Brigata

Cooking System di MyHome.Kitchen

MANUALE

NOVEMBRE 2026

MYHOMEKITCHEN

Brigata

Cooking System di MyHome.Kitchen

Manuale

3 novembre 2026

Indice

	Introduzione	Cos'è Brigata · E oltre settecento ricette, già dentro · Come è fatto · Come ragiona: dice, porta, e non decide · Per chi è · Come usare questo manuale
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 · I primi dieci minuti · Cosa c'è in alto · Tre cose che vale la pena sapere subito · Se ti succede
2	**Le mie ricette: trovare quello che hai**	Cosa c'è in questa pagina · Cercare una ricetta · Ho in casa · Aiutami a cercare · I filtri · Il contatore · Le preferite · I tag: i filtri che ti fai da solo · Mettere ordine: tre esempi veri · Se ti succede
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 · Se ti succede
4	**Il menu e la lista della spesa**	Il Menu · Regolare il menu · La lista della spesa · «Spesa»: la lista al negozio · I numeri della lista · Se ti succede
5	**La Brigata: il catalogo che arriva col software**	Come ci si arriva · Cosa vedi · Cercare qui dentro · Portarne una fra le tue · Le spunte delle ricette del catalogo · Se ti succede
6	**L'intelligenza artificiale di Brigata**	Le quattro cose che sa fare · Il tasto «Brigata IA» · Crea una ricetta nuova · Importa una ricetta · Il Critico gastronomico, e la ricetta rivista · Mentre l'intelligenza artificiale lavora · Se qualcosa si interrompe · I crediti · Se ti succede
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 ricette · Mandare una ricetta a un amico · Mandare un menu a un amico · Prima di stampare per qualcun altro · Se ti succede
8	**Cucinare dallo schermo**	La modalità cucina · I timer · Se ti succede
9	**Il cestino, e cosa non si perde**	Eliminare non elimina · Cosa non si perde · Se ti succede
10	**La prova, l'acquisto e la licenza**	La prova gratuita · Comprare il software · Il rinnovo, dal secondo anno · Quando la licenza scade · Se ti succede

	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 · La sicurezza in cucina
	Da consultare	Quando scrivi una ricetta · Nella lista della spesa

Con i titoli veri del documento, in Pages si può aggiungere anche l'indice con i numeri di pagina: Inserisci › Indice.

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.

Le tue ricette…	
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. Oppure dici cosa hai in casa, e Brigata ti mostra cosa ci puoi fare.
si cucinano dallo schermo	Un passo alla volta, scritto grande, con i timer a portata di dito.

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

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.

Come ragiona: dice, porta, e non decide

La cosa che noterai davvero, dopo un paio di giorni, è un'altra: questo software ti parla. Conviene saperlo prima, perché spiega perché le schermate dicono le cose che dicono.

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.

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.

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.

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.

Come usare questo manuale

Puoi non leggerlo tutto adesso. Comincia dal capitolo 1, fatti dieci minuti di prova, e torna qui quando ti serve qualcosa di preciso.

Ogni capitolo si apre con un riquadro «In breve», che basta per partire, e si chiude con «Se ti succede»: le cose che possono comparire a schermo, e cosa fare. Le tabelle da consultare — unità, gruppi di acquisto, cosa si somma con cosa — stanno tutte insieme in fondo, nell'appendice «Da consultare».

Se sei in prova gratuita, quello che cambia per te è tutto in un posto: il capitolo 10.

Buona cucina.

CAPITOLO 1

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 «Prova Brigata gratis» e poi «Accedi con Google»: serve un account Google, e non c'è una password da inventare. Sul computer, dopo il primo ingresso, Brigata ricorda l'accesso per un massimo di 30 giorni: la volta dopo trovi «Bentornato!» e un tasto, «Entra in Brigata».
>
> 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 ricette», la pillola dei crediti, la «i» dell'Aiuto, con il manuale e la guida da scaricare, ed «Esci».

Come si entra

La prima volta:

1. Nel browser, vai su **brigata.online** e premi «Prova Brigata gratis».
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.

Se qualcuno ti ha mandato una ricetta o un menu, il suo link ti porta alla stessa pagina d'ingresso, che ti dice chi te l'ha mandato e che cosa. Da un link così si entra con «Accedi con Google», e Brigata si apre su quello che ti hanno mandato, già fra le tue cose (capitolo 7, «Mandare una ricetta a un amico»).

> **Da sapere**
> Se metti Brigata fra i preferiti del browser, salva **brigata.online**. L'indirizzo che vedi subito dopo l'ingresso con Google contiene un codice già usato: da quel segnalibro arriveresti alla pagina «Errore» (in fondo al capitolo, «Se ti succede»).

L'account Google

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.

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». La pagina d'accesso te lo dice prima, sopra il tasto: «In alto vedrai una fascia di Google: è normale.» È la piattaforma su cui gira Brigata.

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.

Cosa vede 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.

Le volte dopo: «Bentornato!»

Sul computer, dopo il primo ingresso con Google, il browser ricorda il tuo accesso. Quando riapri Brigata, anche in una scheda o in una finestra nuova, trovi:

> Bentornato! Questo dispositivo ricorda il tuo accesso.

con il tasto «Entra in Brigata»: lo premi ed entri, senza ripassare da Google. Il tocco serve sempre: Brigata non si apre da sola. Sotto c'è «Entra con un altro account Google», se vuoi entrare con un account diverso.

Le volte dopo, sul computer, basta un tocco.

Quanto dura	fino a 30 giorni dal primo ingresso con Google. Usare Brigata non li allunga: passati i 30 giorni, «Entra in Brigata» ti riporta ad «Accedi con Google», e da lì ricominciano
Quando finisce prima	se premi «Esci»; oppure se lo stesso account entra con Google da più di cinque dispositivi o browser: quello entrato da più tempo dimentica l'accesso

Dove	sul computer

> **Da sapere**
> Su un computer che usano anche altri, quando hai finito premi «Esci»: così quel computer dimentica il tuo accesso.

Se il browser non conserva la memoria, non trovi «Bentornato!»: trovi «Accedi con Google», come la prima volta. Non perdi niente.

Uscire

Per uscire c'è «Esci», in alto a destra. Oltre a chiudere Brigata, fa dimenticare l'accesso a quel computer: la volta dopo si rientra con «Accedi con Google».

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».

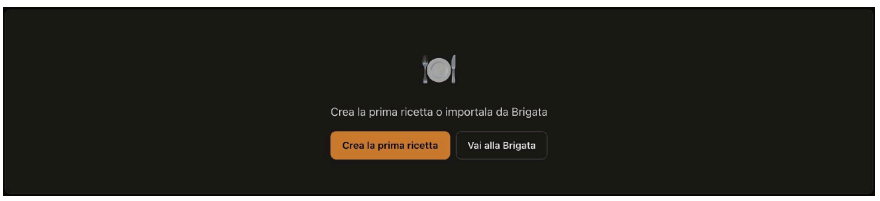
Tutto il resto non consuma crediti e non ha limiti: scrivere, correggere, cercare, stampare, fare il menu e la lista della spesa.

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.

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. È una copia, con qualche regola sua — per esempio non si esporta, si esporta il suo duplicato — e prima di fidarti delle sue spunte dietetiche conviene guardare gli ingredienti. Tutto questo è nel capitolo 5, «La Brigata».

> **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.

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.

Cosa c'è in alto

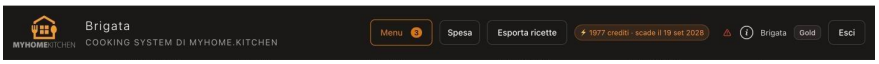
In cima alla pagina c'è una striscia con le cose che servono più spesso. La trovi uguale nella tua pagina, nella scheda di una ricetta, nel Menu e nel cestino.

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
Spesa	compare accanto a «Menu» quando nel menu c'è almeno una ricetta: apre «La spesa», la lista da tenere in mano al negozio (capitolo 4)
I timer	quando ne hai uno acceso, compare in piccolo accanto a «Menu», con il nome della ricetta, della fase e il tempo che manca. Toccandolo lo cambi (capitolo 8)
Esporta ricette	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 la licenza: «scade il 31/12/2027», oppure «scaduto il 17/09/2026» con il tempo che ti resta (capitolo 10). In prova dice «prova: 12 giorni», e a prova finita «prova finita»
Rinnova	compare trenta giorni prima della scadenza e apre il negozio, www.myhome.kitchen/shop; se ci passi sopra dice «La tua licenza annuale sta per scadere. Non c'è obbligo di rinnovo: se vuoi continuare, rinnovala sul negozio.». La pillola intanto continua a dire «scade il …». Non addebita niente (capitolo 10)
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
La «i»	accanto al tuo nome: apre la finestra «Aiuto», qui sotto

In alto	Cosa fa
Esci	per uscire: fa anche dimenticare l'accesso a quel computer

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

Sul computer la striscia resta ferma anche quando scorri la pagina. Da sinistra a destra: «Menu», «Spesa» quando c'è, «Esporta ricette», «Rinnova» quando c'è, la pillola dei crediti, il triangolino ⚠ quando c'è, il tuo nome, il tipo di account ed «Esci».



La striscia in alto.

Sul telefono

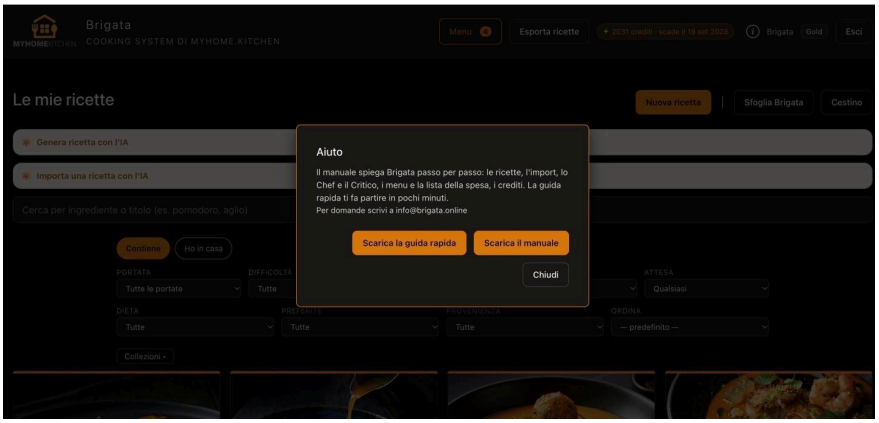
In alto c'è una riga sola: il logo, «Brigata», «Menu» e il tastino «···»; sotto, la banda dei crediti. «Esporta ricette», la «i» dell'Aiuto, il tipo di account ed «Esci» stanno dentro il «···»: lo tocchi e compaiono, e il tastino diventa «▲», che li richiude. Dopo la scadenza della licenza «Esporta ricette» resta fuori dal «···», a portata di dito.

La finestra «Aiuto»

La «i» apre una finestra intitolata «Aiuto», che dice:

> Il manuale spiega Brigata passo per passo: le ricette, l'import, lo Chef e il Critico, i menu e la lista della spesa, i crediti. La guida rapida ti fa partire in pochi minuti.

Sotto ci sono i tasti «Scarica la guida rapida» e «Scarica il manuale», la riga «Per domande scrivi a info@brigata.online» e «Chiudi». La «i» c'è nella tua pagina, nella scheda di una ricetta, nel Menu, nel cestino e nella Brigata; nell'editor no.



La finestra «Aiuto»: il manuale e la guida rapida, da scaricare.

Due schermate con la striscia più corta

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 ⚠ quando c'è un avviso, il tipo di account, la «i» dell'Aiuto, i timer accesi e, in alto a destra, il tasto «← Le mie ricette». Niente Menu, niente «Esporta ricette», 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 ricette», niente «i». Si esce di lì con «Salva ricetta» oppure «← Annulla»

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. 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.

Se ti succede

- **Compare una pagina intitolata «Errore».** Non è un guasto: premi «Torna al login» e rientri. Succede se ricarichi la pagina subito dopo l'ingresso con Google, se la riapri da un segnalibro preso in quel momento, oppure se l'accesso con Google richiede più di dieci minuti. La pagina lo dice così:

> 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.

- **Arrivi sempre alla pagina «Errore» dal tuo segnalibro.** Il segnalibro ha salvato l'indirizzo che vedi subito dopo l'ingresso con Google: rifallo su **brigata.online**.
- **Hai già Brigata, e sulla home trovi solo «Prova Brigata gratis».** Premilo lo stesso: ti porta alla pagina d'ingresso, dove trovi «Bentornato!» oppure «Accedi con Google».
- **Trovi «Bentornato!», ma vuoi entrare con un altro account.** Premi «Entra con un altro account Google».
- **Non trovi «Bentornato!» e ti chiede di nuovo «Accedi con Google».** Sono passati i 30 giorni, hai premuto «Esci», oppure il browser non ha conservato la memoria. Rientra con Google: non perdi niente.
- **Non hai un account Google.** Prima ne crei uno — è gratis — e poi entri.
- **Nella Brigata o nell'editor non trovi il Menu o «Esci».** Lì la striscia è più corta: torna alla tua pagina con «← Le mie ricette», o dall'editor con «Salva ricetta» o «← Annulla».
- **Sul telefono non trovi «Esci», la «i» o «Esporta ricette».** Stanno dentro il tastino «···», in alto a destra.
- **Compare «Non è stato possibile completare la richiesta. Prima di rifarla, controlla se è andata a buon fine: a volte arriva lo stesso.»** La risposta non è arrivata, di solito per la rete. Prima di ripetere il gesto guarda se è andato a buon fine: a volte sì.

CAPITOLO 2

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», «Brigata IA», «Aiutami a cercare», «Sfoglia Brigata», «Cestino».
>
> Per trovare una ricetta scrivi nella casella di ricerca un ingrediente o un pezzo del titolo; per più ingredienti insieme, separali con una virgola. Con «Ho in casa», invece, scrivi quello che hai in casa: Brigata ti mostra le ricette che lo usano, prima quelle a cui manca meno. Se non sai cosa cercare, «Aiutami a cercare» ti fa qualche domanda, una alla volta.
>
> I filtri stanno dietro il tasto «Filtri»: si sommano fra loro e con la ricerca, e il numero sopra la griglia dice quante ricette restano. La stella segna le preferite; i tag sono parole tue, che diventano filtri. Cercare non consuma crediti.

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

Cosa c'è in questa pagina

In alto, accanto al titolo, la riga da cui parte tutto:

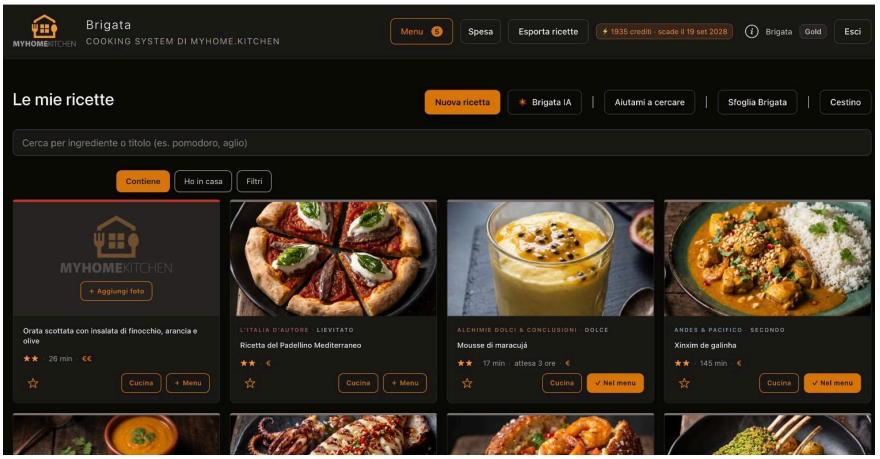
Nuova ricetta · Brigata IA | Aiutami a cercare · Sfoglia Brigata | Cestino

Tasto	Cosa fa
«Nuova ricetta»	la scrivi tu, da zero (capitolo 3)
«Brigata IA»	l'intelligenza artificiale: crea una ricetta nuova o importa una ricetta che hai già (capitolo 6)
«Aiutami a cercare»	ti fa qualche domanda e trova le ricette che ci sono già, senza crediti (più avanti, «Aiutami a cercare»)
«Sfoglia Brigata»	il catalogo che arriva col software (capitolo 5)
«Cestino»	in fondo alla riga, col numero di quello che c'è dentro: le ricette che hai eliminato, che si rimettono a posto per trenta giorni, poi vengono eliminate davvero (capitolo 9)

Sotto, la casella di ricerca con i tasti «Contiene», «Ho in casa» e «Filtri», e la griglia delle tue ricette. «Menu» ed «Esporta ricette» non sono in questa riga: stanno nella striscia in alto (capitoli 1 e 7).

Sul telefono

La riga va su due righe: «Nuova ricetta · Brigata IA», poi «Aiutami a cercare · Sfoglia Brigata · Cestino».



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

Le ricette senza foto

Una ricetta senza foto, nella griglia, ha una cornice grigia con il logo di Brigata in trasparenza e il tasto «＋ Aggiungi foto». Il tasto apre «Modifica ricetta» già sulla foto (capitolo 3). Sulle ricette portate dalla Brigata il tasto non c'è, e nemmeno nel cestino.

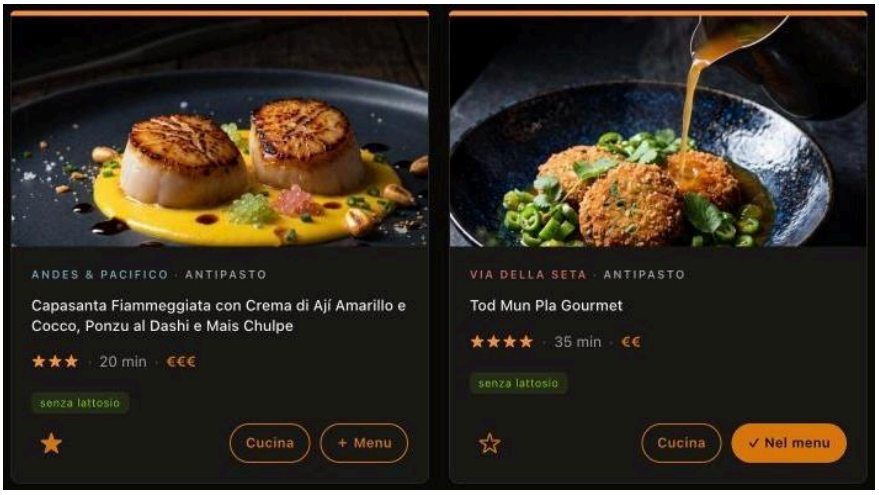
Una ricetta senza foto: il logo in trasparenza e «+ Aggiungi foto».

I tre tasti in fondo a ogni ricetta

Ogni ricetta della griglia ha in fondo tre tasti, che lavorano senza aprirla.

Tasto	Cosa fa
la stella	la segna fra le preferite (più avanti, «Le preferite»)
«Cucina»	la apre nella modalità cucina, un passo alla volta, con le porzioni scritte nella ricetta (capitolo 8)
«+ Menu»	la mette nel menu, con le sue porzioni (capitolo 4)

In «Sfoglia Brigata» questi tre tasti non ci sono: una ricetta del catalogo prima la porti fra le tue.



