollate dallo stesso sito.

Da sapere

Il testo che dai in pasto all'import viene letto tutto, e leggere è la parte che costa meno. Ripulire una pagina prima di incollarla non fa risparmiare crediti: quello che pesa sul conto è la ricetta che ne esce.

Quanto costa, in media

Richiesta	Crediti, in media	Parte solo se ne hai almeno
Genera una ricetta	circa 20	circa 16
Importa una ricetta	circa 16	circa 12
Importa da una foto	circa 16	circa 12
Critico gastronomico	circa 11	circa 8
La ricetta rivista	circa 18	circa 14

Sono medie, non tariffe: la stessa richiesta può costare qualcosa in più o qualcosa in meno a seconda di quanto è lunga e di quanto l'intelligenza artificiale ha dovuto lavorare. Quanto ha consumato un gesto lo vedi scendere dalla pillola in alto, arrotondato a crediti interi.

Da sapere

Con i mille crediti che ricevi attivando il software scrivi una cinquantina di ricette nuove, o ne importi una sessantina.

Perché i crediti e non un abbonamento a gesti

Perché il costo vero di una richiesta non lo decide Brigata: lo decide il listino di chi fornisce il modello, e quel listino cambia nel tempo.

Con i crediti il prezzo che paghi tu resta fermo: mille crediti sono mille crediti. Se il fornitore un giorno rincarà, Brigata non cambia il listino: cambia solo la velocità con cui i crediti scendono. E se un domani costasse meno, dureranno di più.

Da sapere

Il pacchetto costa sempre uguale. Quello che si muove è quanto dura.

Quando finiscono

Non finiscono di sorpresa: il numero è sempre lì in alto, e cala a ogni richiesta.

Quando non bastano più per la richiesta che stai facendo, l'intelligenza artificiale non parte e te lo dice: «Crediti esauriti». Parte se il saldo copre buona parte di quello che quella richiesta costa di solito: le soglie sono nella tabella «Quanto costa, in media». Se poi quella richiesta costa più di quanto ti resta, la ricevi lo stesso, intera, e il saldo va sotto zero: da lì l'intelligenza artificiale si ferma finché non ricarichi.

Ne compri altri quando vuoi, mille per volta, e restano tuoi finché tieni attivo l'abbonamento. Prezzi e condizioni sono sul sito www.myhome.kitchen, al momento

dell'acquisto. Se l'abbonamento scade e non lo rinnovi, sei mesi dopo la scadenza il tuo account viene cancellato, e con lui anche i crediti che non hai usato.

Quello che non succede mai: perdere una ricetta. I crediti riguardano solo l'intelligenza artificiale. Le tue ricette, il menu, le stampe e la lista della spesa continuano a funzionare identici anche con zero crediti.

Se ti succede

- **Compare «Crediti esauriti».** Il saldo non basta per quella richiesta: le soglie sono nella tabella «Quanto costa, in media». Tutto il resto del software continua a funzionare.
- **La ricetta non è stata importata.** Lo schermo dice il motivo. Il pannello resta com'era, e puoi riprovare senza ricaricare niente; con le foto, prova con una foto più nitida, una pagina per foto, o incolla il testo.
- **L'importazione si è interrotta per un errore.** Nel pannello compare «Recupera l'ultima importazione»: per mezz'ora ti restituisce l'ultima importazione riuscita, senza scalare altri crediti.
- **Sei andato altrove mentre l'import lavorava.** La ricetta ti aspetta nel pannello, con il tasto «Apri la ricetta importata».
- **La finestra del Critico non si chiude.** Sta ancora lavorando: finché la risposta non arriva non si chiude, e si aspetta.
- **Compare «Il collegamento si è interrotto mentre lo Chef scriveva».** Premi «Recupera l'ultima ricetta generata»: la ricetta arriva senza pagarla una seconda volta.
- **La variazione non arriva e compare l'avviso del collegamento.** Premi «Recupera la variazione». Non si paga di nuovo.
- **Quando apri Brigata compare «Hai una ricetta generata che non ti è arrivata».** Premi «Recupera l'ultima ricetta generata». Brigata la tiene da parte per sette giorni; se non la vuoi, genera una ricetta nuova, che prende il suo posto.
- **«Genera» risponde «La generazione di prima si è interrotta».** Prima recupera la ricetta di prima, poi generi quella nuova.
- **Hai chiuso «La ricetta è pronta» senza salvare.** La ricetta resta nella casella del pannello, e da lì la puoi ancora salvare.

In sostanza

L'intelligenza artificiale propone e non decide mai: quello che fa te lo mette davanti, e finché non la salvi tu non entra fra le tue.

I crediti si consumano solo quando lo fai lavorare, il conto è al millesimo, e il numero è sempre sotto gli occhi.

E la parte del software che usi tutti i giorni — scrivere, il menu, la spesa, le stampe — non ne consuma nessuno.

Le stampe

Da Brigata escono otto documenti diversi. Non sono otto versioni della stessa cosa: sono fogli per momenti diversi — quello che appendi accanto ai fuochi, quello che porti al mercato, quello che metti in mano al cliente.

In breve

Ogni stampa si apre in una scheda nuova del browser: da lì stampi, oppure scegli «Salva come PDF».

Dalla scheda di una ricetta escono Stampa ricetta e Stampa lista spesa; dal Menu il Menu Cucina, la Carta Menu e il Fascicolo Cucina; dalla lista della spesa «Stampa lista» e «Stampa dettagliata».

«Esporta ricettario», nella striscia in alto, ti fa scaricare le tue ricette, tranne quelle portate dalla Brigata.

Prima di stampare per qualcun altro, leggi l'ultima parte di questo capitolo.

Questo capitolo dice quale serve quando.

Documento	Da dove	A cosa serve
Stampa ricetta	la scheda di una ricetta	la ricetta per esteso, per le porzioni che scegli
Stampa lista spesa	la scheda di una ricetta	la spesa di quella ricetta sola
Menu Cucina	il Menu	lo strumento di lavoro: le portate, le porzioni e, con la casella «con allergeni» accesa, gli allergeni
Carta Menu	il Menu	il foglio del cliente: i piatti e le indicazioni dietetiche, senza porzioni e senza allergeni
Fascicolo Cucina	il Menu	il menu più tutte le ricette per esteso, senza allergeni
Stampa lista	la lista della spesa	cosa compro: solo la spesa
Stampa dettagliata	la lista della spesa	a cosa mi serve: sotto ogni voce, da quali ricette arriva e quanto
Esporta ricettario	la striscia in alto	le tue ricette da scaricare, tranne quelle portate dalla Brigata

Come funziona una stampa, qui

Premi il tasto e si apre una scheda nuova del browser col documento già impaginato. Da lì fai come faresti con qualsiasi pagina: stampi, oppure — ed è quello che farai quasi sempre — scegli «Salva come PDF».

Da sapere

Se non succede niente, sono le finestre pop-up: il browser le sta bloccando. Consentile per Brigata e il documento esce.

In cima a ogni foglio c'è l'intestazione di Brigata. I documenti sono fatti per essere stampati in bianco e nero e restare leggibili.

Le due stampe di una ricetta

Le trovi sulla scheda di ogni ricetta, accanto a «Modifica».

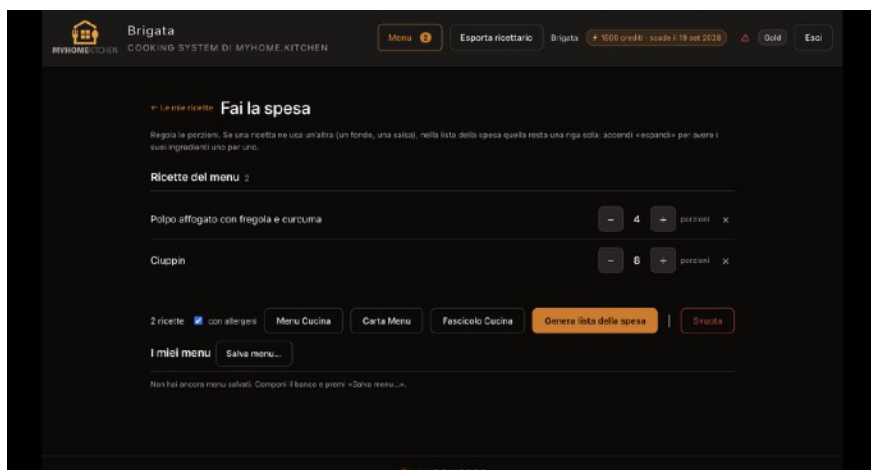
Stampa ricetta

1. Apri la ricetta: sulla scheda, accanto a «Modifica», ci sono le due stampe. Scegli Stampa ricetta.
 2. Nella finestrella scegli per quante porzioni, e conferma.
 3. Si apre una scheda nuova col foglio: stampalo, oppure scegli «Salva come PDF».
- È la ricetta per esteso: foto, tempi, difficoltà, descrizione, ingredienti, mise en place, procedura, note, consigli, conservazione. Quello che è vuoto non compare: non restano titoletti orfani.

Prima di stampare ti chiede una cosa sola: per quante porzioni. Parte dal numero che hai davanti — se hai appena portato la ricetta da 4 a 10, la finestrella parte da 10 — e da lì confermi o correggi. È l'ultimo momento utile per cambiare idea senza tornare indietro.

Se quella ricetta non ha le porzioni scritte, la finestrella non inventa un numero: te lo dice, ti offre di scriverle, e se stampi lo stesso escono le quantità così come sono. Che è la cosa giusta: sono esatte, semplicemente nessuno ha chiesto di scalarle.

Le quantità che nella procedura hai messo tra quadre escono già scalate e in grassetto (capitolo 3, «Le quantità che scalano nel testo»).



Prima di stampare, per quante porzioni.

Stampa lista spesa

La spesa di quella ricetta sola, senza passare dal menu. Serve quando cucini una cosa e basta: gli stessi gruppi di acquisto della lista grande, ma per un piatto solo.

Le tre stampe del menu

Queste escono dal Menu (capitolo 4). Qui la differenza, e quello che serve sapere al momento di scegliere.