In fondo a ogni ricetta: la stella, «Cucina» e «+ Menu».

Cercare una ricetta

La casella è una sola: «Cerca per ingrediente o titolo (es. pomodoro, aglio)». Sotto ci sono «Contiene» e «Ho in casa», grigi quando sono spenti e arancioni quando sono accesi. «Contiene», acceso quando apri Brigata, è la ricerca di questa sezione; «Ho in casa» è nella sezione dopo.

1. Scrivi nella casella. Non serve premere niente: la griglia si stringe mentre scrivi.
2. La × in fondo alla casella la pulisce e rimette tutto.

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

- il titolo della ricetta, dove basta un pezzo di parola: «riso» trova anche «Risotto»;
- gli ingredienti che Brigata ha riconosciuto, i verdi;
- i tuoi tag personali, anche qui per pezzo di parola.

È per questo che i tag valgono la pena: «Natale», «piace ad Anna», «da rifare» diventano ricerche.

Più cose insieme, con la virgola. Una ricetta esce solo se Brigata trova tutti i pezzi: «aglio, pomodoro» trova le ricette che hanno tutti e due gli ingredienti; «pomodoro, lasagne» 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 hai qualcosa da finire: scrivi «radicchio» e vedi tutto quello che ne contiene, anche se il titolo non lo nomina.

Se fra le tue non c'è. Se la parola esiste nel catalogo Brigata, compare una riga su cui si preme:

> Nel catalogo Brigata ci sono 12 ricette: guardale in Vetrina

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

Ho in casa

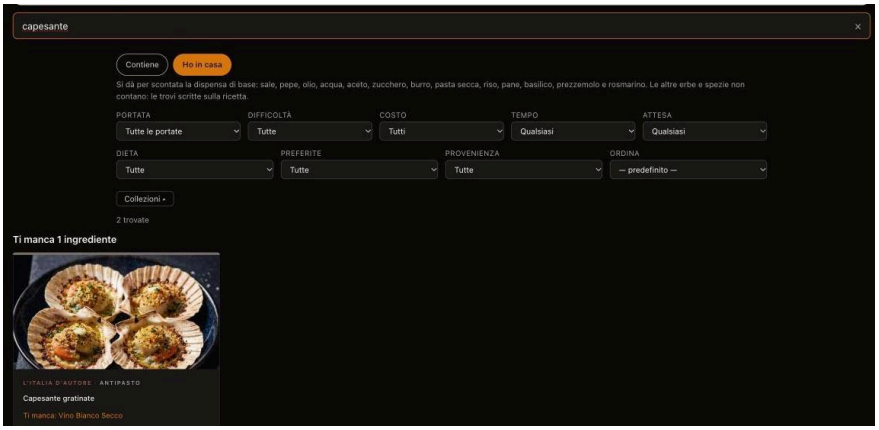
Quando apri il frigo e non sai cosa fare, la domanda non è «quali ricette hanno il radicchio»: è «cosa faccio con quello che ho». Per questa c'è «Ho in casa».

1. Sotto la casella di ricerca premi «Ho in casa». La scritta nella casella diventa «Scrivi cosa hai in casa (es. zucchine, uova, pecorino)».
2. Scrivi gli ingredienti che hai, separati da una virgola: «zucchine, uova, pecorino».
3. Guarda i gruppi: in cima le ricette per cui hai tutto, poi quelle a cui manca un ingrediente, poi due, e così via.

Ogni ingrediente che scrivi deve esserci nella ricetta: con «pollo, patate, limone» escono solo le ricette che li hanno tutti e tre. Poi Brigata conta quelli che ti mancano.

Gruppo	Vuol dire
«Hai tutto»	nella ricetta non manca niente, a parte la dispensa di base e gli aromi
«Ti manca 1 ingrediente»	ne manca uno
«Te ne mancano 2», «Te ne mancano 3»…	ne mancano due, tre, e così via

Sulla ricetta, nella griglia, una riga dice cosa manca, fino a tre ingredienti: «Ti manca: pecorino», «Ti mancano: pecorino, aglio», e in coda, se ci sono, gli aromi: «· aromi: timo, alloro». Quando ne mancano più di tre la riga non c'è: il numero lo dice il titolo del gruppo.



«Ho in casa»: le ricette a gruppi, e su ognuna quello che manca.

La dispensa di base

Sotto i tasti compare una nota, che dice cosa Brigata dà per scontato:

> Si dà per scontata la dispensa di base: sale, pepe, olio, acqua, aceto, zucchero, burro, pasta secca, riso, pane, basilico, prezzemolo e rosmarino. Le altre erbe e spezie non contano: le trovi scritte sulla ricetta.

La dispensa di base non serve scriverla, e non conta fra quello che manca; se la scrivi — «spaghetti» — allora deve esserci anche lei. Le altre erbe e spezie non contano fra quello che manca: la ricetta te le dice a parte, come «aromi».

Come legge quello che scrivi

- Capisce le parole come quando salvi una ricetta: singolare e plurale, gli accenti, e le parole che dicono solo com'è l'ingrediente, come «fresco». «zucchine fresche» vale «zucchine».
- «Pollo» trova anche il petto, le cosce e le ali di pollo; «pomodoro» trova anche i datterini, i pelati e la passata.
- Guarda solo gli ingredienti, non il titolo e non i tag.
- Legge anche gli ingredienti grigi, per nome: se ne manca uno, la riga lo dice col nome che ha nella ricetta.
- Non guarda gli ingredienti di una ricetta collegata, come il ragù dentro le lasagne.

Insieme ai filtri, e in che ordine

«Ho in casa» si somma ai filtri, come la ricerca di sempre: «zucchine, uova» più «≤ 30 min» è una domanda sola. Il contatore sopra la griglia conta le ricette di tutti i gruppi.

I gruppi vanno sempre dal meno al più. Dentro un gruppo le ricette sono in ordine alfabetico, oppure nell'ordine che scegli in «Ordina», compreso «Preferite prima».

Se non trova niente

Lo dice — «Con questi ingredienti non ho trovato ricette.» — e ti offre il tasto «Fallo inventare allo Chef». Si apre «Brigata IA» su «Crea una ricetta nuova», con i tuoi ingredienti già scritti in «Dimmi tu cosa vuoi». Se li lasci come sono, lo Chef li usa come ingredienti che hai a disposizione; se li riscrivi, vale quello che hai scritto. I crediti si spendono solo se premi «Crea la ricetta» (capitolo 6).

Sotto compare anche la riga che ti porta nel catalogo, e la Brigata si apre con «Ho in casa» già acceso.

Quanto resta acceso

Se esci dalla pagina e ci torni, «Ho in casa» resta acceso, con quello che avevi scritto. Ricaricando la pagina, o riaprendo Brigata, si torna a «Contiene». Un clic su un'etichetta, come una dieta o una collezione, cerca sempre con «Contiene».

«Ho in casa» non consuma crediti.

Aiutami a cercare

Quando non sai nemmeno cosa scrivere nella casella, «Aiutami a cercare», nella riga in alto, fa le domande al posto tuo. Cerca fra le ricette che ci sono già, le tue e quelle della Brigata, e non consuma crediti.

1. Premi «Aiutami a cercare». Si apre un riquadro con la prima domanda.
2. Rispondi alle domande, una alla volta. Quelle che non ti interessano le salti con «Non importa», o «No».
3. Sotto ogni risposta Brigata ti dice quante ricette restano: «Ho trovato N ricette fra le tue e M in Brigata.», e ti offre subito di guardarle.
4. Quando ti basta, scegli cosa guardare. «Ricomincia», in fondo al riquadro, riparte dalla prima domanda.

Le domande

Davanti a ogni risposta data, il riquadro scrive il nome della domanda: così vedi a colpo d'occhio cosa hai scelto.

Nome	La domanda, e le risposte
Portata	cosa vuoi cucinare
Dieta	vegetariana, vegana

Nome	La domanda, e le risposte
Tempo	quanto tempo hai: fino a mezz'ora, un'ora, due ore
Ingrediente principale	«Carne, pesce o altro?»: carne rossa, carne bianca, pesce, crostacei e molluschi, uova, legumi
In particolare	«Quale in particolare?», se hai scelto un tipo
Altri ingredienti	quelli che vuoi dentro
Intolleranze	senza glutine, senza lattosio
Collezione	una delle raccolte del catalogo

Il tempo qui conta tutto, **dall'inizio a quando si mangia, attese comprese**: una panna cotta con sei ore di frigo non sta in «fino a mezz'ora». La tendina «Tempo» dei filtri, invece, conta solo la preparazione e la cottura (più avanti, «Il Tempo e l'Attesa»).

Sotto le intolleranze il riquadro avverte:

> Nelle ricette di Brigata può voler dire che si adattano facilmente: controlla sempre gli ingredienti.

Cosa guardare

Tasto	Cosa fa
«Guarda le tue N ricette»	ti porta nella griglia con le risposte già accese come filtri: le vedi sopra la griglia come etichette dorate, ognuna con la sua × per spegnerla
«Nel catalogo Brigata ci sono M ricette: guardale in Vetrina»	ti porta nel catalogo con la stessa ricerca
«Fanne creare una allo Chef»	se fra quelle che ci sono non trovi quello che cerchi, lo Chef ne scrive una nuova con le tue risposte: qui sotto. Compare quando hai finito le domande, o subito se la ricerca non trova niente

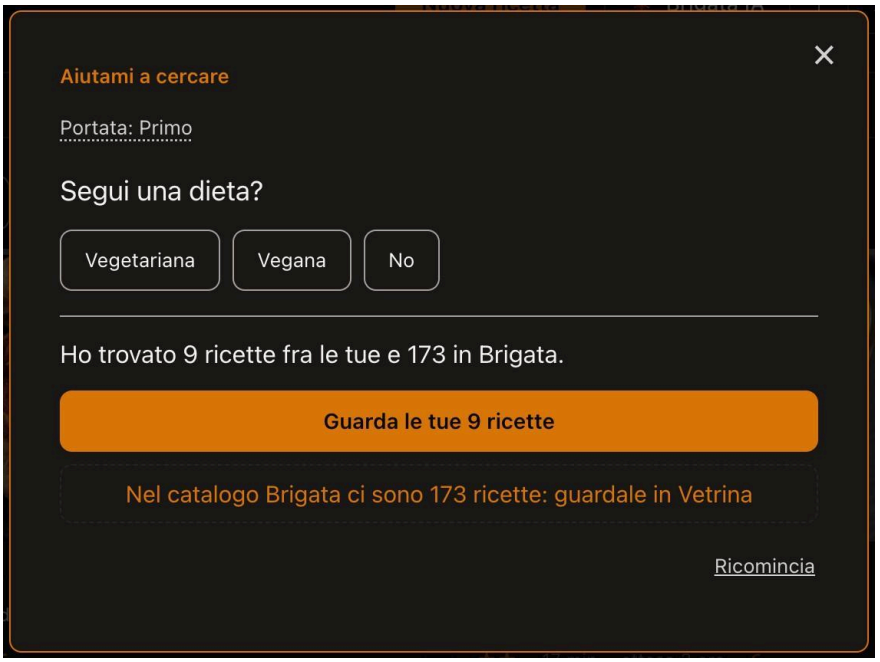
«Fanne creare una allo Chef». Scegli la marcia e le persone, e se vuoi aggiungi una nota libera: «Es. non mi piacciono i funghi». Lo schermo ti ricorda la differenza: «Creare la ricetta consuma crediti. Cercare non ne consuma.» Poi lo Chef scrive la ricetta come sempre, con le tue risposte, e te la apre nella finestra «La ricetta è pronta» (capitolo 6). La collezione allo Chef non arriva.

Da sapere

«Aiutami a cercare» e «Aiutami a creare una ricetta», dentro «Brigata IA», si somigliano nel nome ma non nel conto. Il primo cerca fra le ricette che ci sono già, e non costa niente; solo «Fanne creare una allo Chef», in fondo, consuma crediti. Il secondo va dritto allo Chef, e consuma crediti (capitolo 6).

Sul telefono

Il riquadro di «Aiutami a cercare» sale dal basso.



«Aiutami a cercare»: una domanda alla volta, e quante ricette restano.

«Aiutami a cercare» sta in «Le mie ricette»: in «Sfoglia Brigata» non c'è.

I filtri

I filtri stanno dietro il tasto «Filtri», accanto a «Contiene» e «Ho in casa». Partono chiusi: premi «Filtri» e si apre la riga delle tendine, e il tasto diventa «Filtri ▲», che le richiude. Quando ci sono filtri accesi il tasto li conta: «Filtri (1)», «Filtri (2)»; aperto diventa «Filtri (1) ▲». L'ordine scelto in «Ordina» non si conta. A ogni nuova apertura di Brigata i filtri ripartono chiusi. Lo stesso vale in «Sfoglia Brigata».

Tendina	Cosa propone
Portata	antipasto, primo, secondo, contorno, dolce…
Difficoltà	da una a cinque stelle

Tendina	Cosa propone
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
Preferite	«Tutte» · «Solo preferite», col numero delle tue preferite
Provenienza	Mia · Fatta dall'IA · Brigata
Ordina	«— predefinito —» · «Preferite prima» · Titolo A→Z o Z→A · Tempo ↑↓ · Difficoltà ↑↓

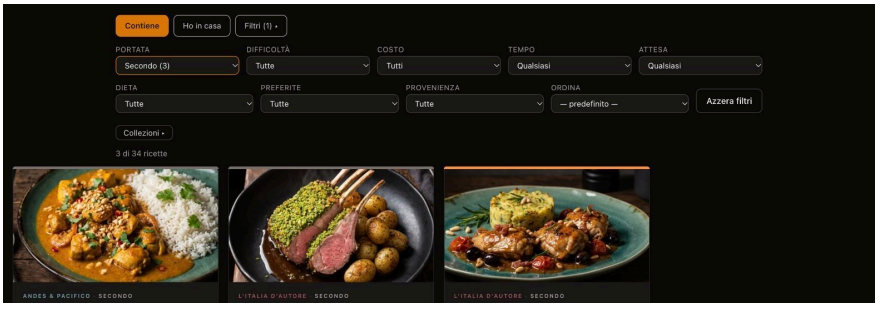
Portata, Difficoltà, Costo, Dieta e Provenienza propongono solo le voci che esistono davvero fra le tue ricette: se non hai nessun dolce, «dolce» non c'è, e le tendine crescono insieme al tuo ricettario. Il Tempo, l'Attesa e le Preferite hanno invece sempre le stesse voci.

Il numero accanto a ogni voce dice quante ricette troveresti scegliendola, con gli altri filtri già accesi. Una voce che con quei filtri non trova niente resta lì, con «(0)». Vale anche per le collezioni.

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

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

Quando c'è almeno un filtro acceso, dentro il pannello compare il tasto «Azzera filtri», che li spegne tutti in un colpo. Se non lo vedi, apri il pannello; se non c'è nemmeno lì, non c'è niente da spegnere.



I filtri si sommano, e ogni voce dice quante ricette trovi.

Il Tempo e l'Attesa

Il Tempo è la somma di preparazione e cottura 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 e un filtro loro, l'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, oppure usi «Aiutami a cercare», che conta tutto, attese comprese. Anche ordinando per Tempo conta solo il lavoro.

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.

La Provenienza

Dice da dove viene una ricetta. Nella griglia di «Le mie ricette» lo vedi dalla barretta colorata sul bordo alto di ogni ricetta.

Provenienza	Quando	Barretta
«Mia»	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	grigia
«Fatta dall'IA»	l'ha scritta lo Chef, oppure è la ricetta rivista dopo il Critico gastronomico	rossa
«Brigata»	l'hai portata fra le tue dal catalogo con «Aggiungi alle tue ricette», anche se poi l'hai modificata	arancione

Non c'è una legenda: tenendo il puntatore sopra la barretta compare la parola.

Le collezioni

Se almeno una delle tue ricette ha una Collezione, nel pannello dei filtri 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 trovi. 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.

Il contatore

Appena cerchi o accendi un filtro, sopra la griglia compare un numero. Non serve a contare: ti dice quanto hai stretto.

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

Se leggi «0 di 214», il filtro è troppo stretto: le ricette non sono sparite.

Col filtro Tempo acceso, il contatore 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.». Basta scrivere i tempi nella loro scheda, e tornano.

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

Le preferite

Le ricette che fai più spesso le segni con una stella, e da quel momento le ritrovi con un gesto.

1. Nella griglia, in fondo alla ricetta, tocca la stella. La stella si riempie e compare «Aggiunta alle preferite.». La ricetta non si apre.
2. Per toglierla, tocca di nuovo la stella: compare «Tolta dalle preferite.».

La stessa stella, più grande, sta anche nella pagina della ricetta, sotto il titolo: dice «Aggiungi alle preferite» oppure «Tra le preferite».

Le preferite si usano in due modi:

- **solo quelle**: nella tendina «Preferite» scegli «Solo preferite». Si somma agli altri filtri e alla ricerca: «Solo preferite» più «≤ 30 min» è una domanda sola;
- **prima quelle**: nella tendina «Ordina» scegli «Preferite prima». Le preferite vanno in cima, e le altre restano nell'ordine di prima.

Una ricetta duplicata, o portata dalla Brigata, nasce senza stella: la stella si mette sulla tua copia. Le ricette del catalogo non ce l'hanno, e in «Sfoglia Brigata» non ci sono né la tendina «Preferite» né «Preferite prima». Una ricetta che metti nel cestino e poi ripristini ritrova la sua stella.

I tag: i filtri che ti fai da solo

Le tendine 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 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.

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

Non c'è un elenco da cui sceglierli e nessun suggerimento: la prima volta che scrivi «Thai» quel tag nasce. Ne stanno venti per ricetta. La stella delle preferite è un segno solo, uguale per tutte; i tag invece sono quanti ne vuoi, e ognuno ha il nome che gli dai.

Poi succedono tre cose, ed è per queste che valgono la pena.

- **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.** Accendi due tag insieme e vedi le ricette che hanno l'uno o l'altro; sopra ci sommi le tendine: «Domenica» più «primo» più «≤ 30 min» è una domanda sola.

Dalla scheda di una ricetta i tag si possono cliccare: parte la ricerca con quella parola, e 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 se hai scritto lo stesso tag con maiuscole diverse — «Natale» e «natale» — qui diventano una voce sola: Brigata mostra la grafia che usi più spesso, e non riscrive niente di quello che hai battuto.

> **Da sapere**
> Mettine 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». Il tag ti fa vedere tutto il thailandese che hai, che cresce nel tempo; 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». Quattro parole e tre buste.

Come si salvano, si caricano e si sovrascrivono i menu è nel capitolo 4, in «Svuotare, caricare, salvare».

Se ti succede

- **Non trovi le barre «Genera ricetta con l'IA» e «Importa una ricetta con l'IA».** Non ci sono più: al loro posto c'è il tasto «Brigata IA», nella riga in alto (capitolo 6).
- **Non vedi le tendine dei filtri.** Partono chiuse: premi «Filtri», accanto a «Contiene» e «Ho in casa».
- **Non trovi «Azzera filtri».** Sta dentro il pannello dei filtri: premi «Filtri» per aprirlo.
- **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; come farlo diventare verde è nel capitolo 3, in «Verde e grigio».
- **Hai scritto due ingredienti e non esce niente.** Senza virgola le parole fanno una ricerca sola: scrivi «aglio, pomodoro», non «aglio pomodoro».

- **Con «Ho in casa» compare «Separa gli ingredienti con la virgola: zucchine, uova, pecorino.»** Hai scritto più ingredienti senza virgola: «zucchine, uova, pecorino», non «zucchine uova pecorino».
- **Il contatore dice «0 di 214».** Il filtro è troppo stretto: le ricette non sono sparite. Spegni un filtro, oppure apri il pannello e premi «Azzera filtri».
- **Una voce della tendina dice «(0)».** Con i filtri che hai acceso quella voce non trova niente: spegni un filtro e il numero torna.
- **Dopo «Aiutami a cercare» sopra la griglia ci sono delle etichette dorate.** Sono le tue risposte, accese come filtri: la × su ognuna la spegne.
- **Col filtro Tempo una ricetta non compare.** Non ha i tempi scritti, e il contatore te lo dice. Scrivili nella sua scheda e ricompare.
- **«Aiutami a cercare» e la tendina «Tempo» danno numeri diversi.** Contano due tempi diversi: «Aiutami a cercare» conta anche le attese, la tendina solo preparazione e cottura.
- **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)».
- **Con «Solo preferite» non compare niente.** Non hai ancora nessuna preferita, e lo schermo lo dice: «Nessuna preferita: tocca la stella su una ricetta per aggiungerla.»

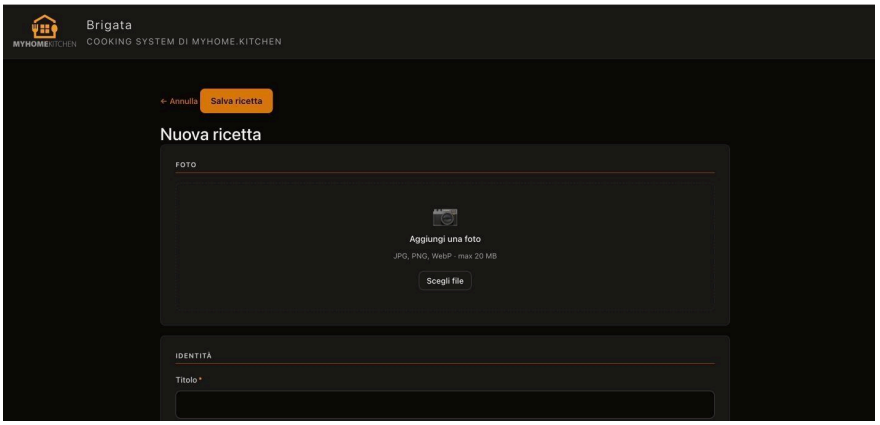
CAPITOLO 3

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 cambiano con le porzioni solo se li metti tra quadre, e le quadre non sono obbligatorie. Con una frazione, dentro la quadra metti anche l'ingrediente o l'unità: «[1/2 limone]».
>
> Quando salvi, se c'è qualcosa da guardare, Brigata te lo chiede. 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 Brigata te lo chiede: è più avanti, in «Prima di salvare».

Per tornare a correggere una ricetta salvata, la apri e premi «Modifica», sulla sua scheda.

Sul telefono

Nella pagina della ricetta si vedono «Aggiungi al menu», «Cucina», «Invia a un amico» e «··· Altro». «Modifica», le due stampe, «Duplica», «Critico gastronomico» e il cestino stanno dentro «··· Altro»: lo tocchi e compaiono, e il tasto diventa «▲ Meno», che li richiude.

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

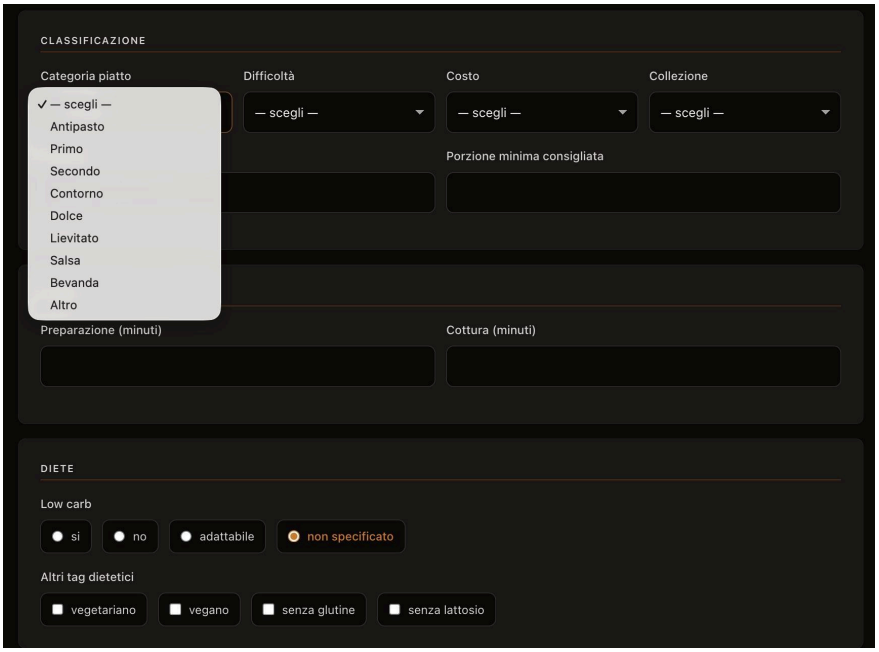
Campo	Scelte
Categoria piatto	antipasto · primo · secondo · contorno · dolce · lievitato · salsa · bevanda · altro
Difficoltà	da ★ a ★★★★★
Costo	€ (basso) · €€ (medio) · €€€ (alto)
Collezione	un elenco di raccolte già pronte

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 4, «Le tre stampe del menu»).
- **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. La Collezione si legge anche a schermo, sopra il titolo, accanto alla portata, nel suo colore: «VIA DELLA SETA · LIEVITATO», sulla scheda della ricetta come nella griglia. Senza collezione resta solo la portata.

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.

Lo stampo

Una torta, una crostata, una teglia di lasagne, un plumcake non si fanno solo per un numero di persone: si fanno in uno stampo. Nell'editor, nella sezione delle porzioni, puoi dire quale.

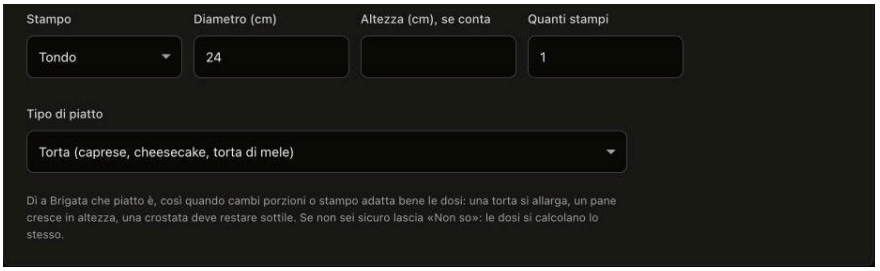
Campo	Cosa ci scrivi
Stampo	Nessuno · Tondo · Quadrato · Rettangolare
Le misure	in centimetri: Diametro (cm) per il tondo, Lato (cm) per il quadrato, Lunghezza (cm) e Larghezza (cm) per il rettangolare
Altezza (cm), se conta	solo quando conta quanto si riempie lo stampo, come per un pane in cassetta o una terrina
Quanti stampi	quanti ne servono per la dose della ricetta: per esempio due dischi di pan di Spagna
Tipo di piatto	che piatto è: le voci sono qui sotto

Con «Nessuno» gli altri campi non compaiono, e la ricetta funziona come sempre. Le voci del Tipo di piatto sono otto:

Non so · Torta (caprese, cheesecake, torta di mele) · Torta soffice montata (pan di Spagna, Sacher, chiffon) · Crostata o torta salata (crostata, quiche, torta verde) · Pane o plumcake in cassetta (pancarré, plumcake, banana bread) · Al forno in teglia (parmigiana, mussakà, lasagna) · Focaccia o pizza (focaccia, sardenaira) · Terrina (pâté, terrina, polpettone in stampo, flan)

Sotto la tendina c'è la frase che dice a cosa serve:

> Dì a Brigata che piatto è, così quando cambi porzioni o stampo adatta bene le dosi: una torta si allarga, un pane cresce in altezza, una crostata deve restare sottile. Se non sei sicuro lascia «Non so»: le dosi si calcolano lo stesso.



Lo stampo, nell'editor: la forma, le misure, quanti stampi e il tipo di piatto.

Alcune ricette della Brigata lo stampo l'hanno già, e lo portano con sé fra le tue; una ricetta duplicata lo tiene. Lo Chef lo scrive quando genera un piatto che va in uno stampo; l'import no (capitolo 6).

Sulla scheda della ricetta

Sotto le porzioni compare la riga «Stampo: …»: per esempio «Stampo: tondo Ø 24 cm». Con più stampi dice «2 × …», con l'altezza «…, alto 10 cm». Una ricetta senza porzioni mostra la riga senza tasti.

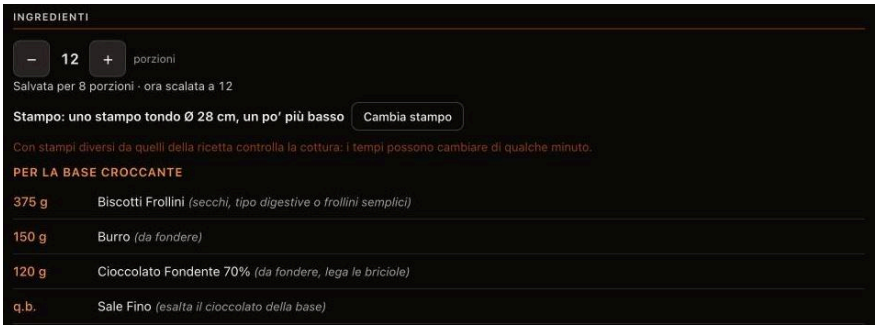
Quando cambi le porzioni con – e +, la riga dice quale stampo serve per le porzioni nuove. Lo sceglie fra la misura della ricetta, le misure che si trovano in commercio e quello che sta in un forno di casa. Se lo stampo proposto non dà la dose esatta lo dice in coda: «…, un po' più alto» o «un po' più basso», oppure «…, più alto» o «più basso» quando la differenza è più grande.

Ricetta	Porzioni	La riga dice
una torta caprese	da 10 a 25	«Stampo: 2 × tondo Ø 32 cm»
una focaccia	al doppio	«Stampo: 2 × rettangolare 40 × 30 cm»

Sotto la riga possono comparire delle note, e conviene leggerle.

Quando	La nota
torte, crostate, teglie, focacce in uno stampo diverso da quello della ricetta	«Con stampi diversi da quelli della ricetta controlla la cottura: i tempi possono cambiare di qualche minuto.»
pane o plumcake in cassetta, terrina	«Con uno stampo diverso da quello della ricetta i tempi cambiano: controlla la cottura al cuore col termometro.»

Quando	La nota
gli stampi non stanno tutti su una griglia del forno	«Su una griglia del forno sta un solo stampo: cuoci in N infornate, o su due ripiani col forno ventilato.» oppure «Su una griglia del forno stanno N stampi insieme: cuoci in M infornate, o su due ripiani col forno ventilato.»
una torta soffice montata, in più infornate	«Prepara l'impasto per ogni infornata: un impasto montato non aspetta.»
una torta o una crostata, con poche porzioni in più o in meno	«Oppure fai la dose della ricetta e tagliala in N fette.»
meno della metà delle porzioni	«Sotto la metà delle dosi la ricetta può non venire bene: meglio almeno N porzioni.»



Sulla scheda, la riga dello stampo segue le porzioni, con le sue note.

Se hai uno stampo diverso

1. Sulla scheda premi «Cambia stampo». Si apre la finestra «Il tuo stampo», che in alto dice lo stampo della ricetta: «Nella ricetta: …».
2. Scegli la forma, scrivi le misure in centimetri e quanti stampi hai. L'altezza la chiede solo se la ricetta la scrive.
3. Premi «Ricalcola le dosi». «Annulla» chiude senza cambiare niente.

Le dosi si rifanno per il tuo stampo con lo stesso spessore della ricetta: Brigata guarda la superficie. Se la ricetta scrive l'altezza e la scrivi anche tu, guarda il volume, e il tuo stampo si riempie come quello della ricetta: per un pane o una terrina l'altezza serve, per il resto scrivila solo se vuoi riempire lo stampo come nella ricetta.

Sotto le dosi compare la nota: «Dosi per il tuo stampo, con lo stesso spessore della ricetta. I tempi di cottura restano simili, ma con uno stampo molto diverso controlla la cottura qualche minuto prima.» Col volume, al posto di «con lo stesso spessore della ricetta» dice «riempito come nella ricetta».

Puoi scegliere una forma diversa da quella della ricetta: un tondo per una ricetta in teglia. Non per un pane, un plumcake o una terrina a cassetta: lì la finestra chiede uno

stampo rettangolare stretto, «Per questo piatto serve uno stampo a cassetta: rettangolare, largo al massimo 15 cm.», e l'altezza, se la ricetta la scrive.

Dopo, la riga dice «Il tuo stampo: …», con «Cambia stampo» e «Torna allo stampo della ricetta». Il numero delle porzioni diventa quello che il tuo stampo dà, arrotondato a un intero; le dosi invece seguono il tuo stampo esatto. Lo seguono anche le quantità tra quadre nella Procedura e nella Mise en place, con le stesse regole delle porzioni: i numeri non si arrotondano, le quadre rosse non scalano, il «q.b.» resta «q.b.».

La scelta vale finché resti sulla ricetta: riaprendola, o ricaricando la pagina, torna lo stampo della ricetta. E se tocchi – o +, torni alle porzioni, con lo stampo della ricetta.

> **Da sapere**
> Lo stampo ricalcola le dosi, non i tempi di cottura: per i tempi ci sono le note, e il controllo è tuo. E una pasta che fodera il fondo e le pareti, come in certe torte di mele, la ricalcola sulla superficie come tutto il resto: le pareti non le conta.

Lo stampo non consuma crediti. La stampa della ricetta e la modalità cucina seguono il tuo stampo (capitoli 7 e 8); il menu e la lista della spesa lavorano in porzioni, ed è una scelta: la spesa ha le sue regole (capitolo 4, «Le porzioni»).

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 somma preparazione e cottura 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, «Il Tempo e l'Attesa»).

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

Anche le ricette del catalogo hanno le loro spunte, e seguono gli ingredienti: il criterio, e cosa guardare prima di fidarti, è nel capitolo 5, «Le spunte delle ricette del catalogo». Quando ne porti una fra le tue, le spunte diventano tue: rispondono di te, non del catalogo.

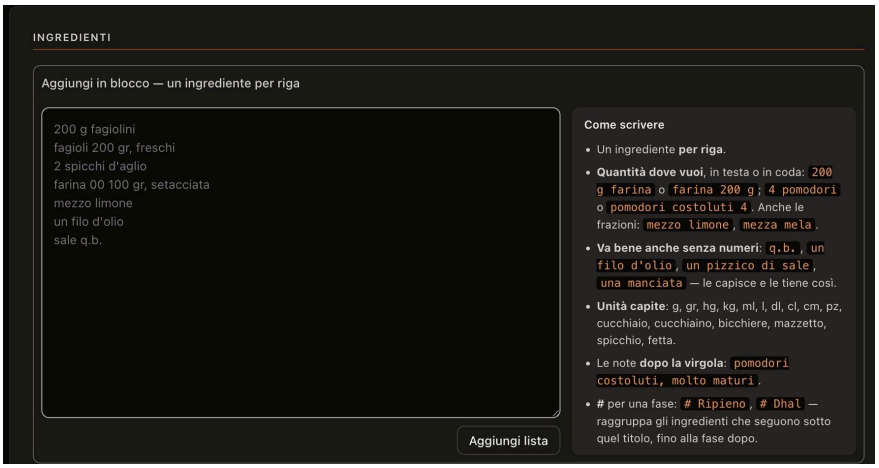
Gli ingredienti

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 cucchiai 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 cucchiaio, spicchio o mazzetto. L'elenco completo è nell'appendice «Da consultare», in fondo al manuale, 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:

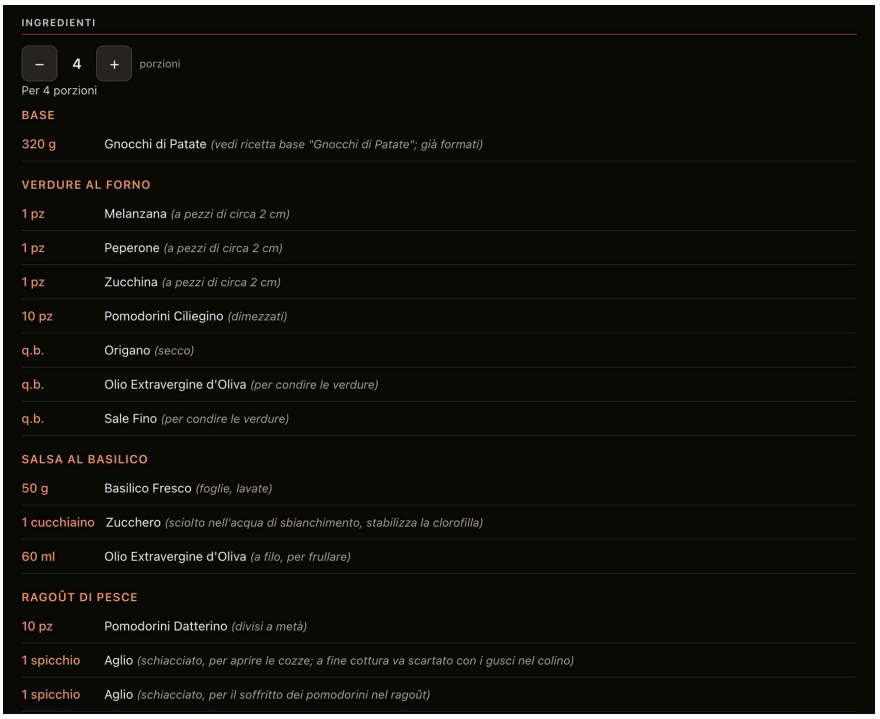
```
# Pasta
300 g farina 00
3 uova
# Ripieno
250 g ricotta
100 g spinaci, lessati e strizzati
```

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».



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.

Su una riga può comparire un avviso: «manca l'unità», quando c'è un numero e l'unità è vuota, oppure «unità non riconosciuta», quando accanto al numero hai scritto «qb». Accanto all'avviso c'è un piccolo «?» tondo: toccalo, o cliccalo, e sotto la riga si apre un riquadro che dice cosa vuol dire e cosa puoi fare. Si chiude toccando di nuovo il «?» o toccando altrove. Nessuno dei due avvisi impedisce di salvare.

Una ricetta tiene fino a 50 ingredienti, fasi comprese; gli altri limiti sono nell'appendice «Da consultare».

Una nota anche nella lista della spesa

La nota di un ingrediente, quello che scrivi dopo la virgola, resta nella ricetta. Se serve anche quando compri, la porti nella lista della spesa.