1. Premi «Menu», in alto.
2. Scegli la stampa: Menu Cucina, Carta Menu o Fascicolo Cucina. Per il Menu Cucina, decidi prima se tenere accesa la casella «con allergeni».
3. Nella finestra che si apre metti i piatti nell'ordine in cui li servi, e premi «Conferma e stampa».
4. Per la Carta Menu compare prima un promemoria: «Procedi» per stampare, «Annulla» per tornare indietro.

Stampa	Cosa c'è
Menu Cucina	lo strumento di lavoro: le portate, le porzioni e, con la casella «con allergeni» accesa, gli allergeni. La casella parte accesa; spenta, restano le indicazioni dietetiche
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, senza allergeni: il quadernetto del servizio

Sulla Carta Menu i simboli delle diete escono dalle tue spunte, e il foglio non ha una legenda. Sulle ricette prese dalla Brigata una spunta c'è solo se tutti gli ingredienti

riconosciuti sono compatibili: prima di stampare, guarda gli ingredienti e lascia la spunta solo sui piatti che servirai davvero così.

Il Fascicolo Cucina mette in un documento solo tutte le ricette del menu, per esteso, una per pagina, con le porzioni che hai messo nel Menu; in testa c'è una pagina con l'elenco delle portate. Le ricette nel cestino non entrano. Le ricette collegate entrano solo se le hai aperte con «espandi», una volta sola, dopo la prima portata che le usa: una collegata chiusa resta fuori, e il fascicolo non lo dice. Non c'è un numero massimo di ricette, ma con un menu grande la preparazione richiede più tempo. Se anche una sola ricetta non si riesce a recuperare, la stampa si ferma e te lo dice: un fascicolo a metà non esce.

Tutte e tre passano prima da una finestra dove metti i piatti nell'ordine in cui li servi: trascini, o usi le frecce. Poi «Conferma e stampa».

La finestra parte dall'ordine in cui hai messo le ricette nel menu: Brigata non le riordina da sola, e la «Categoria piatto» non conta. L'ordine che confermi vale per tutte e tre le stampe finché non cambi il menu o non chiudi la pagina: una ricetta che aggiungi dopo va in fondo, una che togli sparisce. Non si salva: riaprendo la pagina si riparte dall'ordine in cui hai messo le ricette.

Le due stampe della lista della spesa

Stampa	Cosa ci trovi
«Stampa lista»	cosa compro: solo la spesa
«Stampa dettagliata»	a cosa mi serve: sotto ogni voce, da quali ricette arriva e quanto

Due fogli per due momenti, non uno la versione ridotta dell'altro. Il primo è quello che tieni in mano al banco; il secondo è quello che guardi quando devi decidere se comprare meno di qualcosa.

Su tutte e due, davanti a ogni riga c'è un quadratino vuoto. È lì apposta: le spunte «ce l'ho» fatte a schermo non si salvano, mentre la penna non si dimentica.

Se nel menu c'è una ricetta collegata con «espandi» spento, in fondo a tutte e due trovi il blocco «Da preparare».

Esporta ricettario

È nella striscia in alto, accanto a «Menu», e lo trovi nella tua pagina, nella scheda di una ricetta, nel cestino e nella lista della spesa; nell'editor e in «Sfoglia Brigata» non c'è. Lo premi e si apre una scheda nuova del browser, «Il tuo ricettario è pronto», con due tasti. La pagina dice anche quante ricette ci sono nel file e che le fotografie non

sono incluse. Se fra le tue ci sono ricette aggiunte dal catalogo Brigata, una riga in più lo ricorda: con una sola, «La ricetta aggiunta dal catalogo Brigata non è inclusa, anche se l'hai modificata.»; con più d'una, la stessa frase al plurale, con il loro numero. Se hai solo ricette del catalogo, il software ti spiega che non c'è niente da esportare.

Tasto	Cosa scarichi
«Scarica il ricettario»	le tue ricette in un documento unico, intitolato «Il mio ricettario», con quante sono e la data. Si apre con qualunque browser, anche senza collegamento
«Scarica i dati (JSON)»	le stesse ricette come dati, per il giorno che volessi portarle in un altro programma

Serve per averle fuori da qui: da stampare, da archiviare, da portarsi via il giorno che si cambia idea. Le ricette restano comunque tue e restano dentro Brigata: esportarle non toglie niente a nessuno.

Quattro cose da sapere prima di premerlo:

- le ricette portate dalla Brigata non si esportano, nemmeno se le hai modificate; si esporta invece il loro duplicato, fatto con «Duplica»;
- le ricette nel cestino non entrano;
- nel ricettario esportato non ci sono le foto. È un documento di testo impaginato, pensato per essere leggibile e leggero, non un album;
- è una cortesia, non un trasloco: le ricette restano qui, e Brigata non ha un tasto per rileggere quei file. Se un altro programma sappia leggere il file dei dati, dipende da lui.

«Esporta ricettario» c'è finché l'abbonamento è attivo, e anche per sei mesi dopo la scadenza: è la ragione per cui sta nella striscia in alto e non fra i tasti della tua pagina. In prova non c'è mai (capitolo 9).