1. Nell'editor, sotto la casella della nota di quell'ingrediente, spunta «nota in lista spesa».
2. Salva la ricetta.

La spunta si accende solo se la nota è scritta, e se cancelli la nota si spegne da sola. Da lì la nota compare nella lista della spesa, intera, sotto quell'ingrediente: il capitolo 4 dice come. Serve per quello che bisogna sapere al banco, per esempio «pesata senza buccia e semi», o «da circa 1,5 kg, pulito».

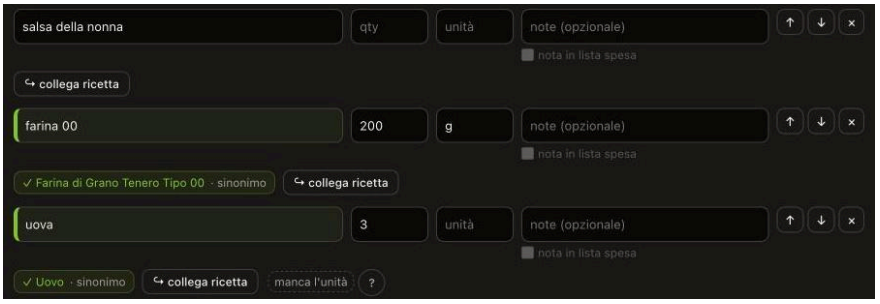
La spunta la metti tu: lo Chef e l'import non la mettono. Una ricetta duplicata la tiene, e la puoi cambiare prima di salvare. Alcune ricette della Brigata la spunta ce l'hanno già, sulle note che dicono il peso pulito, e la portano fra le tue: lì la togli e la metti come su qualunque altra ricetta.

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. «Ho in casa», invece, legge anche gli ingredienti grigi, per nome: se ne manca uno, la ricetta lo dice col nome che ha (capitolo 2).

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, in «Gli allergeni sono indicazioni, non garanzie», 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.

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, colleghi 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.

Colleghi 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.

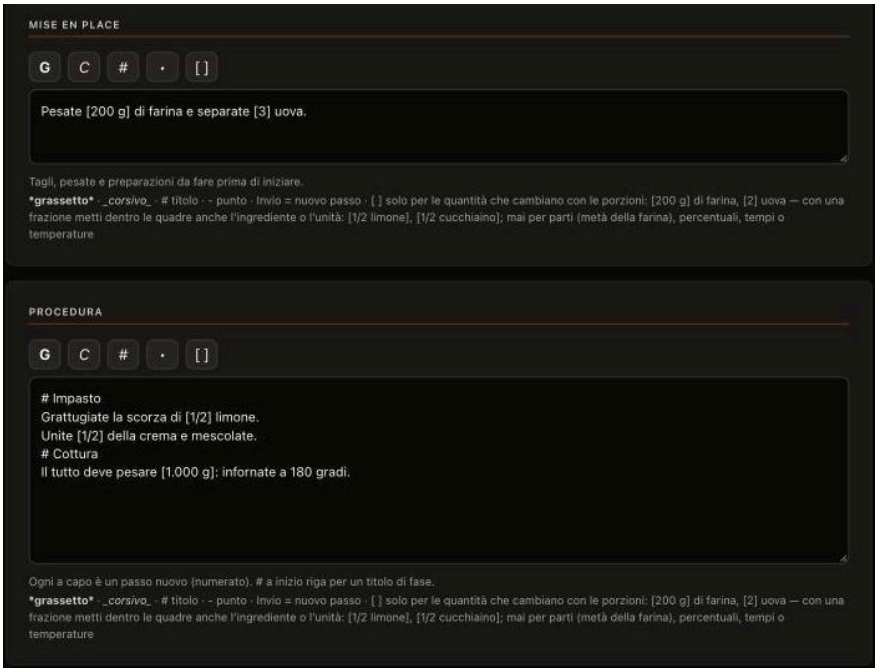
La barretta dei tasti

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.

Tasto	Fa	A mano
G	grassetto	*così*
C	corsivo	_così_
#	titolo	# a inizio riga
•	punto elenco	- a inizio riga (trattino e uno spazio)
[ ]	quantità che cambia con le porzioni (solo Procedura e Mise en place)	[200 g]

Sotto il campo, una riga d'aiuto riassume tutto: «*grassetto* · _corsivo_ · # titolo · - punto · Invio = nuovo passo». Sotto la Procedura e la Mise en place la riga continua con le quadre:

> [ ] solo per le quantità che cambiano con le porzioni: [200 g] di farina, [2] uova — con una frazione metti dentro le quadre anche l'ingrediente o l'unità: [1/2 limone], [1/2 cucchiaino]; mai per parti (metà della farina), percentuali, tempi o temperature



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

La Procedura: ogni Invio è un passo

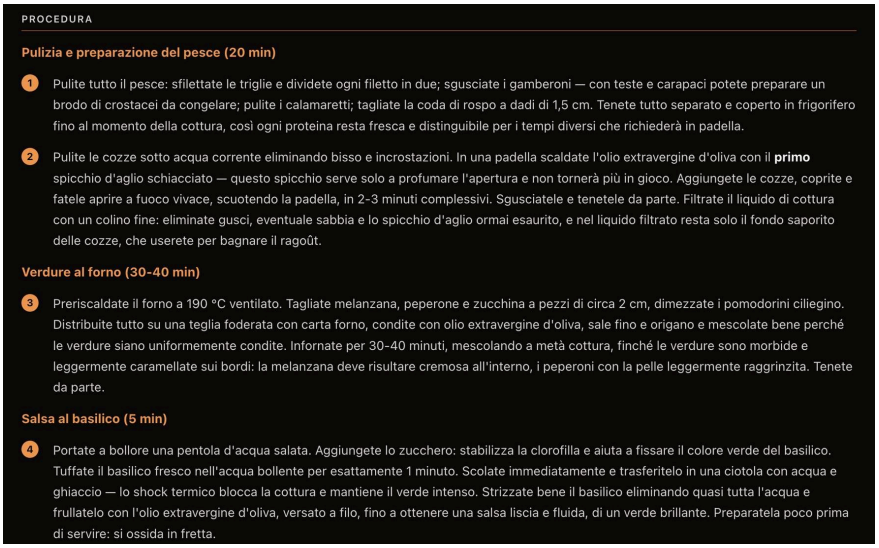
Nella Procedura ogni volta che vai a capo comincia un passo nuovo, e Brigata lo numera da solo.

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 la quantità: il numero con la sua unità, «200 g», oppure, se è una frazione, il numero con l'ingrediente, «1/2 limone».
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 in 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 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

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 limone]», e a porzioni doppie diventa «spremi 1 limone».

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.

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.

Le frazioni: dentro la quadra anche l'ingrediente o l'unità

Con i numeri interi le quadre bastano da sole: «[2] uova» e «[200 g] di farina» cambiano con le porzioni, come sempre. Anche un numero misto: «[1 1/2] cipolla», a porzioni doppie, diventa «3 cipolla». Una frazione col numero sopra più grande di quello sotto, come «[3/2] cipolla», invece non si legge: scrivila come numero misto, «[1 1/2]».

Con una frazione no, perché «metà» può voler dire mezzo limone o metà della farina, e il numero da solo non lo dice. Allora, con una frazione, dentro la quadra metti anche l'ingrediente o l'unità: «[1/2 limone]», «[1/2 cucchiaino]». Va bene anche l'unità subito dopo la quadra, come «[1/2] pz limone». Le unità sono quelle che Brigata riconosce

negli ingredienti, nell'appendice «Da consultare». Lo stesso vale per un decimale sotto 1, «[0,5 kg]», e per una frazione scritta col simbolo, «[½ limone]».

L'ingrediente dentro la quadra non deve essere per forza fra quelli della ricetta: Brigata guarda la prima parola dopo il numero. Se è un tempo («ora», «minuti», «notte»), un articolo o una preposizione («la», «una», «nella»), oppure «parte», «metà», «circa», «resto», la quadra resta rossa. Con qualunque altra parola cambia con le porzioni: anche «[1/2 grande]», che a porzioni doppie diventa «1 grande». Per questo conviene scriverci l'ingrediente o l'unità, e non un aggettivo.

Una frazione con l'ingrediente fuori dalla quadra — «[1/2] limone», ma anche «[0,5] limone», «[½] limone», «[1/2] di limone» —, o senza niente che dica di cosa è, «[1/2] la farina»: Brigata non sa se è una quantità o una parte. Allora non la fa cambiare, la mostra in rosso, e quando salvi te lo chiede (più avanti, «Prima di salvare»).

Il punto delle migliaia

«[1.000 g]» non si legge: in italiano vuol dire mille, all'inglese vuol dire uno, e Brigata non indovina. Per mille scrivi «[1000 g]». Con una o due cifre dopo il punto il numero si legge con la virgola: «[1.5 kg]» vale 1,5. Con la virgola si legge sempre: «[1,2 ml]» vale 1,2.

Cosa va tra quadre

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

Tra quadre	Per esempio	Cosa succede
un numero intero o misto, con o senza unità	«[2] uova», «[200 g] di farina», «[1 1/2] cipolla»	arancione: cambia con le porzioni
un intervallo	«[100-150 g]»	arancione: cambia con le porzioni
una frazione o un decimale sotto 1, con dentro l'ingrediente o l'unità	«[1/2 limone]», «[½ limone]», «[0,5 kg]»	arancione: cambia con le porzioni
una frazione con l'unità subito dopo la quadra	«[1/2] pz limone»	arancione: cambia con le porzioni
una frazione o un decimale sotto 1, con l'ingrediente fuori dalla quadra	«[1/2] limone», «[0,5] limone», «[1/2] di limone»	rosso: non cambia, e quando salvi Brigata ti chiede se deve cambiare
una frazione con un articolo o una preposizione dopo	«[1/2] la farina»	rosso: non cambia, e quando salvi Brigata ti chiede se deve cambiare
una parte o una percentuale	«[1/2] della crema», «[50%] del cacao»	nessun colore: resta com'è, quadre comprese

Tra quadre	Per esempio	Cosa succede
un numero che non si legge	«[1.000 g]», «[3/2] cipolla», «[10 o 12 uova]», «[300/400 g]»	nessun colore: resta com'è, quadre comprese. Per mille si scrive «[1000 g]»
una parola sola, senza numero	«[facoltativo]»	nessun colore: resta testo, quadre comprese

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

> Non cambia con le porzioni: il software non sa se questa frazione è una quantità o una parte. Salva la ricetta e te lo chiederà.

Nella scheda della ricetta, sopra la procedura, una riga di legenda dice cosa vogliono dire i colori. Compare solo se nella ricetta c'è almeno un numero colorato:

> In arancione i valori che cambiano con le porzioni · in rosso, se compare, una frazione che il software non sa se far cambiare: apri la ricetta, salvala e te lo chiederà · tutti gli altri numeri restano come sono

Le quadre che restano senza colore sono due cose diverse che si somigliano: una parte o una percentuale, 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 ricette — 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: «[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».

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 riga d'aiuto 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 all'editor puoi attaccare alla ricetta le tue parole: «cena veloce», «piace ad Anna», «Natale», «da rifare». Si scrivono nella casella e si aggiungono con «Aggiungi» o con Invio; non compaiono in stampa.

Diventano filtri e ricerche: come si usano, e perché conviene metterne pochi e sempre gli stessi, è nel capitolo 2, «I tag: i filtri che ti fai da solo».

Prima di salvare

Quando premi «Salva ricetta», se nella ricetta c'è qualcosa da guardare, Brigata te lo chiede prima di salvare: con due finestre «Prima di salvare», una dopo l'altra. Se non c'è niente, non le vedi, e la ricetta si salva come sempre.

Prima: gli ingredienti non riconosciuti

Se ci sono ingredienti grigi, la prima finestra li elenca per nome — per esempio «1 ingrediente non riconosciuto: …» — con un promemoria sulla virgola: «Se hai scritto insieme il prodotto e il modo, separali con una virgola: «pomodori datterini, molto maturi».»

I tasti sono due. «Torna alla ricetta» chiude la finestra e porta il cursore sul primo ingrediente grigio; Esc, o un tocco fuori dalla finestra, fa lo stesso. «Salva comunque» va avanti: se ci sono anche quadre da guardare si apre la seconda finestra, altrimenti la ricetta si salva.

La finestra torna 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. Se non ci sono ingredienti grigi, questa finestra non compare.

Poi: le quadre che non cambiano con le porzioni

Se nella Procedura o nella Mise en place ci sono quadre che non cambiano con le porzioni, la seconda finestra le elenca, una per riga. In cima dice quante sono: per esempio «5 quadre non scalano con le porzioni:». Accanto alle quadre della Mise en place c'è scritto «(Mise en place)». Le quadre di sola parola, come «[facoltativo]», nella finestra non ci sono.

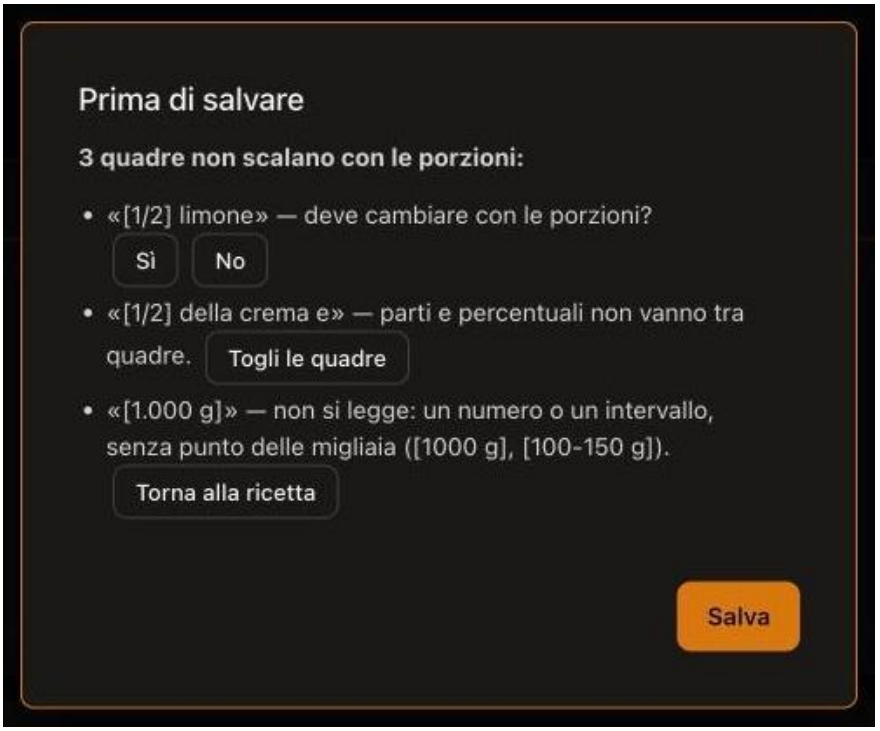
Nella quadra	Per esempio	La riga dice	Tasti
una frazione con l'ingrediente subito dopo	«[1/2] limone», «[0,5] limone», «[1/2] di limone»	«— deve cambiare con le porzioni?»	«Sì» · «No»
una frazione con un articolo o una preposizione dopo	«[1/2] la farina»	«— deve cambiare con le porzioni?», e sotto, in piccolo: «Per farla cambiare, scrivi dentro le quadre l'ingrediente o l'unità, come [1/2 limone].», che sparisce se rispondi «No»	«Sì, torna alla ricetta» · «No»
un tempo	«[1/2] ora»	«— I tempi non cambiano con le porzioni: salvando tolgo le quadre.»	nessuno: le quadre si tolgono da sole quando salvi
una parte o una percentuale	«[1/2] della crema», «[50%] del cacao»	«— parti e percentuali non vanno tra quadre.»	«Togli le quadre»
un numero che non si legge	«[1.000 g]», «[3/2]», «[10 o 12 uova]», «[300/400 g]»	«— non si legge: un numero o un intervallo, senza punto delle migliaia ([1000 g], [100-150 g]).»	«Torna alla ricetta»

Cosa fanno i tasti:

- **«Sì»**: Brigata mette l'ingrediente dentro la quadra — «[1/2] limone» diventa «[1/2 limone]», «[1/2] di limone» diventa «[1/2 di limone]» — e da lì quella quantità cambia con le porzioni. Sotto la riga compare «Cambierà con le porzioni.».
- **«No»** e **«Togli le quadre»**: le quadre si tolgono e il numero resta scritto com'è, fermo. Sotto la riga compare «Resterà com'è.».
- **«Sì, torna alla ricetta»** e **«Torna alla ricetta»**: la finestra si chiude senza salvare, e il cursore va sulla quadra da riscrivere. Le risposte che avevi già dato alle altre righe restano scritte nel testo.

- **«Salva»**, l'unico tasto in fondo: salva la ricetta con le risposte che hai dato. Una riga a cui non hai risposto resta com'era scritta: una frazione rossa resta rossa, e «[1.000 g]» o «[1/2] della crema» restano neri, con le quadre visibili. Solo le quadre dei tempi si tolgono da sole, anche senza risposta.

Le risposte cambiano il testo della ricetta solo quando salvi o torni alla ricetta. Con Esc, o toccando fuori dalla finestra, la finestra si chiude senza salvare e senza cambiare niente: resti nell'editor con la ricetta com'era. Un tasto «Annulla» non c'è.



La seconda finestra «Prima di salvare»: una riga per ogni quadra che non cambia con le porzioni.

Mentre Brigata controlla

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, la finestra degli ingredienti non riconosciuti non compare: si passa alla finestra delle quadre, se ce ne sono, altrimenti la ricetta si salva. Se esci dall'editor prima che il controllo finisca, la ricetta non viene salvata, e te lo dice (in fondo al capitolo, «Se ti succede»).

Le ricette che lo Chef crea con «Brigata IA» si salvano dalla finestra che si apre quando lo Chef ha finito, senza passare dall'editor: lì queste finestre non ci sono (capitolo 6).

E adesso scrivi

Questo capitolo è pieno di regole, ma non serve tenerle a mente. Scrivi come ti viene, premi, e guarda cosa succede: il software ti riordina le righe, ti colora quello che ha capito, e quando non ce la fa te lo dice, invece di far finta di niente.

E non puoi rompere niente. Nel peggiore dei casi una riga viene fuori diversa da come la pensavi, la riscrivi, e amen.

Le regole servono a due cose molto pratiche, 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. Per la seconda, 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.

Se ti succede

- **Caricando la foto compare «Questa foto non si riesce a leggere: scegline un'altra.», oppure «Questa foto è rovinata o non è un'immagine: scegline un'altra.»** Il file non va: scegline un altro. Vale per la foto della ricetta, nell'editor; le foto dell'import hanno i loro messaggi (capitolo 6).
- **Nella finestra «Il tuo stampo» compare «Scrivi le misure in centimetri, da 1 a 200, e quanti stampi, da 1 a 20.»** Una misura è fuori da quei limiti: correggila.
- **Salvando la ricetta compare «Stampo: scrivi il diametro.»**, o il lato, o i due lati. Hai scelto la forma e non hai scritto la misura. Gli altri avvisi dello stampo dicono da soli cosa correggere: la misura fra 1 e 200 cm, l'altezza fra 0,5 e 100 cm, quanti stampi da 1 a 20.
- **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.
- **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.
- **Accanto a una riga compare «manca l'unità».** C'è un numero che non dice di cosa: grammi, pezzi, cucchiai? Se sono pezzi interi, come «2 uova», va bene così; altrimenti scrivi l'unità. Nella lista della spesa un numero senza unità non si somma con la stessa cosa scritta in pz.