Se ti succede

- **Premi il tasto e non succede niente.** Il browser sta bloccando le finestre pop-up: consente per Brigata e il documento esce.
- **Dopo la stampa non trovi più Brigata.** È rimasta aperta nella scheda di prima: ci torni cliccandoci sopra.
- **Il Fascicolo Cucina si è fermato.** Una ricetta non si è riuscita a recuperare: un fascicolo a metà non esce, e Brigata te lo dice.
- **Nel Fascicolo manca una ricetta collegata.** Entra solo se nel Menu hai acceso il suo «espandi».
- **L'ordine delle portate è tornato quello di prima.** L'ordine non si salva: riaprendo la pagina si riparte dall'ordine in cui hai messo le ricette nel menu.

- **Nel ricettario esportato manca una ricetta.** Le ricette portate dalla Brigata e quelle nel cestino non entrano; il duplicato fatto con «Duplica» sì.

Prima di stampare per qualcun altro

Questa parte, insieme a quella sulle spunte dietetiche (nel capitolo 3, «Scrivere una ricetta»), non riguarda la comodità: vale quando il foglio esce dalla tua cucina.

Gli allergeni sono indicazioni, non garanzie

Brigata riporta gli allergeni sul Menu Cucina ricavandoli dagli ingredienti che ha riconosciuto: ogni ingrediente del suo elenco porta i suoi. Con la casella «con allergeni» accesa, in fondo al foglio c'è anche un'avvertenza breve sugli allergeni: riprende due dei punti qui sotto, il prodotto che compri e le preparazioni pronte.

Se un ingrediente è una ricetta tua collegata, Brigata va a leggere anche gli ingredienti di quella — anche con l'interruttore «espandi» spento, e a ogni livello.

Ma ci sono cinque cose che non può sapere, e l'ultimo controllo è tuo.

1. **Un ingrediente grigio.** Di quello non sa niente. Il piatto che lo contiene non ha l'elenco degli allergeni: porta scritto «Piatto non valutabile», e subito sotto, nell'elenco «Derivazione allergeni, per ingrediente», la riga compare per nome, seguita da «non risolto, allergeni ignoti». Vale anche se il grigio sta dentro una ricetta collegata, o se la ricetta collegata non c'è più. Solo con la casella «con allergeni» accesa: spenta, il Menu Cucina non riporta allergeni, e quindi nemmeno questa scritta.
2. **Un errore nel dato.** Può capitare che a un ingrediente sia associato l'allergene sbagliato.
3. **Il prodotto che compri davvero.** Brigata conosce l'ingrediente, non la marca. Esistono salse di soia con il glutine e senza, e prodotti con tracce di altri allergeni per come sono stati lavorati: quale hai in dispensa Brigata non lo sa. L'etichetta la leggi tu.
4. **Un ingrediente che è già una preparazione.** Il ragù comprato, un pesto, un fondo pronto: per questi Brigata riporta gli allergeni tipici. Se la versione che usi tu ne ha altri, Brigata non li vede, e non li vedrà mai. Se quella preparazione la fai tu, scrivila come ricetta e collegala: allora legge i suoi ingredienti uno per uno.
5. **La tua cucina.** Brigata guarda solo gli ingredienti scritti nella ricetta: non sa niente delle contaminazioni crociate che possono avvenire mentre cucini — taglieri, pentole, l'olio di frittura, i piani in comune.

Quindi, prima di stampare

Apri le ricette e guarda che non ci siano righe grigie: se ce ne sono, sistemale adesso — nel capitolo 3 c'è come, e sono due secondi. Poi controlla tu le cose che Brigata non può sapere.

La Carta Menu, il foglio che va al cliente, non porta allergeni. E prima di stamparla Brigata te lo ricorda, in una finestra intitolata «Carta Menu — promemoria», con i tasti «Annulla» e «Procedi»:

Le informazioni sugli allergeni sono a cura dell'utente, da integrare come da normativa. Le indicazioni dietetiche (vegano, vegetariano, senza glutine, senza lattosio) finiscono sul foglio come simboli: controllale prima di stampare e, se serve, correggile nella ricetta. Procedere con la stampa?

Per te, a casa, non cambia niente.

Il cestino, e cosa non si perde

Questo capitolo è corto e serve a una cosa sola: toglierti la paura di premere i tasti.

In breve

Una ricetta che elimini va nel cestino, e da lì si ripristina per trenta giorni. Dopo, viene eliminata davvero.

Non c'è un tasto che cancelli una ricetta per sempre. I menu salvati, invece, non passano dal cestino.

Se l'abbonamento scade e non lo rinnovi, Brigata si ferma un pezzo alla volta: la tabella di questo capitolo dice cosa resta, e per quanto.

Eliminare non elimina

Quando elimini una ricetta, Brigata te lo chiede prima, col titolo della ricetta, e nella domanda c'è già la risposta:

Spostare "Ragù di carne" nel cestino?

Potrai ripristinarla entro 30 giorni; dopo verrà eliminata definitivamente.

Da lì in poi la ricetta è nel cestino, non nel nulla.

Il cestino è in cima alla tua pagina, col numero di quello che contiene. Dentro è una griglia come la tua: apri una ricetta e in cima trovi la banda che te lo ricorda — «Questa ricetta è nel cestino» — e il tasto «Ripristina». Premuto quello, torna al suo posto com'era, coi suoi tag, le sue porzioni, tutto.

Il solo che cancella davvero è il tempo

Non c'è un «svuota cestino» e non c'è un modo di eliminare una ricetta per sempre con un gesto: nessun tasto del software fa quella cosa. Dopo trenta giorni ci pensa Brigata da sola.

È voluto: trenta giorni sono più che sufficienti per accorgersi di aver buttato la cosa sbagliata, e nel frattempo nessuna fretta e nessun clic distratto possono farti danno.

Se è nel menu, il Menu lo dice

Una ricetta che hai messo nel menu e poi cestinato non sparisce dal menu di nascosto: resta lì, marcata «Ricetta eliminata». E se generi la lista della spesa senza accorgertene, la lista te lo scrive in cima, coi nomi.

Il capitolo 4 lo racconta per esteso. Vale la pena ripeterlo qui perché è la stessa idea del cestino: Brigata preferisce dirtelo che deciderlo per te.

Cosa non si perde

- **Quello che hai rifinito resta rifinito.** Una ricetta portata dalla Brigata e poi corretta da te resta corretta: il catalogo non torna a sovrascriverla, mai.
- **I tag, le porzioni, le note, la foto** sono dentro la ricetta e seguono la ricetta, cestino compreso.
- **Il Menu è salvato sul server**, non nel browser. Componi la cena dal computer la sera e la ritrovi sul telefono la mattina dopo. E i menu che hai messo da parte restano finché sei tu a toglierli, ma non passano dal cestino: eliminato o sovrascritto, un menu non torna.
- **Gli ingredienti che Brigata non riconosce** si agganciano da soli quando entrano nell'elenco, anche nelle ricette che hai salvato un anno fa, senza che tu riapra niente.
- **Una ricetta che lo Chef ti ha scritto e non ti è arrivata** — la rete è caduta, o hai chiuso la pagina — Brigata la tiene da parte per sette giorni, poi si cancella. La recuperi da qualunque dispositivo, senza pagarla di nuovo (capitolo 6, «Se il collegamento cade»).
- **«Esporta ricettario»** ti dà le tue ricette da scaricare, da tenere fuori da qui: tutte, tranne quelle portate dalla Brigata (capitolo 7).

E le due cose che invece non si conservano

Sono piccole, ma è meglio saperle prima.

- **Le spunte «ce l'ho»** della lista della spesa vivono finché non ricarichi la pagina. Per la spesa vera: stampa la lista, e usa la penna.
- **La lista della spesa in sé** non viene conservata, ma non serve: si rigenera dal Menu in un secondo, identica.

Quando l'abbonamento scade

Se l'abbonamento scade e non lo rinnovi, Brigata si ferma un pezzo alla volta.

Dalla scadenza	Cosa puoi fare
i primi due mesi	leggere le tue ricette ed esportarle con «Esporta ricettario». L'intelligenza artificiale si ferma, e non puoi aggiungere ricette nuove, scrivere o modificarne una, cambiare le foto, portarne una dal catalogo, stampare o usare il menu e la lista della spesa
dal terzo al sesto mese	solo esportarle, con «Esporta ricettario»
dopo sei mesi	niente: il tuo account viene cancellato, con le ricette, i menu, i menu salvati e i crediti

I mesi si contano dal giorno della scadenza, non da quando te ne accorgi.

Non arriva di sorpresa. Il tempo lo vedi scritto in alto, nella striscia, accanto ai crediti: prima della scadenza «scade il 31/12/2027», dopo «scaduto il 17/09/2026 · leggi ed esporti fino al 17/11/2026», e dal terzo mese «scaduto il 17/06/2026 · esporti fino al 17/12/2026». E quando provi a fare qualcosa che adesso è fermo, Brigata te lo dice per esteso, in una finestra intitolata «L'abbonamento è scaduto»: «Il tuo abbonamento è scaduto il 17/09/2026. Fino al 17/11/2026 puoi leggere le tue ricette ed esportare il ricettario. Per tornare a scrivere, stampare e fare i menu, rinnova l'abbonamento.» Dal terzo mese la stessa finestra dice che fino a quella data puoi ancora esportare il ricettario; passati i sei mesi, che il tempo per portarlo via è finito. Quasi sempre la finestra ha il tasto per rinnovare; in un paio di punti — la lista della spesa, e le ricette dal terzo mese in poi — c'è solo la frase.

Rinnovare, e comprare. Trenta giorni prima della scadenza, nella striscia in alto compare il tasto «Rinnova» (non nell'editor né in «Sfoglia Brigata»), mentre la pillola continua a dire «scade il ...»: lo premi e si apre il negozio sul sito MyHome.Kitchen, alla pagina del rinnovo. Il tasto non addebita niente: non esiste nessun rinnovo automatico, e se non rinnovi non ti viene tolto nulla da nessuna carta. Non arriva nessuna email di promemoria: il promemoria è quel tasto. Comprare, la prima volta o al rinnovo, sono quattro passi: vai sul negozio, su www.myhome.kitchen; paghi, e dopo non c'è niente da fare; entro un quarto d'ora l'accesso si attiva da solo; poi vai su brigata.online ed entri con Google, come sempre. Se entri subito dopo il pagamento e Brigata ti risulta ancora in prova, esci e rientra dopo qualche minuto. Compra con lo stesso indirizzo email dell'account Google con cui entri in Brigata. Se hai usato un indirizzo diverso, l'abbonamento non si attiva da solo: scrivici, e lo attiviamo noi. Prezzi e condizioni stanno sul negozio, e solo lì: nel manuale non li scriviamo perché cambiano senza avvisare il manuale. Che cosa comprendono, sul piano giuridico, lo spiegano i termini di servizio.