- **Accanto a una riga compare «unità non riconosciuta».** Hai scritto un numero e anche «qb», che si escludono: per una dose precisa scrivi l'unità al posto di «qb»; se va a occhio, lascia «qb» e cancella il numero.
- **Un numero è rosso.** È una frazione che Brigata non sa se far cambiare. Salva la ricetta: la finestra «Prima di salvare» te lo chiede. Oppure riscrivila tu: con l'ingrediente o l'unità dentro la quadra, «[1/2 limone]», se è una quantità; senza quadre, «metà della farina», se è una parte.
- **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 chiuso la finestra delle quadre con Esc, o toccando fuori, e la ricetta non si è salvata.** È giusto così: chiusa in quel modo, la finestra non salva e non cambia niente. Premi di nuovo «Salva ricetta», rispondi alle righe e premi «Salva».
- **Hai scalato di molto e il testo non torna.** Rileggi la procedura: le quantità giuste stanno sempre negli ingredienti.
- **Compare «La ricetta non è stata salvata: hai lasciato l’editor prima della fine del controllo.»** Sei uscito dall'editor mentre Brigata riconosceva gli ingredienti. Rifai le modifiche e premi «Salva ricetta» quando sui tasti non c'è più «Controllo…».
- **Sul telefono non trovi «Modifica».** Nella pagina della ricetta sta dentro «··· Altro».

CAPITOLO 4

Il menu e la lista della spesa

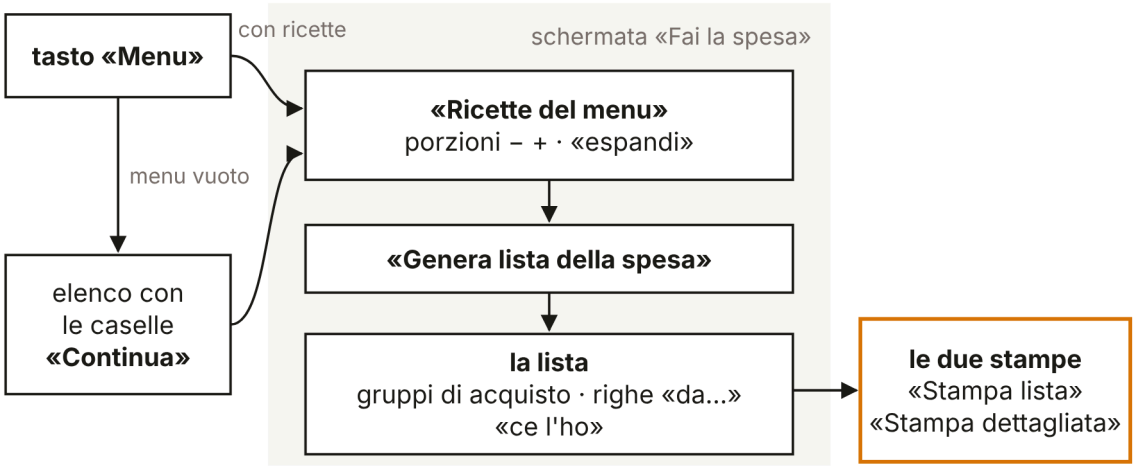
Qui Brigata smette di essere un quaderno e diventa uno strumento: metti insieme le ricette di una cena, e ne esce la spesa da fare.

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 col tasto «+ Menu», in fondo alla ricetta nella griglia di «Le mie ricette», oppure 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, e la spunta resta: la ritrovi riaprendo Brigata, anche sull'altro dispositivo. La lista si stampa, oppure si copia con «Copia la lista» e si incolla dove vuoi.
>
> Una ricetta collegata, come il ragù dentro le lasagne, entra nella lista solo con «espandi» acceso.
>
> Al negozio c'è «Spesa», accanto a «Menu»: la lista da toccare voce per voce mentre metti nel carrello.

In quattro passi

1. **Metti le ricette nel menu.** Nella griglia premi «+ Menu» in fondo alla ricetta, oppure aprila 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.



Dal Menu alla spesa.

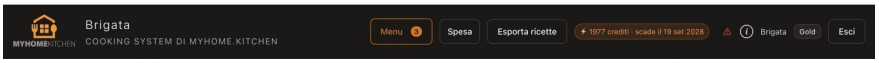
Il Menu

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.

Il tasto «Menu» c'è sempre: 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 tre strade.

Da dove	Come
Dalla griglia	In «Le mie ricette», in fondo a ogni ricetta c'è il tasto «＋ Menu». Premuto, la ricetta entra nel menu con le sue porzioni, senza aprirla: il tasto diventa «✓ Nel menu», pieno arancione, e il numero accanto a «Menu», in alto, sale di uno. Ripremuto, la toglie. Le porzioni le cambi poi nel Menu. In «Sfoglia Brigata» il tasto non c'è.

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 togli.
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 (qui sotto, in «Se ti succede»).

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

Il Menu ti segue

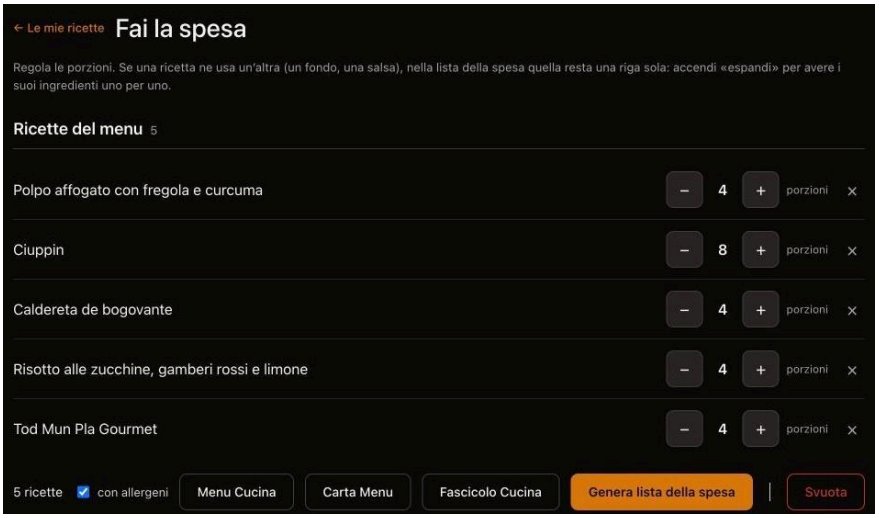
Il Menu non vive nel browser: è salvato, ed è tuo. Puoi comporlo la sera dal computer, chiudere tutto, e la mattina dopo, al mercato, ritrovarlo identico sul telefono. Non devi salvare niente: si salva da solo dopo ogni gesto.

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.

Il Menu è uno solo. Per conservarne più d'uno ci sono «I miei menu», 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.

Le porzioni della scheda e quelle del menu sono legate: se cambi le porzioni col – e il + sulla scheda di una ricetta che è nel menu, cambiano anche nel menu. Lo stesso succede quando scegli il tuo stampo con «Cambia stampo» (capitolo 3, «Lo stampo»).

Lo stampo, invece, nel menu e nella lista non compare — il menu ne riceve solo le porzioni — ed è una scelta: la spesa ha le sue regole. Lo stampo vale per la scheda, per la stampa della ricetta e per la modalità cucina; il menu e la lista lavorano in porzioni.

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 («4 · La riga rossa», più avanti).

Aprire una ricetta dal Menu

Nel Menu il titolo di ogni ricetta si può premere: apre la sua pagina. Lì, in alto e in fondo, il tasto per tornare dice «← Torna al menu», e ti riporta nel Menu nel punto in

cui eri. Se arrivi alla ricetta da un'altra parte, il tasto dice «← Le mie ricette», come sempre.

La ricetta si apre con le porzioni del menu, non con le sue: se le cambi sulla pagina, cambiano anche nel menu. Quando la togli dal menu, o svuoti il menu, torna alle sue.

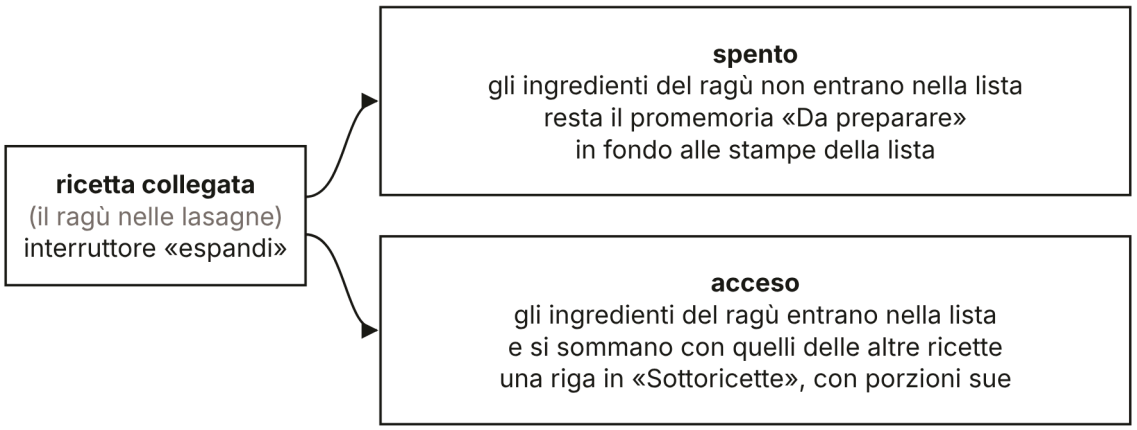
Le ricette collegate che compaiono sotto la loro, con «espandi», da lì non si aprono.

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 (capitolo 3, «Una ricetta dentro un'altra»).

L'interruttore nasce spento.

- **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. Il ragù prende una riga sua nella sezione «Sottoricette», 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.

Una ricetta cestinata, o non più disponibile

Una ricetta che hai cestinato resta nel menu, con scritto accanto «Ricetta eliminata». Toglierla in silenzio sarebbe peggio: così la vedi, e decidi tu. Resta lì finché non la togli con la sua «×»; se invece 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.

Se è una ricetta collegata a essere cestinata, o non 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.

Svuotare, caricare, salvare

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».

Gesto	Cosa fa	Chiede conferma?	Si annulla?	Tocca le ricette?
«Svuota»	libera il Menu, spunte «ce l'ho» e carrello compresi	no: agisce subito	sì, per dieci secondi, con «Annulla»	no
«Carica»	mette nel Menu un menu salvato, al posto di quello che c'era: non ci aggiunge sopra, e toglie le spunte «ce l'ho» e il carrello	sì, se il Menu non è vuoto	no	no
«Sovrascrivi»	il menu salvato resta quello, aggiornato	sì	no	no

Gesto	Cosa fa	Chiede conferma?	Si annulla?	Tocca le ricette?
«Elimina»	toglie il menu salvato	sì	no	no

«Svuota» non tocca nemmeno i menu che hai salvato. Dei quattro è l'unico che agisce senza chiedere, ma ti lascia una rete: in basso compare per dieci secondi l'avviso «Menu svuotato.» con il tasto «Annulla», che rimette tutto com'era — i piatti, il loro ordine, le porzioni e le spunte. L'avviso sparisce da solo dopo i dieci secondi, o prima se nel frattempo aggiungi un piatto o carichi un menu; se chiudi Brigata in quei dieci secondi, il menu resta vuoto.

Accanto a «Salva menu…» c'è anche «Invia a un amico»: manda il menu intero a qualcuno, che lo ritrova fra i suoi menu salvati, con le ricette fra le sue. Come funziona è nel capitolo 7, «Mandare un menu a un amico».

«I miei menu»: salvare il menu, o mandarlo a un amico.

Nei menu salvati vanno i piatti, le porzioni e l'ordine; le spunte «ce l'ho» no: salvando o caricando un menu, non viaggiano con lui.

> **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: il **Menu Cucina**, lo strumento di lavoro per te e per chi lavora con te in cucina; la **Carta Menu**, il foglio che va in mano al cliente; il **Fascicolo Cucina**, il menu con tutte le ricette per esteso.

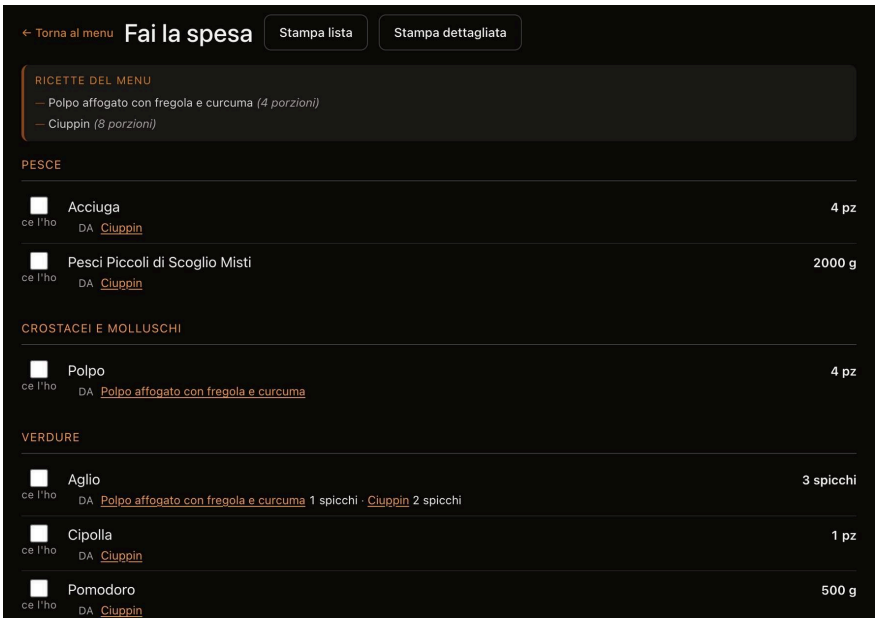
Tutte e tre passano prima dalla finestra «Riordina», dove metti le portate nell'ordine in cui le servi, e poi «Conferma e stampa». L'ordine che confermi diventa l'ordine del menu: lo ritrovi nel riquadro del menu, nelle stampe, riaprendo Brigata, sull'altro dispositivo, e nei menu che salvi, sovrascrivi e carichi. Le ricette che aggiungi dopo vanno in fondo.

Cosa c'è su ciascuna, e la casella «con allergeni» del Menu Cucina, sono nel capitolo 7, «Le stampe». Prima di stampare per qualcun altro, leggi la sezione con lo stesso titolo, sempre nel capitolo 7.

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.



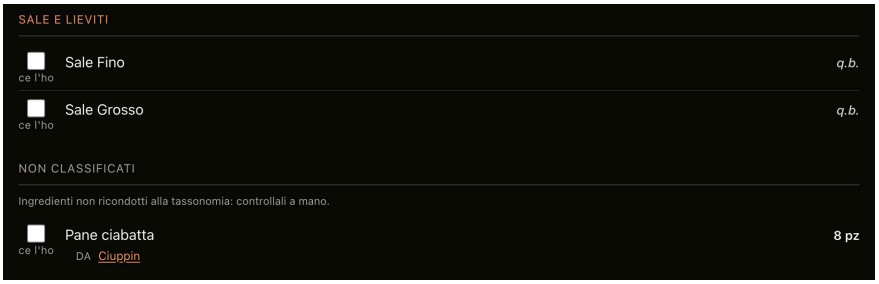
La lista: raggruppata, sommata, e con sotto da quale ricetta viene ogni cosa.

Gruppi di acquisto, non reparti

Gli ingredienti sono raggruppati per come li compri davvero, non come le corsie di un supermercato. 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 nell'appendice «Da consultare», in fondo al manuale, 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.

Il nome della voce

Per un ingrediente che Brigata riconosce, la voce porta il nome che Brigata gli dà, non le parole scritte nella ricetta. Così due ricette che chiamano la stessa cosa in modi diversi finiscono sulla stessa riga, e le quantità si sommano. Le tue parole restano in due casi: nelle righe grigie, che Brigata non ha riconosciuto, e nelle note che mandi in lista.

Per esempio, «200 g di zucchine» in una ricetta e «1 kg di zucchina» in un'altra diventano una riga sola: Zucchina, 1200 g. Le quantità sono già portate alle porzioni del menu prima della somma. Si sommano solo le misure che si possono sommare: «200 g» e «2 zucchine» restano accanto sulla stessa voce (più avanti, «3 · Quando non può sommare, te le scrive tutte»); un «q.b.» o un «da 100 a 150 g» non si sommano; e un nome che Brigata non conosce resta come l'hai scritto e non si unisce a niente.

Le note che servono quando compri

Se nella ricetta hai spuntato «nota in lista spesa» sotto la nota di un ingrediente (capitolo 3), la nota compare anche nella lista, su una riga sua sotto la voce:

> Nota: pesata senza buccia e semi

Con due o più ricette nel menu la riga dice anche da quale ricetta viene, «Nota (nome della ricetta): …», e se lo stesso ingrediente porta una nota da due ricette le righe sono due. Per una ricetta collegata con «espandi» acceso, il nome è quello della ricetta collegata. Con una ricetta sola nel menu la riga dice solo «Nota: …».

Quando spunti «ce l'ho», la nota sparisce con la sua voce, e torna se togli la spunta.

Sulla carta: «Stampa lista», e «Stampa lista spesa» dalla scheda di una ricetta, scrivono solo «Nota: …», e due note identiche diventano una riga sola; «Stampa dettagliata», con due o più ricette, scrive anche il nome del piatto.

«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 dai gruppi e la lista si accorcia a quello che ti manca davvero. Le voci spuntate le ritrovi nel riquadro «🧺 Ho già a casa», in cima alla lista, subito sotto «Ricette del menu»: se ti sei sbagliato, la togli da lì. In fondo al riquadro c'è «Togli tutte le spunte». Se le hai spuntate tutte, in fondo alla lista resta solo la riga «Tutte le voci sono segnate come già in dispensa.»

Sul telefono

Non serve centrare la casella: tocchi la riga della voce, e la voce va in «Ho già a casa».

Da sapere

Le spunte «ce l'ho» restano legate al menu su cui stai lavorando. Le ritrovi quando riapri Brigata, sull'altro dispositivo, quando rigeneri la lista e quando cambi le porzioni di un piatto. Per un ingrediente grigio, però, la spunta cade se ne cambia la quantità.

Si tolgono con «Togli tutte le spunte», con «Svuota» e caricando un menu da «I miei menu». Se togli un piatto e rigeneri la lista, le spunte dei suoi ingredienti si perdono: se lo rimetti, quegli ingredienti tornano senza spunta.

La lista di una ricetta sola, quella che stampi dalla scheda della ricetta, non usa le spunte del menu.

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.

Copiare la lista

Accanto alle due stampe, quando la lista è pronta, c'è «Copia la lista». Copia un testo semplice da incollare dove vuoi: WhatsApp, una nota, una mail. Se la copia riesce, lo schermo dice «Lista copiata: incollala dove vuoi.».