La prova gratuita

Il primo accesso apre una prova gratuita di tre mesi. Il resto del manuale descrive Brigata per chi ha attivato il software; qui trovi quello che cambia durante la prova.

In breve

Il primo accesso apre una prova gratuita di tre mesi, con fino a venti ricette e 130 crediti.

In alto, accanto alla pillola dei crediti, c'è scritto «Free».

Durante la prova le ricette non si esportano: se vuoi tenerle, stampale.

A venti ricette l'intelligenza artificiale si ferma e non entrano ricette nuove; con il software attivo il tetto non c'è.

Come riconosci la prova

In alto, insieme alla pillola dei crediti, c'è il tipo di account: durante la prova c'è scritto «Free». E durante la prova la pillola dice anche quante ricette hai usato delle venti e quanti giorni mancano alla fine:

 112 crediti · 7/20 ricette · prova: 53 giorni

Cosa hai durante la prova

La prova gratuita

Durata	tre mesi
Ricette tue	fino a venti, da dovunque vengano: scritte da te, duplicate, importate, generate o portate dalla Brigata. Quelle nel cestino non contano
Crediti	130, per le funzioni dell'intelligenza artificiale: quelle che scrivono, importano e rivedono una ricetta al posto tuo
Tutto il resto	non consuma crediti e non ha limiti: correggere, stampare, fare il menu e la lista della spesa
Esporta ricettario	il tasto c'è, ma durante la prova risponde «L'esportazione del ricettario fa parte del software. Con la prova non è disponibile.» Non si esporta né durante la prova né dopo: se vuoi tenere le tue ricette, stampale finché la prova dura

Chi compra il software non ha il tetto delle venti ricette.

Quando arrivi a venti ricette

Quando sei a venti la pillola in alto scrive «20/20 ricette · al limite», e tenendo il puntatore sopra compare «Sei alle 20 ricette della prova: non puoi aggiungerne altre, e lo Chef non lavora.»

Da quel momento l'intelligenza artificiale si ferma: nessuna delle quattro funzioni lavora. Non perché scrivano tutte una ricetta — il Critico non ne scrive nessuna — ma perché passano tutte dallo stesso controllo del tetto: lo stesso che ferma una ricetta nuova scritta a mano, duplicata o portata dalla Brigata. Se provi ad aggiungerne un'altra, lo schermo te lo dice, con il tasto «Attiva il software»:

Hai raggiunto le 20 ricette della prova. Se Brigata ti piace, con il software attivo le ricette non hanno più limite — e le tue restano tutte qui.

Non è un problema di crediti: potresti averne mille. Si risolve facendo spazio — le ricette nel cestino non contano — o attivando il software: chi ha il software non ha nessun tetto.

Quando i crediti della prova non bastano

Quando i crediti non bastano per la richiesta che stai facendo, lo schermo dice «Non bastano i crediti della prova», con il tasto «Attiva il software». Durante la prova non si comprano crediti sciolti: si attiva il software, e con quello ne arrivano mille nuovi.

Tenersi le ricette

Da sapere

Durante la prova le ricette non si esportano: se vuoi tenerle, stampale prima che la prova finisca. Il modo più comodo è il Fascicolo Cucina: metti le ricette nel menu e stampalo, ed escono tutte per esteso in un documento solo (capitolo 7, «Le stampe»).

Quando la prova finisce

Quando la prova finisce, per sei mesi l'unica cosa che puoi fare è attivare il software, anche se hai ancora crediti. Nella striscia in alto, al posto dei giorni che mancavano, compare «prova finita», e provando a fare qualsiasi altra cosa si apre una finestra intitolata «La prova è finita»: «Il periodo di prova di Brigata è finito. Per continuare a

usare Brigata, attiva il software.» Nella striscia non c'è un tasto per attivarlo: «Attiva il software» sta solo dentro quella finestra. Il tasto «Rinnova», invece, in prova non c'è. Se non lo attivi, sei mesi dopo la fine della prova il tuo account viene cancellato, con le ricette, i menu e i crediti.

Per finire

Questo manuale è lungo, e il software non lo è. È lungo perché spiega anche le cose che si capiscono da sole: meglio averle scritte una volta che cercarle il giorno che servono.

Se di tutto quello che hai letto ne resta poco, che resti questo.

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.** Se nella procedura ripeti una quantità, scrivila «unite [200 g] di farina»: così scala anche lei. Tempi e temperature, invece, mai tra quadre.
4. **Quattro tag, sempre gli stessi.** 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.

Il resto sono dettagli che si imparano usando.

Non puoi rompere niente

Vale la pena ripeterlo alla fine, perché è la cosa che tiene le mani ferme a chi comincia.