> **Sul telefono**
> Si vede «Copia la lista», e accanto il tastino «⋯»: le due stampe stanno lì dentro. Lo tocchi e compaiono, e il tastino diventa «▲», che le richiude.

Il testo è fatto così:

- il titolo è «Lista della spesa —» con il giorno e il mese, per esempio «Lista della spesa — 21 ottobre»;
- i gruppi sono quelli di «Stampa lista», scritti in maiuscolo;
- una voce per riga, «- Nome: quantità», con sotto le note che hai mandato in lista, come «Nota: …»;
- le voci spuntate «ce l'ho» e i gruppi vuoti restano fuori.

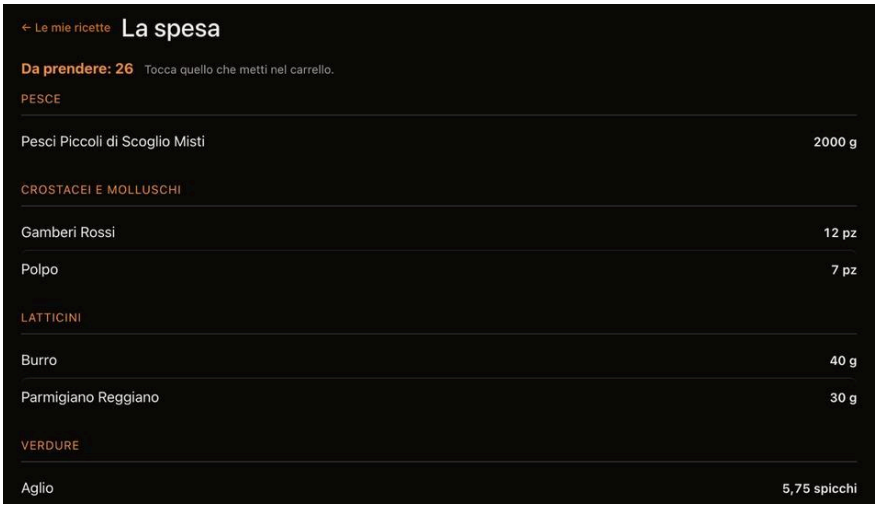
«Spesa»: la lista al negozio

Quando nel menu c'è almeno una ricetta, accanto a «Menu», in alto, compare il tasto «Spesa». Apre la pagina «La spesa»: la lista dell'ultimo menu, rifatta da capo, da usare mentre compri. Non consuma crediti, e c'è anche durante la prova.

Le quantità sono le stesse della lista. Le voci che hai segnato «ce l'ho» qui non ci sono, e mancano anche le righe «da…», l'elenco delle ricette, «Copia la lista» e le stampe: questa pagina serve solo a comprare. In cima leggi «Da prendere:» con il numero delle voci, e sotto «Tocca quello che metti nel carrello.»

> **Sul telefono**
> Il tasto «Spesa» sta nella seconda riga, in alto, a destra dei crediti.

Tocchi una voce quando la metti nel carrello: la riga diventa grigia, barrata, e scende in «Nel carrello», in fondo alla pagina, con il numero accanto. Se l'hai toccata per sbaglio, un altro tocco la riporta su. Quando non resta niente da prendere, la pagina dice «Hai preso tutto.»



«La spesa»: quello che resta da prendere, diviso per gruppi.

I segni restano: li ritrovi se ricarichi la pagina, se passi a un'altra app e torni, e se apri Brigata dall'altro dispositivo. Per tornare alle ricette c'è «← Le mie ricette», in alto a sinistra.

Se a spesa cominciata cambia la quantità di una voce — hai aggiunto un piatto, o alzato le porzioni — quella voce torna fra quelle da prendere, con il totale nuovo e non con quello che manca. Brigata non tiene il conto di quanto hai già comprato: guarda nel carrello e fai tu la differenza. Le voci che non sono cambiate restano nel carrello.

Il carrello si svuota in tre modi:

- «Spesa finita», sotto «Nel carrello», quando nel carrello c'è almeno una voce: svuota il carrello e dice «Carrello svuotato.», con «Annulla» per dieci secondi;
- «Svuota», nel Menu: svuota il menu e con lui il carrello; il suo «Annulla» rimette anche il carrello;
- «Carica», in «I miei menu»: con il menu caricato il carrello riparte vuoto.

Brigata non tiene uno storico delle spese. La lista del Menu resta quella di sempre, con «ce l'ho», le righe «da…», «Copia la lista» e le stampe: i segni del carrello lì non si vedono.

I numeri della lista

La lista che esce non è sempre bella: righe con due misure, totali che non tornano con le righe «da…», ogni tanto una riga rossa. Sono tutte informazioni. 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.

Cinque cose che a prima vista sembrano errori:

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 cucchiai»	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», nell'appendice «Da consultare»	le misure da cucina, come cucchiai, spicchi e mazzetti · i numeri senza unità, come «4 pomodori» · il mg · le unità che la lista non conosce

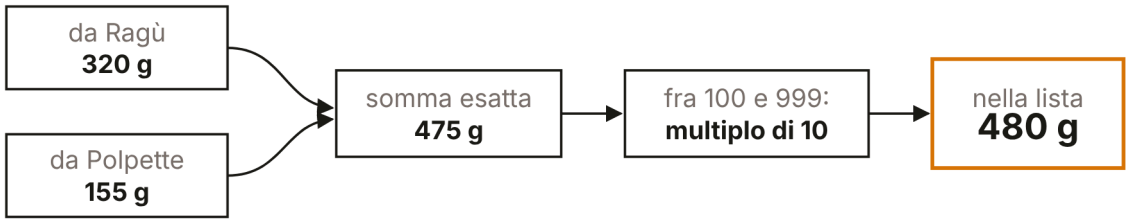
2 · Le quantità sono arrotondate per eccesso

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.

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
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

Quantità	Nella lista
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 cucchiai restano 1,5

Per questo 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. 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. Cucchiai, bicchieri, spicchi, mazzetti e fette invece non si convertono in niente: quanto sia pieno un cucchiaio lo sai tu.

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

```
400 g + 4 cucchiai
```

Non inventa una conversione che non esiste e non sceglie al posto tuo. Lo stesso per un cucchiaio e un cucchiaino dello stesso ingrediente: stanno sulla stessa riga, «1 cucchiaio + 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 ×». 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 mostrarteli 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», e anche con un numero davanti: «2 pizzichi» va col «q.b.», senza nessun avviso. 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 ancora ricette da mettere nel menu: scrivine una, falla inventare allo Chef o aggiungila dalla libreria Brigata.»** Fra le tue non c'è nessuna ricetta fuori dal cestino: fai una delle tre cose che dice.
- **Il tasto «+ Menu» è sbiadito.** Hai appena aperto Brigata: per qualche secondo sta leggendo il menu salvato. Se lo premi in quel momento compare «Un attimo: sto leggendo il menu.».

- **Non trovi «Invia a un amico» nel Menu.** Sta in «I miei menu», accanto a «Salva menu…».
- **Hai premuto «Svuota» per sbaglio.** Premi «Annulla» nell'avviso «Menu svuotato.», entro dieci secondi: torna tutto com'era. Se l'avviso è già sparito, il menu non si recupera: se l'avevi salvato in «I miei menu», premi «Carica» e torna la versione salvata, senza le spunte; altrimenti rimetti le ricette. Le ricette, comunque, non sono state toccate.
- **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 premuto «Togli tutte le spunte» o «Svuota», o hai caricato un menu da «I miei menu». Per un ingrediente grigio la spunta cade anche quando ne cambia la quantità.
- **Sul telefono una voce è finita in «Ho già a casa» senza che tu volessi.** Hai toccato la sua riga: toglila da «Ho già a casa» e torna fra le altre.
- **Non trovi il tasto «Spesa».** Compare solo quando nel menu c'è almeno una ricetta: mettine una nel menu. Sul telefono sta nella seconda riga, a destra dei crediti.
- **Nella spesa una voce è tornata fra quelle da prendere.** Nel menu ne è cambiata la quantità: la riga porta il totale nuovo, non quello che manca. Guarda nel carrello quanto ne hai già.
- **«La spesa» dice «Tutte le voci sono segnate come già in dispensa.»** Nella lista del Menu hai segnato «ce l'ho» tutte le voci: se devi comprarne qualcuna, toglila da «Ho già a casa».
- **Hai premuto «Spesa finita» per sbaglio.** Premi «Annulla» nell'avviso «Carrello svuotato.», entro dieci secondi.
- **Con la licenza scaduta, «Spesa» e il Menu aprono la finestra «La licenza è scaduta».** Dopo la scadenza la lista della spesa non si apre: la finestra ti dice perché, e «Rinnova la licenza» ti porta al rinnovo (capitolo 10).
- **Sul telefono non trovi le stampe della lista.** Stanno nel «···» accanto a «Copia la lista».
- **Compare «Non è stato possibile copiare la lista: usa «Stampa lista», oppure riprova da un altro browser.»** Il browser non ha lasciato copiare: stampa la lista, o riprova da un altro browser.

- **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.
- **Nel Menu compare «Riferimento a una ricetta non disponibile · resta una riga».** Una ricetta collegata è stata cestinata o non è più disponibile: la lista lo riscrive in cima, fra gli Avvisi.
- **La lista dice «Tutte le ricette di questo menu sono state eliminate. Toglile dal menu e aggiungine altre; se sono ancora nel cestino puoi ripristinarle.»** Le hai cestinate tutte: ripristinale dal cestino, o rifai il menu.
- **La lista dice «Le ricette di questo menu non hanno ingredienti da mettere in lista: aggiungili con «Modifica» e genera di nuovo la lista.»** Le ricette del menu non hanno ingredienti scritti: scrivili, e rigenera la lista.
- **Un menu salvato dice «Questo menu non c'è più: forse l'hai eliminato da un altro dispositivo. Ricarica la pagina per aggiornare l'elenco.»** L'hai eliminato altrove, per esempio dal telefono: ricarica la pagina e l'elenco di «I miei menu» si aggiorna.

CAPITOLO 5

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 e senza le preferite.
>
> «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.

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. È il posto in cui tornare quando la tua pagina non ha la risposta.

Cosa vedi

Le ricette stanno in una griglia, come le tue. Ogni scheda ha la foto in alto e, sotto, la collezione e la portata, il titolo intero e i tempi. Sulla scheda non ci sono tasti: la tocchi e si apre la ricetta.

La casella di ricerca sta sotto il titolo della pagina, a tutta larghezza, come in «Le mie ricette».

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.

Cambiano due cose: qui la ricerca guarda il titolo e gli ingredienti, non i tag, e non ci sono né la tendina «Preferite» né «Preferite prima». I tag e le stelle sono tuoi, e le ricette del catalogo non ne hanno. «Ho in casa» invece c'è anche qui, e funziona come nella tua pagina: sulla scheda, la riga «Ti manca…» sta sotto i tempi.

Portarne una fra le tue

1. Apri una ricetta che ti interessa: si apre una finestra con la foto e la descrizione del piatto, e due tasti.
2. Premi «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. Portane fra le tue quelle che faresti davvero: le altre restano lì, e non ti pesano. Portare una ricetta dalla Brigata fra le tue non consuma crediti.

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;
- quello che cambi nella tua copia resta tuo: il catalogo non lo sovrascrive. Solo per correggere un errore della ricetta, Brigata può aggiornare anche la tua copia, e te lo dice con un avviso dentro Brigata.

Come la riconosci fra le tue

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».

Nel catalogo le ricette non hanno i tre tasti della tua griglia — la stella, «Cucina» e «+ Menu»: li ritrovi sulla tua copia, che nasce senza stella.

Le spunte delle ricette del catalogo

Questa è la parte da leggere davvero.

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.

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

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.

Se ti succede

- **Ti ritrovi due copie della stessa ricetta.** L'hai aggiunta due volte: Brigata te lo dice, ma non lo impedisce. Eliminane una.
- **Nel catalogo non trovi la stella, «Cucina» o «+ Menu».** Lì non ci sono: porta la ricetta fra le tue e li ritrovi sulla tua copia.

- **La ricerca nel catalogo non trova un tuo tag.** Qui la ricerca guarda il titolo e gli ingredienti, non i tag.
- **Nelle ricette esportate manca una ricetta del catalogo.** Le copie dal catalogo non si esportano, nemmeno modificate: esporta il suo duplicato, fatto con «Duplica».
- **Compare «Questa ricetta non è più nella libreria Brigata com'era: ricarica la pagina e cercala di nuovo.»** Nel frattempo la ricetta è stata tolta dal catalogo o riscritta: ricarica la pagina e cercala di nuovo.

CAPITOLO 6

L'intelligenza artificiale di Brigata

L'intelligenza artificiale di Brigata fa tre mestieri. Lo Chef scrive: crea 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 una foto, da un link o da un testo, e la mette nei campi giusti.

In breve

Tutto parte da un tasto, «Brigata IA», nella riga in alto della tua pagina. Si apre una finestra con due scelte: «Crea una ricetta nuova» e «Importa una ricetta».

Per creare basta dire cosa vuoi: «una zuppa fredda con zucchine e menta». Per importare scegli da dove la prendi: una foto, un link, un testo. Solo ricette scritte in italiano. Il Critico gastronomico si apre invece dalla scheda di una tua ricetta.

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

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

Mentre lo Chef scrive puoi chiudere la finestra e fare altro. Se il collegamento cade, di solito la ricetta si recupera senza pagarla due volte: tutti i casi sono in «Se qualcosa si interrompe».

Il segno in apertura di questo capitolo lo ritrovi a schermo sul tasto «Brigata 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, cercare fra le ricette — non ne consuma nessuno.

Le quattro cose che sa fare

Funzione	Cosa fa	Dove si apre	Salva da sola?	Crediti, in media
Crea una ricetta nuova	gli dici cosa vuoi, ti scrive una ricetta nuova	«Brigata IA», nella riga in alto della tua pagina	no: la salvi tu dalla finestra	circa 20
Importa una ricetta	gli dai una foto, un link o un testo, e te lo mette nei campi giusti	«Brigata IA», nella riga in alto della tua pagina	no: apre l'editor, e salvi tu	circa 10, di più se è lunga
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 10, fino a 30 su una ricetta lunga
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 20, fino a 35

Le prime due partono da «Brigata IA»; le altre due dalla scheda di una ricetta che hai già. I crediti sono medie, non tariffe: come si contano è più avanti, in «I crediti».

Il tasto «Brigata IA»

Nella tua pagina, «Le mie ricette», la riga in alto dice:

> Nuova ricetta · Brigata IA | Aiutami a cercare · Sfoglia Brigata | Cestino

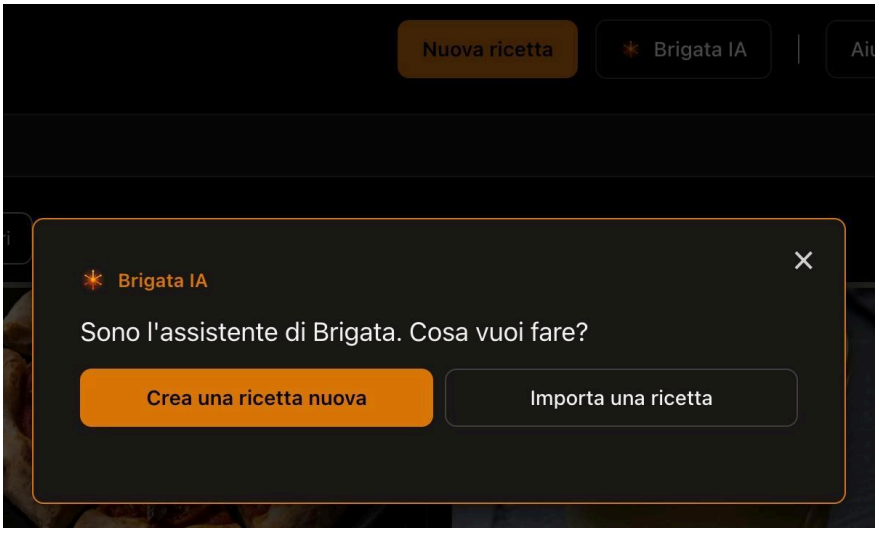
«Brigata IA» ha davanti la scintilla dell'intelligenza artificiale. Lo premi e si apre una finestra:

> Sono l'assistente di Brigata. Cosa vuoi fare?

con due scelte, «Crea una ricetta nuova» e «Importa una ricetta». Quando ne scegli una, in alto la finestra lo dice: «Brigata IA · Crea una ricetta nuova», «Brigata IA · Importa una ricetta». Dentro ciascuna, «Indietro» ti riporta alla scelta.

Sul telefono

La riga in alto va su due righe: «Nuova ricetta · Brigata IA», poi «Aiutami a cercare · Sfoglia Brigata · Cestino». «Brigata IA» apre la stessa finestra, con le stesse scelte: sale dal basso, e la tastiera non si apre da sola.



«Brigata IA»: una finestra, due scelte.

Crea una ricetta nuova

1. Premi «Brigata IA», poi «Crea una ricetta nuova».
2. In «Dimmi tu cosa vuoi» scrivi il piatto che hai in mente, come ti viene: «una zuppa fredda con zucchine e menta».
3. Se vuoi, cambia la marcia e le persone.
4. Premi «Crea la ricetta» e aspetta: quando lo Chef ha finito si apre la finestra «La ricetta è pronta».
5. Se ti convince, premi «Salva la ricetta».

Le tre domande

Domanda	Cosa ci metti
«Dimmi tu cosa vuoi»	quello che vuoi cucinare, con le parole che vuoi: un piatto, gli ingredienti che hai, un'occasione. È l'unica obbligatoria: finché è vuota, «Crea la ricetta» resta spento
«Che marcia?»	Base · Medio · Gourmet · Senza limiti. Parte da Medio
«Per quante persone?»	parte da 4

Sopra il tasto lo schermo te lo ricorda: «Creare la ricetta consuma crediti.»

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.

Crea una ricetta nuova: dici cosa vuoi, scegli marcia e persone.

Se non sai da dove partire

Sotto le tre domande c'è «Non sai da dove partire?», con il tasto «Aiutami a creare una ricetta». Ti fa qualche domanda, una alla volta, e quelle che non ti interessano le salti:

> Cosa vuoi cucinare? · Segui una dieta? · Quanto tempo hai? · Carne, pesce o altro? · Vuoi altri ingredienti nella ricetta? · Hai qualche intolleranza?

Se a «Carne, pesce o altro?» scegli un tipo, arriva anche «Quale in particolare?». Poi, come sempre, «Che marcia?» e «Per quante persone?», e una casella libera, «Vuoi dire qualcosa allo Chef?». In fondo «Crea la ricetta» e «Indietro». Lo Chef scrive la ricetta con le tue risposte, e con quello che avevi già scritto in «Dimmi tu cosa vuoi». Consuma crediti come «Crea la ricetta».

> **Da sapere**
> I due nomi si somigliano, ma fanno due cose diverse. «Aiutami a cercare», nella riga in alto della tua pagina, cerca fra le ricette che ci sono già e non consuma crediti (capitolo 2). «Aiutami a creare una ricetta», dentro «Brigata IA», non cerca e non conta ricette: va dritto allo Chef, che ne scrive una nuova, e consuma crediti. Lo schermo lo ricorda: «Creare la ricetta consuma crediti. Cercare non ne consuma.»

La finestra «La ricetta è pronta»

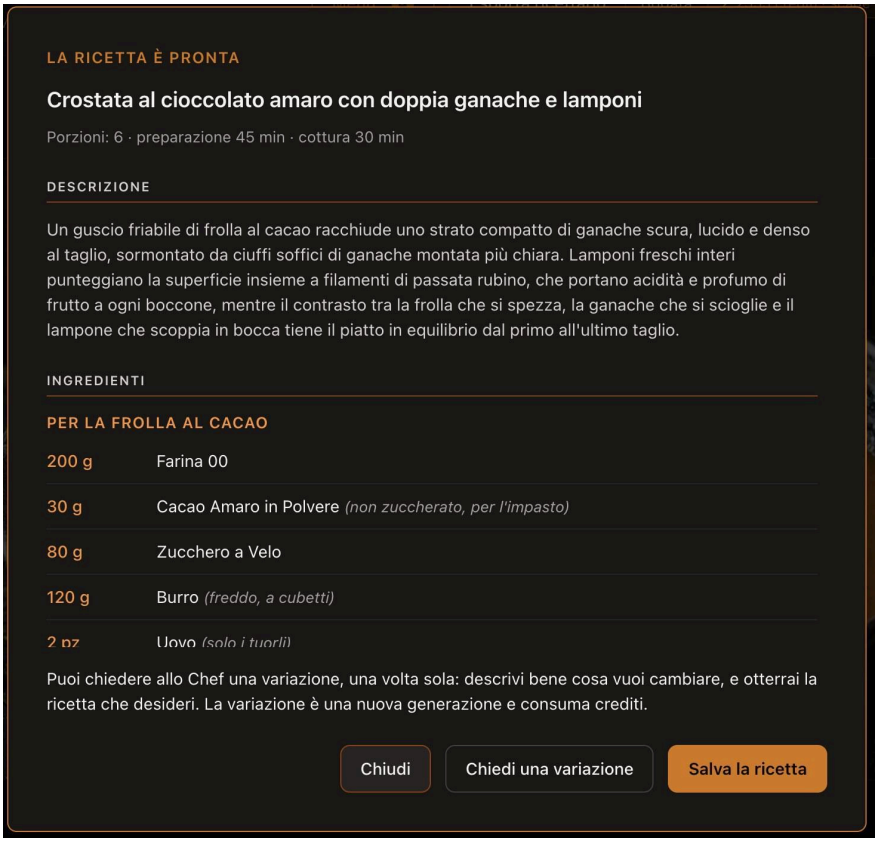
Quando lo Chef ha finito, la ricetta si legge tutta in questa finestra: il titolo, sotto una riga con le porzioni e i tempi di preparazione, cottura e, se c'è, attesa, e poi la ricetta per intero — Descrizione, Ingredienti, Mise en place, Procedura, Note, Consigli dello chef, Conservazione — ognuna solo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

In fondo 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.

Tasto	Cosa fa
«Salva la ricetta»	la ricetta entra fra le tue senza passare dall'editor; da lì la apri, la leggi e la cambi con «Modifica»
«Chiudi», o Esc	chiude la finestra senza buttare niente: qui sotto, «Se chiudi senza salvare». Toccare la fascia scura intorno non la chiude, così non la perdi per sbaglio
«Chiedi una variazione»	qui sotto, «Una variazione, una volta sola»

Se chiudi senza salvare, la ricetta resta in «Brigata IA», su «Crea una ricetta nuova»: in un riquadro chiaro sotto le domande trovi il titolo, i dati principali e «Controlla, poi «Salva ricetta».», con il tasto «Salva ricetta». Premendo «Brigata IA» la finestra si riapre lì da sola.

Se non ti convince non la salvi: non entra fra le tue ricette, e nel giro di qualche giorno Brigata non ne tiene più nessuna copia. I crediti di quella richiesta sono già stati usati.



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

Una variazione, una volta sola

Sotto la ricetta, accanto a «Chiedi una variazione», c'è 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.

1. Premi «Chiedi una variazione». Compare un campo.
2. Scrivi cosa cambiare, fino a 600 caratteri: «più piccante», «senza panna», «cotta al forno».
3. Premi «Invia la richiesta». «Annulla» torna indietro senza spendere niente.
4. Mentre lo Chef riscrive, la finestra resta aperta e 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 lo Chef non risponde, la variazione non si conta e puoi richiederla. Ogni ricetta nuova ha di nuovo la sua variazione. Per cambiare le porzioni la variazione non serve: si cambiano nella scheda, con il – e il +, e non costano niente.

Cosa scrive lo Chef, oltre alla ricetta

- **La marcia**, nelle Note della ricetta.
- **I tempi e la difficoltà**: nella scheda compila preparazione, cottura e attesa, e la difficoltà. Lo stesso fa con la ricetta rivista dopo il Critico. Sono proposte come il resto: se non ti tornano, le cambi nell'editor.
- **Un avviso di sicurezza**, quando serve: se per il gusto sceglie una cottura sotto le regole di sicurezza, o usa un ingrediente crudo, lo dice in fondo ai Consigli dello chef, con un avviso che rimanda alle Avvertenze di questo manuale, «La sicurezza in cucina».
- **Lo stampo**, se la ricetta si cuoce in uno stampo: forma, misure, quanti stampi e tipo di piatto. La ricetta rivista dopo il Critico tiene lo stampo della tua. Nella finestra «La ricetta è pronta» lo stampo non si vede: lo trovi sulla scheda dopo il salvataggio, con «Cambia stampo» (capitolo 3, «Lo stampo»).

Come scrive la 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.

Importa una ricetta

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

1. Premi «Brigata IA», poi «Importa una ricetta».
2. Alla domanda «Da dove la prendi?» scegli una strada: «Da una foto», «Da un link» o «Incolla il testo».
3. Carica le foto, incolla il link o incolla il testo, e premi «Importa». 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».

Tre strade, una alla volta

Strada	Come
«Da una foto»	la pagina di un libro, un ritaglio, un biglietto scritto a mano. Il tasto dice «Carica una foto»; dopo la prima, «Aggiungi foto». Fino a tre foto, una pagina per foto
«Da un link»	il link della pagina della ricetta: più avanti, in «Da un link»
«Incolla il testo»	da un documento, da un'email, da una pagina web, da un messaggio. Comunque sia scritto, purché in italiano

Si usa una strada sola per volta: quando premi «Importa», le caselle delle altre strade si svuotano. Una foto e un testo insieme non partono.

Sulle foto vale la pena ripetere quello che dice lo schermo: «Fotografa la pagina di un libro o un biglietto scritto a mano: fino a 3 foto.» Funziona bene con testi stampati e scritture ordinate, e legge anche le ricette scritte a mano, se sono scritte con un minimo di ordine. 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.

Sotto il tasto le foto caricate sono elencate nell'ordine in cui verranno lette: con una sola, «Foto pronta:» e il nome del file; con più foto, «N foto pronte, in quest'ordine:» e i nomi numerati. L'ordine non si sposta: se è sbagliato, premi «Togli tutte le foto» e rimettile una alla volta. Con una foto sola il tasto è «Togli la foto».

Importa una ricetta: una strada alla volta.

Cosa ti restituisce

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: 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. Da lì controlli e salvi tu: l'import non salva niente da solo.

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

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

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

Se nel frattempo sei andato altrove — un'altra ricetta, l'editor — l'editor non si apre più da solo. Per qualche secondo, in basso, compare un avviso: «Ricetta importata: la trovi in «Brigata IA», in Le mie ricette.» Quando torni in «Le mie ricette», la finestra «Brigata IA» si riapre da sola su «Importa una ricetta», con «✓ Importata — la ricetta ti aspetta qui.» e il tasto «Apri la ricetta importata». Finché una ricetta aspetta lì, un'altra

importazione non parte: se premi «Importa», Brigata risponde «C'è una ricetta importata che aspetta: aprila prima di importarne un'altra.»

Come tratta la procedura

- 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; 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.».
- Lo stampo non lo scrive: se la ricetta ne ha uno, aggiungilo tu nell'editor, così potrai usare «Cambia stampo».

Azzera, e Annulla

In «Importa una ricetta», quando c'è qualcosa da togliere, compare «Azzera». Serve a una cosa sola: cancellare quello che hai messo e non vuoi più importare. Chiede conferma e dice cosa cancelli; per un testo, per esempio: «Il testo che hai incollato viene cancellato e da qui non si recupera. Se ce l'hai ancora dove l'avevi preso, ti costa un incolla.»

Se invece premi «Annulla» nell'editor di una ricetta appena importata, Brigata chiede «Buttare la ricetta importata?» e ti avverte: «La ricetta importata va persa e non si recupera. Quello che avevi importato non è più in «Brigata IA»: per rifarla devi ricaricarlo, e un'importazione nuova consuma crediti IA.» I tasti sono «Butta l'importazione» e «Continua a modificare».

Da un link

Se la ricetta sta su un sito, puoi dare all'import direttamente il link della pagina.

1. Apri la pagina della ricetta nel browser e copia l'indirizzo dalla barra, intero, con «https://» all'inizio.
2. In «Brigata IA», «Importa una ricetta», scegli «Da un link» e incolla l'indirizzo.
3. Premi «Importa».

Brigata legge la pagina, ne prende la ricetta e la importa come un testo incollato: si apre l'editor con la ricetta da controllare e salvare. Il link si scrive da solo nel campo «Fonte»; se la Fonte era già scritta, si aggiunge dopo. Costa circa come un'importazione da testo. Brigata importa la ricetta, non le foto della pagina.

Se il link lo incolli in «Incolla il testo» — da solo, o con qualche parola intorno, come succede quando condividi una ricetta dal telefono — Brigata lo riconosce e importa dal link.

Molti siti di ricette si leggono, alcuni no. Quando non si può, Brigata lo dice e non scala nessun credito:

- il sito non lascia leggere le sue pagine a Brigata;
- nella pagina non c'è una ricetta ordinata, con ingredienti e procedimento;
- la ricetta non è in italiano;
- la ricetta è troppo lunga;
- la pagina non esiste, o il sito in quel momento non risponde o è troppo lento.

In questi casi apri la ricetta nel browser, copia il testo e importalo con «Incolla il testo». E per non sovraccaricare i siti, ognuno può far leggere a Brigata al massimo una ventina di pagine l'ora.

Solo ricette in italiano

Brigata importa solo ricette scritte in italiano, da una foto, da un link o da un testo. Con un link se ne accorge prima di cominciare, e lo dice: «Questa ricetta non è in italiano: Brigata importa solo ricette scritte in italiano.» In quel caso non scala crediti. Con un testo o una foto se ne accorge l'import dopo averla letta: la ricetta non viene importata, compare «La ricetta non è stata importata:» con una spiegazione, e sotto Brigata ti dice quanti rifiuti senza spesa ti restano. Quanto costa lo dice la sezione qui sotto.

Se vuoi importare una ricetta scritta in un'altra lingua, traducila prima, per esempio col browser, e incolla il testo tradotto. Poi controlla le dosi prima di salvare: «6 oz» tradotto diventa «6 once», giusto come parola e sbagliato come dose — sono circa 170 grammi.

Quando l'import non riesce, e cosa costa

Se lo Chef non riesce a importare te lo dice, e dice perché: «La ricetta non è stata importata», con il motivo. Quanto costa dipende dal perché.

Perché non riesce	Quanto costa
un motivo detto: un testo in un'altra lingua, una foto che non si legge, un testo che non è una ricetta	i primi cinque rifiuti non costano niente, e sotto il rifiuto Brigata ti dice quanti te ne restano; dal sesto in poi si scala quello che è costato leggere, di solito pochi crediti. I cinque valgono una volta sola: non si ricaricano col rinnovo
nessun motivo: compare la frase generica, che è rara	si paga sempre

Perché non riesce	Quanto costa
un link che non si può leggere	niente, e non conta fra i cinque
un guasto: la risposta si interrompe	niente, mai

La frase generica è questa: «La risposta non conteneva una ricetta leggibile: prova con una foto più nitida, una pagina per foto, o incollando il testo.» Quando invece è un guasto, lo schermo dice «L'importazione è arrivata incompleta: …», se la risposta è troppo lunga e si tronca, oppure «L'assistente si è interrotto prima di finire. Non ti è costato niente: riprova». E se in quel momento il servizio dell'intelligenza artificiale non risponde, dice «L'assistente in questo momento non risponde. Non ti è costato niente: riprova fra qualche minuto.»

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 — Eseguibilità	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** 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.

Il critico dice la sua, e poi ti chiede.

Mentre l'intelligenza artificiale lavora

Una ricetta nuova 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
Crea una ricetta nuova	puoi chiudere la finestra «Brigata IA» e fare altro; «Crea la ricetta» resta spento finché lo Chef non ha finito. Quando ha finito si apre la finestra con la ricetta. Se chiedi una variazione, la finestra resta aperta mentre lo Chef riscrive
Importa una ricetta	puoi chiudere la finestra e fare altro: 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 in «Brigata IA»

> **Da sapere**
> Non chiudere né ricaricare la pagina del browser mentre sta lavorando: la richiesta è già partita, e ripartire da capo costerebbe una seconda volta. Chiudere la finestra «Brigata IA» invece si può. Se la pagina si chiude lo stesso, di solito la ricetta non è persa: la sezione qui sotto dice come recuperarla.

Se qualcosa si interrompe

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.

Quando c'è qualcosa da recuperare, da aprire o un errore da leggere, la finestra «Brigata IA» si riapre da sola, sulla scelta giusta, appena torni in «Le mie ricette». Per una semplice attesa no: lo Chef che sta ancora scrivendo non la riapre.

Il riepilogo

Cosa è successo	Cosa compare, e cosa fai	Quanto costa
Il collegamento cade mentre lo Chef scrive una ricetta nuova	in «Crea una ricetta nuova», un avviso col tasto «Recupera l'ultima ricetta generata»: lo premi, e Brigata riprova da sola fino a sette minuti	non si paga una seconda volta
Il collegamento cade mentre lo Chef scrive la variazione	lo stesso avviso, dentro la finestra della ricetta, col tasto «Recupera la variazione»	non si paga una seconda volta
La ricetta non ti è arrivata affatto: la nuova, la variazione o la ricetta rivista	quando riapri Brigata, da qualunque telefono o computer, «Brigata IA» si apre da sola su «Crea una ricetta nuova» con un avviso: premi «Recupera l'ultima ricetta generata». Brigata la tiene da parte sette giorni	niente, nemmeno dopo giorni
Un'importazione si interrompe per un errore	in «Importa una ricetta», «Recupera l'ultima importazione»: lo premi subito, nella stessa pagina	niente
Un'importazione riuscita non ti è arrivata	quando riapri Brigata, «Brigata IA» si apre da sola su «Importa una ricetta» con un avviso: premi «Recupera». Brigata la tiene da parte sette giorni	niente
Un guasto: «L'assistente si è interrotto prima di finire»	niente da recuperare: riprova	niente

Cosa è successo	Cosa compare, e cosa fai	Quanto costa
Il servizio non risponde: «L'assistente in questo momento non risponde»	niente da recuperare: riprova fra qualche minuto	niente

Le sezioni qui sotto spiegano ogni caso.

Se cade mentre aspetti la ricetta

Se il collegamento cade mentre lo Chef scrive una ricetta nuova, in «Crea una ricetta nuova», sotto le domande, 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.

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, «Crea la ricetta» non si può premere. E finché la ricetta non è recuperata, una ricetta nuova risponde «La generazione di prima si è interrotta: prima prova a recuperarla.»: prenderebbe il posto di quella che hai già pagato.

Se cade mentre lo Chef scrive la 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. La ricetta variata arriva senza pagarla una seconda volta. 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, «Brigata IA» si apre da sola su «Crea una ricetta nuova» e te lo dice: «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 nuova, 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 nuova, 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, qui sotto
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, chiedine una nuova, che prende il posto di quella tenuta da parte.

Se un'importazione si interrompe per un errore

Se un'importazione si interrompe per un errore — la connessione che cade, per esempio — in «Importa una ricetta» compare «Recupera l'ultima importazione». Lo premi nella stessa pagina, subito dopo l'errore, e Brigata ti restituisce l'ultima importazione riuscita senza scalare altri crediti, anche quando era da un link: il link torna nella Fonte.

Finché non l'hai recuperata, un'importazione nuova non parte: «Importa» risponde «L'importazione di prima si è interrotta: prima prova a recuperarla.» Se la ricetta non è ancora pronta, il tasto lo dice — «La ricetta non è ancora arrivata: se l'importazione era ancora in corso, riprova tra un minuto.» — e passati sette minuti senza trovarla scrive «Non ho trovato nessuna importazione da recuperare.»: da lì puoi importare di nuovo.

Se un'importazione riuscita non ti è arrivata

Se un'importazione riesce ma non ti arriva sullo schermo — la rete cade, chiudi Brigata, ricarichi la pagina — Brigata la tiene da parte per sette giorni. Quando riapri Brigata, anche da un altro telefono o computer, «Brigata IA» si apre da sola su «Importa una ricetta» e te lo dice: «Hai una ricetta importata che non ti è arrivata: recuperala.», con il tasto «Recupera».

1. Premi «Recupera». L'editor si apre subito con la ricetta, come per un'importazione normale, col link nella Fonte se veniva da un link. Non si pagano altri crediti.
2. Controlla la ricetta e salvala. Se l'editor non si apre, leggi «L'editor non si è aperto: riprova.».

Finché quella ricetta aspetta, un'importazione nuova non parte: premendo «Importa» leggi «C'è una ricetta importata che aspetta: aprila prima di importarne un'altra.». Per tornare subito a importare la apri, e se non la vuoi premi «Annulla» nell'editor. Se non la apri, dopo sette giorni sparisce da sola.

Si ritrova solo l'importazione che non è arrivata: una ricetta arrivata, aperta nell'editor e chiusa senza salvare non torna, e un testo rifiutato non viene tenuto. A volte, di rado, una ricetta già ripresa viene riproposta quando riapri Brigata: aprila e chiudila, non costa niente. Con la licenza scaduta, nei primi due mesi, la ricetta si apre ma non si salva, come ogni ricetta nuova.

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 vengono le cose che si vedono nell'uso di tutti i giorni:

- una richiesta complessa costa più di una semplice: una marcia alta di solito fa ragionare di più lo Chef, e consuma di più;
- importare una ricetta lunga costa più di una corta, e il Critico su una ricetta lunga costa più che su 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
Crea una ricetta nuova	circa 20	circa 16
Importa una ricetta, da una foto, da un link o da un testo	circa 10, di più se è lunga	circa 12
Critico gastronomico	circa 10, fino a 30 su una ricetta lunga	circa 8
La ricetta rivista	circa 20, fino a 35	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 crei una cinquantina di ricette nuove, o ne importi un centinaio.