Non c'è un modo di scrivere una ricetta che mandi in confusione il software. Non c'è un tasto che cancelli una ricetta per sempre: il cestino tiene trenta giorni, e l'unica cosa che la elimina davvero è il tempo.

I menu invece non passano dal cestino: «Elimina» e «Sovrascrivi» su un menu salvato, «Carica» e «Svuota» nel Menu non si annullano, e nessuno dei quattro tocca le tue ricette.

Una ricetta che elimini si ripristina, quello che scali non tocca la ricetta salvata, quello che il software non capisce non lo butta: te lo scrive lo stesso e te lo dice.

Per le ricette, al massimo una riga viene fuori diversa da come la pensavi. La riscrivi, e amen.

Quello che cresce col tempo

Brigata è uno di quegli strumenti che il primo giorno sembrano comodi e il sesto mese sembrano necessari.

Non perché cambi il software: perché cambia quello che c'è dentro. La ventesima ricetta rende utili i filtri. La cinquantesima rende utili i tag. Il secondo Natale ti fa capire perché i menu si salvano. E il giorno che apri il frigo, vedi del radicchio e in quattro secondi hai davanti sei modi per usarlo, ti accorgi che non stai più cercando niente.

C'è una cosa che quel giorno vale più di tutte, ed è la stessa da cui siamo partiti: il tempo che non passi a cercare, a ricopiare e a rifare i conti è tempo che torna dove deve stare.

E adesso

Non cominciare da una ricetta qualsiasi. Comincia da una che fai davvero, magari stasera.

Scrivila, o importala, o portala dalla Brigata. Cambiale le porzioni. Mettila nel menu insieme ad almeno altre due, e genera la lista della spesa. Sono dieci minuti, e alla fine di quei dieci minuti sai già tutto quello che serve.

Il resto lo impari cucinando.

Da sapere

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

Avvertenze

Qui c'è in un posto solo quello che il manuale dice, capitolo per capitolo, sulle cose che richiedono il tuo controllo. Vale insieme ai termini di servizio di Brigata, che accetti usando il software.

Brigata propone, tu decidi

Brigata è uno strumento per organizzare le ricette: le tiene, le scala, ne fa un menu, la lista della spesa e le stampe. Ti dice quello che sa e non decide al posto tuo. Quello che cucini, servi e stampi lo decidi tu, e la verifica finale è tua.

Gli allergeni

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 indicazioni dietetiche

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.

L'intelligenza artificiale

L'intelligenza artificiale di Brigata è utile, e sbaglia. Può inventare quantità, dimenticare un passaggio, proporre un abbinamento sbagliato, o non riconoscere un ingrediente per quello che è. È un aiuto alla scrittura di una ricetta, non un cuoco e non un tecnologo alimentare.

- **Non ti dice se una ricetta è sicura per te.** Non fidarti dell'intelligenza artificiale per gli allergeni, le intolleranze, le diete mediche o l'alimentazione di bambini piccoli, persone in gravidanza o persone fragili.
- **Il Critico non convalida una ricetta.** La legge e dice cosa ne pensa: è un parere, non un controllo di qualità. Cosa esce dalla tua cucina lo decidi tu.
- **Non ti dice se una preparazione è sicura.** Temperature, tempi di cottura, conservazione, crudo, sottovuoto, conserve: verifica su fonti affidabili.
- **Lo Chef scrive la temperatura al cuore quando conta,** ma non verifica la sicurezza di una preparazione: i principi sono nella sezione qui sotto, «La sicurezza in cucina».
- **Non è un consiglio nutrizionale né medico.**

Quello che scrive, importa o rivede te lo propone: controllalo prima di salvarlo, a partire dai punti segnati « da controllare».

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. Qui ci sono i principi generali che valgono sempre, e le regole di riferimento per i cibi più delicati.

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.

Lo Chef, il Critico e questa tabella

Lo Chef e il Critico lavorano da cuochi: danno la precedenza alla qualità del piatto, e partono dal presupposto che gli ingredienti vengano da filiere certificate e siano di buona qualità. Per questo una ricetta dello Chef a volte sceglie una cottura più bassa di quella di questa tabella: un petto di pollo in bagno a bassa temperatura, un'anatra

rosata. Quando sta sotto gli standard di sicurezza alimentare, o porta un ingrediente crudo, lo dice in fondo ai Consigli dello chef:

Questa preparazione è una scelta di gusto e sta sotto gli standard di sicurezza alimentare.

Per donne in gravidanza, bambini piccoli, anziani, persone immunodepresse o con malattie del fegato valgono le temperature di sicurezza indicate nelle avvertenze del manuale.

In una ricetta col fegato ben cotto trovi solo la seconda frase: in gravidanza il fegato è sconsigliato anche ben cotto.

Questa tabella invece dà, per ogni cibo, il valore più prudente. Vale sempre, anche quando l'intelligenza artificiale sbaglia o l'avviso non c'è: non fa sempre quello che dovrebbe. E caso per caso, la decisione resta tua.

I principi

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 della tabella. 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. **Conserve 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 sotto la tabella.

Le regole, cibo per cibo

Cosa hai in mano	Temperatura al cuore, o regola	Il rischio
Pollo, tacchino e altri volatili a carne bianca	almeno 74 °C	Salmonella, Campylobacter
Carne macinata di volatili, anatra compresa	almeno 74 °C	Salmonella, Campylobacter
Fegatini di pollo e di altri volatili	almeno 75 °C per 30 secondi	Salmonella, Campylobacter
Carne macinata di manzo, vitello, agnello; hamburger	almeno 71 °C al centro dell'impasto	E. coli STEC
Carne macinata di maiale, cinghiale, selvaggina	almeno 71 °C	Yersinia, Toxoplasma; Trichinella se la carne non è controllata
Maiale in pezzi	almeno 71 °C	Yersinia, Toxoplasma
Agnello e capra in pezzi	almeno 67 °C	Toxoplasma
Manzo e vitello in pezzi	63 °C al cuore, poi 3 minuti di riposo	—
Cinghiale e selvaggina in pezzi	cottura completa, almeno 71 °C. Il congelamento non basta mai	Trichinella, Epatite E
Carni crude o al sangue, salumi crudi	le persone fragili li evitano	Toxoplasma
Fegato di maiale e di cinghiale, salsicce e salumi di fegato	71 °C per 20 minuti: una cottura in padella che lo renda sicuro non è dimostrata. Le persone fragili evitano il fegato non ben cotto e i salumi crudi di fegato	Epatite E
Pesce cotto	almeno 63 °C; l'anisakis muore già a 60 °C per 1 minuto	Anisakis
Pesce di mare crudo, marinato o poco cotto	abbattuto: nel congelatore di casa -18 °C per 96 ore; con l'abbattitore -20 °C per 24 ore o -35 °C per 15 ore. Di norma lo fa il pescivendolo: chiedi «abbattuto»	Anisakis
Ostriche, cozze, vongole	90 °C per 90 secondi: non basta che le valve si aprano. Crudi non si rendono sicuri a freddo	Norovirus
Uova	cotte e servite subito: 63 °C per 15 secondi. Crude — maionese, tiramisù, creme a crudo — uova pastorizzate del commercio. L'industria pastorizza l'uovo intero a 60 °C per 3 minuti e mezzo, il tuorlo a 61 °C per 3 minuti e mezzo o a 60 °C per poco più di 6, il tuorlo zuccherato a 63 °C per 3 minuti e mezzo: in casa sono un riferimento, non una garanzia. L'uovo nel guscio, in casa, così non si pastorizza	Salmonella

Cosa hai in mano	Temperatura al cuore, o regola	Il rischio
Formaggi a latte crudo, paté, salumi, cibi cotti pronti da mangiare	70 °C per 2 minuti, oppure 65 °C per 10 minuti. Cresce anche in frigorifero a +4 °C	Listeria
Grandi brasati, arrosti, sughi di carne, legumi cotti in grandi quantità	raffreddare in fretta, in porzioni piccole: da 57 a 21 °C entro 2 ore, e sotto i 5 °C entro altre 6; riscaldare fino al bollore o a 75 °C	Clostridium perfringens: le spore sopravvivono alla cottura e si risvegliano nel raffreddamento lento
Riso cotto, pasta, salse con amido	tenere in caldo sopra i 60 °C, oppure raffreddare sotto i 4 °C entro 90 minuti	Bacillus cereus
Piatti cotti e poi lavorati a freddo, creme	tenere in frigorifero a 5 °C o meno. Ricuocere non serve: il batterio muore a 65 °C, la sua tossina resiste anche a 100 °C per 30 minuti	Staphylococcus aureus
Conserve sott'olio e sottovuoto fatte in casa, affumicati	le spore resistono alla cottura di casa (servono 121 °C per 3 minuti, un'autoclave): la difesa è l'acidità, pH sotto 4,5, o il frigorifero. La tossina si distrugge a 85–100 °C per 10 minuti	Botulino

Il congelamento contro i parassiti. Vale solo nei casi e nei tempi qui sotto.

- **Anisakis:** –18 °C per 96 ore nel congelatore di casa; con l'abbattitore –20 °C per 24 ore o –35 °C per 15 ore.
- **Trichinella:** solo per il maiale d'allevamento, –25 °C per almeno 10 giorni (pezzi fino a 25 cm di spessore). Il congelatore di casa non ci arriva. Per cinghiale e selvaggina il congelamento non basta mai.
- **Toxoplasma:** –20 °C per almeno 3 giorni; a –12 °C ne servono circa 11.

Le quantità

Le porzioni scalano le quantità degli ingredienti e, nella Procedura e nella Mise en place, solo i numeri scritti tra quadre: gli altri numeri del testo restano come sono. Non mettere tra quadre tempi e temperature: scalerebbero anche loro. Nella lista della spesa i totali sono arrotondati per eccesso, e una riga rossa viene da una ricetta senza porzioni, che non è stata scalata. Rileggi prima di comprare e prima di cucinare.

Il servizio

Brigata dipende anche da servizi di altri, Google in particolare, e a volte può non essere disponibile. Le funzioni possono cambiare, e le schermate possono non essere più quelle descritte in questo manuale.

Fai una copia di quello a cui tieni: la stampa e l'export esistono per questo.