Perché i crediti, e non un prezzo per ogni gesto

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 rincara, 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 la tua licenza è attiva. Prezzi e condizioni sono sul negozio, www.myhome.kitchen/shop, al momento dell'acquisto. Se la licenza scade e non la 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

- **Non trovi più «Genera ricetta con l'IA» o «Importa una ricetta con l'IA».** Le due barre non ci sono più: tutto parte da «Brigata IA», nella riga in alto della tua pagina.
- **«Crea la ricetta» è spento.** «Dimmi tu cosa vuoi» è vuota, oppure lo Chef sta già scrivendo una ricetta: aspetta che finisca.
- **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.
- **Hai caricato una foto e incollato un testo, e ne è partito uno solo.** Si importa da una strada per volta: premendo «Importa» le caselle delle altre strade si svuotano.
- **Le foto sono nell'ordine sbagliato.** L'ordine non si sposta: premi «Togli tutte le foto» e rimettile una alla volta.

- **La ricetta non è stata importata.** Lo schermo dice il motivo, e quanti rifiuti senza spesa ti restano. Con le foto, prova con una foto più nitida, una pagina per foto, o incolla il testo.
- **Il link non si importa.** Brigata dice perché, e non scala crediti. Apri la ricetta nel browser, copia il testo e importalo con «Incolla il testo».
- **Compare «Questa ricetta non è in italiano: Brigata importa solo ricette scritte in italiano.»** Traducila, incolla il testo tradotto e controlla le dosi prima di salvare.
- **Compare «L'assistente si è interrotto prima di finire. Non ti è costato niente: riprova»** Succede di rado, quando l'intelligenza artificiale crea, importa, giudica o riscrive una ricetta. Non hai speso crediti e non c'è niente da recuperare: riprova.
- **Compare «L'assistente in questo momento non risponde. Non ti è costato niente: riprova fra qualche minuto.»** Può succedere con tutte e quattro le funzioni, quando il servizio dell'intelligenza artificiale è sovraccarico o fermo. Non hai speso crediti: aspetta qualche minuto e riprova.
- **La finestra «Brigata IA» si è riaperta da sola.** C'è una ricetta da recuperare, da salvare o da aprire, o un errore da leggere: la finestra si apre proprio lì.
- **Sei andato altrove mentre l'import lavorava.** La ricetta ti aspetta in «Brigata IA», con il tasto «Apri la ricetta importata».
- **«Importa» risponde «C'è una ricetta importata che aspetta: aprila prima di importarne un'altra.»** Aprila; se non la vuoi, premi «Annulla» nell'editor.
- **La finestra del Critico non si chiude.** Sta ancora lavorando: finché la risposta non arriva non si chiude, e si aspetta.
- **Hai chiuso «La ricetta è pronta» senza salvare.** Premi «Brigata IA»: la ricetta è nel riquadro sotto le domande, con il tasto «Salva ricetta».
- **Compare «Il collegamento si è interrotto mentre lo Chef scriveva».** Premi «Recupera l'ultima ricetta generata», o nella finestra della ricetta «Recupera la variazione»: arriva senza pagarla una seconda volta.
- **Quando apri Brigata compare «Hai una ricetta generata che non ti è arrivata», o «Hai una ricetta importata che non ti è arrivata».** Premi il tasto di recupero: Brigata la tiene da parte per sette giorni, e non si paga di nuovo.
- **Compare «La generazione di prima si è interrotta», o «L'importazione di prima si è interrotta».** Prima recupera quella di prima, poi fai la nuova.
- **Il Critico risponde «Questa ricetta non ha ancora né ingredienti né procedura: non c'è nulla da analizzare. Scrivili con «Modifica» e chiedi di nuovo al Critico. Non ti è costato niente.»** Scrivi la ricetta, poi richiedi il giudizio.
- **La variazione risponde «Questa ricetta è troppo lunga per essere variata: salvala così e cambiala a mano con «Modifica». Non ti è costato niente.»** Salvala, e cambiala tu nell'editor.

- **Compare «Il collegamento si è interrotto mentre lo Chef riscriveva la ricetta. Se l'ha finita, la ritrovi riaprendo Brigata: non si paga una seconda volta.»** Riapri Brigata: se la ricetta rivista è pronta, l'avviso di recupero te la propone.
- **Sul telefono non trovi «Critico gastronomico».** Nella pagina della ricetta sta dentro «··· Altro».

CAPITOLO 7

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

Una ricetta tua, o un menu intero, la puoi anche mandare a qualcuno con «Invia a un amico»: la ritrova fra le sue cose quando entra in Brigata.

Prima di stampare per qualcun altro, leggi la parte con questo titolo, in fondo al capitolo.

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 ricette	la striscia in alto	le tue ricette da scaricare, tranne quelle portate dalla Brigata

Per seguire una ricetta a schermo mentre cucini, senza stamparla, c'è la modalità cucina: è nel capitolo 8, «Cucinare dallo schermo».

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». Brigata resta aperta nella scheda di prima, e ci torni cliccandoci sopra.

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 e 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».

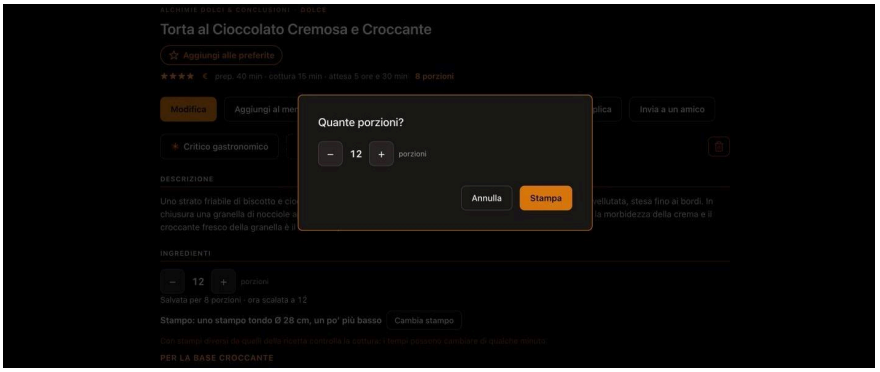
È la ricetta per esteso: foto, tempi, difficoltà, descrizione, ingredienti, mise en place, procedura, note, consigli, conservazione. Quello che è vuoto non compare: non restano titoletti orfani.

La finestrella parte dal numero che hai davanti — se hai appena portato la ricetta da 4 a 10, 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.

Se hai scelto il tuo stampo con «Cambia stampo», la finestrella non compare: il foglio esce con le dosi del tuo stampo, la riga «Il tuo stampo: …» e sotto la nota delle dosi.

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

Escono dal Menu (capitolo 4).

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. Si apre la finestra «Riordina», con il nome della stampa che hai scelto: «Riordina — Menu Cucina», «Riordina — Carta Menu» o «Riordina — Fascicolo Cucina». Metti i piatti nell'ordine in cui li servi — trascini, o usi le frecce — e premi «Conferma e stampa». «Annulla» chiude la finestra senza stampare.
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. Il promemoria «Da preparare» delle ricette collegate qui non c'è: sta sulle stampe della lista
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

L'ordine delle portate

La finestra «Riordina» 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 diventa l'ordine del menu: vale per tutte e tre le stampe e per il riquadro del menu, resta quando riapri Brigata o passi all'altro dispositivo, e va nei menu che salvi. Una ricetta che aggiungi dopo va in fondo, una che togli sparisce.

Se nel menu c'è una ricetta che hai cestinato, la finestra la chiama come il Menu: «Ragù di carne · Ricetta eliminata». Se della ricetta non resta nemmeno il nome, scrive «(ricetta eliminata, non ne resta il nome)». Nel Menu la togli con la sua «×», oppure la ripristini dal cestino (capitolo 4, «Una ricetta cestinata, o non più disponibile»).

La Carta Menu

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.

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, da spuntare a penna al banco. Se la lista ti serve sul telefono e non su carta, c'è anche «Copia la lista» (capitolo 4).

Se nel menu c'è una ricetta collegata con «espandi» spento, in fondo a tutte e due trovi il blocco «Da preparare». Le note che hai mandato in lista con la spunta «nota in lista spesa» escono su tutte e due (capitolo 4).

Esporta ricette

Serve per avere le tue ricette 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.

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, «Le tue ricette sono pronte», con due tasti. La pagina dice anche quante ricette ci sono nel file e che le fotografie non sono incluse.

Tasto	Cosa scarichi
«Scarica le ricette»	le tue ricette in un documento unico, intitolato «Le mie ricette», con quante sono e la data. Il file si chiama «ricette-brigata-» seguito dalla data. Si apre con qualunque browser, anche senza collegamento
«Scarica i dati per altri programmi»	le stesse ricette come dati, per il giorno che volessi portarle in un altro programma

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». Se fra le tue ce ne sono, la pagina 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;
- le ricette nel cestino non entrano;
- nelle ricette esportate non ci sono le foto. È un documento di testo impaginato, pensato per essere leggibile e leggero, non un album;

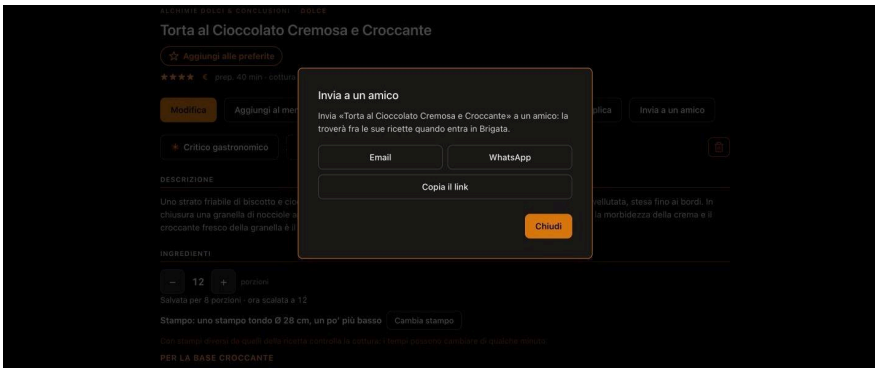
- è una cortesia, non un trasloco: le ricette restano qui, e Brigata non ha un tasto per rileggere quei file. Se un altro programma sappia leggere il file dei dati, dipende da lui.

«Esporta ricette» c'è finché la licenza è attiva, 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 10, «La prova, l'acquisto e la licenza»).

Mandare una ricetta a un amico

Una ricetta tua la puoi mandare a qualcuno: la ritrova fra le sue ricette quando entra in Brigata. Non consuma crediti, né a te né a lui.

1. Apri la ricetta e premi «Invia a un amico». Il tasto sta sulla pagina della ricetta, dopo «Duplica»; nella griglia di «Le mie ricette» non c'è.
2. Si apre la finestra «Invia a un amico», che dice per esempio «Invia «Tajine di pollo» a un amico: la troverà fra le sue ricette quando entra in Brigata.»
3. Scegli come mandarla: «Email», «WhatsApp» o «Copia il link». «Chiudi» chiude la finestra senza mandare niente.



La finestra «Invia a un amico»: tre modi per mandare la ricetta.

Brigata non spedisce niente da sola. «Email» apre la tua posta e «WhatsApp» apre WhatsApp, tutte e due col messaggio già scritto: scegli tu a chi, e premi invia. Il messaggio dice «Ciao, ti mando la ricetta «Tajine di pollo». La trovi in Brigata, qui:», seguito dal link; nella mail l'oggetto è «Una ricetta per te: Tajine di pollo». «Copia il link» serve per tutto il resto: il link copiato lo incolli dove vuoi, e lo schermo dice «Link copiato: incollalo dove vuoi.».

Puoi mandare le tue ricette, comprese le copie che hai preso dalla Brigata. Una ricetta nel cestino non si manda. Si manda anche durante la prova, anche con le venti ricette piene, perché mandare non crea ricette; con la licenza scaduta, o a prova finita, no.

Il link	
Quanto vale	trenta giorni, per chiunque lo apra: lo puoi girare anche a più persone
Se mandi di nuovo la stessa ricetta	entro un giorno, ricevi lo stesso link
Cosa arriva	la ricetta com'è nel momento in cui il link viene aperto: se la cambi dopo averla mandata, chi apre il link riceve la versione nuova
Se la butti nel cestino	il link smette di valere
Cosa sai tu	niente: Brigata non ti dice chi ha aperto il link

Cosa vede chi la riceve

Tocca il link e arriva alla pagina d'ingresso di Brigata, che gli dice chi gli ha mandato cosa:

> Marco ti ha mandato una ricetta: Tajine di pollo. Per leggerla entra in Brigata: la prova è gratis e senza impegno, non ti chiede nessun pagamento.

Prima di entrare vede solo il tuo nome, cioè il primo nome del tuo account Google, e il titolo della ricetta: la ricetta si legge solo dentro Brigata.

Se apre il link da dentro Facebook o Messenger, prima compare una pagina intitolata «Sei dentro Facebook o Instagram», che spiega come aprirlo in Safari o in Chrome: da lì si va avanti come sempre.

Poi preme «Accedi con Google». Chi non usa ancora Brigata entra in prova, come sempre; chi la usa già entra fra le sue ricette, e anche lui passa da Google. Brigata si apre sulla ricetta, che adesso è fra le sue, e lo dice: «Marco ti ha mandato questa ricetta: ora è fra le tue.»

È una copia sua: la può cambiare e cancellare. Non è legata alla tua: se poi cambi la tua, la sua resta com'era.

Arriva tutta la ricetta, foto compresa: i tempi, lo stampo, le spunte delle diete, le note degli ingredienti. Non arrivano i tuoi tag e la stella delle preferite: la copia nasce senza.

Se nella ricetta c'è una ricetta collegata, come il ragù dentro le lasagne, il ragù non arriva: la riga resta, con lo stesso nome e la stessa quantità, ma come una riga normale. Se lui ha una sua ricetta di ragù, la può collegare.

Cosa mandi	Cosa riceve lui
una copia della Brigata che non hai cambiato	la copia della Brigata, come se l'avesse presa lui dal catalogo: barretta arancione «Brigata», e non si esporta

Cosa mandi	Cosa riceve lui
qualunque altra ricetta: scritta da te, fatta dall'intelligenza artificiale, una copia della Brigata che hai cambiato, un duplicato	una ricetta «Mia», che si esporta come le altre sue

Se l'ha già, non nasce una seconda copia: si apre la sua, con «Hai già questa ricetta fra le tue: eccola.» Succede quando apre due volte lo stesso link, quando apri tu il tuo, o quando gli mandi una ricetta della Brigata che ha già. Se però quella ricetta della Brigata l'avevi cambiata, è un'altra ricetta, e arriva come copia nuova.

Se chi riceve è in prova ed è già a venti ricette, o la sua prova è finita, la ricetta non arriva: compare lo stesso avviso che compare quando prova ad aggiungerne una (capitolo 10). Il link però vale ancora, per i suoi trenta giorni: quando ha fatto spazio, o ha attivato il software, riapre il link e la ricetta arriva. Entrare in Brigata senza il link non basta.

Mandare un menu a un amico

Un menu intero si manda allo stesso modo: chi lo riceve trova le ricette fra le sue e il menu fra i suoi menu salvati, con le porzioni che hai messo tu. Non consuma crediti.

1. Premi «Menu», in alto.
2. Sotto le ricette del menu, in «I miei menu», accanto a «Salva menu…», premi «Invia a un amico».
3. Si apre la finestra «Invia a un amico». Scegli «Email», «WhatsApp» o «Copia il link», come per una ricetta; «Chiudi» chiude senza mandare niente.

Prima di fare il link Brigata salva il menu da sola. La finestra dice quante ricette partono:

> Invia questo menu a un amico: quando entra in Brigata troverà le 5 ricette fra le sue e il menu fra i suoi menu salvati.

Se nel menu c'è una ricetta che hai cestinato, sotto compare anche «Le ricette che hai nel cestino non partono.». Nella mail l'oggetto è «Un menu per te». Si manda anche durante la prova.

«Invia a un amico», dal Menu: parte il menu intero.

Il link del menu	
Quanto vale	trenta giorni dall'invio, per chiunque lo apra. Smette di valere prima se nessuna delle ricette del menu è più fuori dal cestino
Se mandi di nuovo lo stesso menu	entro un giorno, e se il menu non è cambiato, ricevi lo stesso link
Cosa arriva	le ricette del menu che sono ancora fuori dal cestino quando il link viene aperto, con le porzioni del menu. Le spunte «ce l'ho» e il carrello no
Cosa sai tu	niente: Brigata non ti dice chi ha aperto il link

Cosa vede chi lo riceve

Prima di entrare, la pagina d'ingresso gli dice chi gli ha mandato il menu e quante ricette ha:

> Marco ti ha mandato un menu di 5 ricette. Per vederlo entra in Brigata: la prova è gratis e senza impegno, non ti chiede nessun pagamento.

Come per una ricetta, vede il tuo nome, cioè il primo nome del tuo account Google; se in Brigata non hai un nome, la frase comincia con «Ti hanno mandato un menu di 5 ricette.».

Poi entra con «Accedi con Google», e Brigata lo porta in «Menu», su «I miei menu», dicendo: «Marco ti ha mandato un menu: lo trovi fra i tuoi menu salvati, e le ricette sono fra le tue.» Se quel menu ce l'ha già: «Hai già questo menu fra i tuoi menu salvati.»

Se chi riceve è in prova, il menu arriva tutto o niente: se le ricette nuove non ci stanno nelle venti della prova, non arriva nessuna, e lo schermo glielo dice con i numeri — «Questo menu porta 5 ricette nuove e la prova te ne lascia ancora 2. Non è arrivato niente: libera qualche posto e riapri il link.» Quando ha fatto spazio, riapre il link.

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.

Se ti succede

- **Premi il tasto e non succede niente.** Il browser sta bloccando le finestre pop-up: consentile 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».
- **Nelle ricette esportate ne manca una.** Le ricette portate dalla Brigata e quelle nel cestino non entrano; il duplicato fatto con «Duplica» sì.
- **Non trovi «Invia a un amico».** Per una ricetta sta sulla sua pagina, non nella griglia; per un menu sta nel Menu, accanto a «Salva menu…». Una ricetta nel cestino non si manda.
- **Ti hanno mandato una ricetta o un menu quando eri a venti, e dopo aver fatto spazio non c'è.** Riapri il link: entrare in Brigata senza il link non lo porta.
- **Compare «Non è stato possibile copiare il link: usa «Email» o «WhatsApp».»** Il browser non ha lasciato copiare: manda con uno degli altri due tasti.
- **Chi ha ricevuto il link legge «Questo link non è più valido: chiedi a chi te l'ha mandato di rimandarlo.»** Sono passati più di trenta giorni, la ricetta — o tutte le ricette del menu — è finita nel cestino, oppure il link è arrivato rovinato: copiato a

metà, con una lettera cambiata, spezzato in due da una mail. La pagina d'ingresso lo dice in tutti questi casi: rimandalo.

- **Compare «Il menu è vuoto: aggiungi una ricetta con «Aggiungi al menu» o con «+ Menu» nella griglia.»** Non c'è niente da stampare: metti nel menu almeno una ricetta.
- **Compare «Le ricette di questo menu sono state tutte eliminate: toglile e aggiungine altre; se sono ancora nel cestino puoi ripristinarle.»** Le hai cestinate tutte: ripristinale dal cestino, o rifai il menu.

CAPITOLO 8

Cucinare dallo schermo

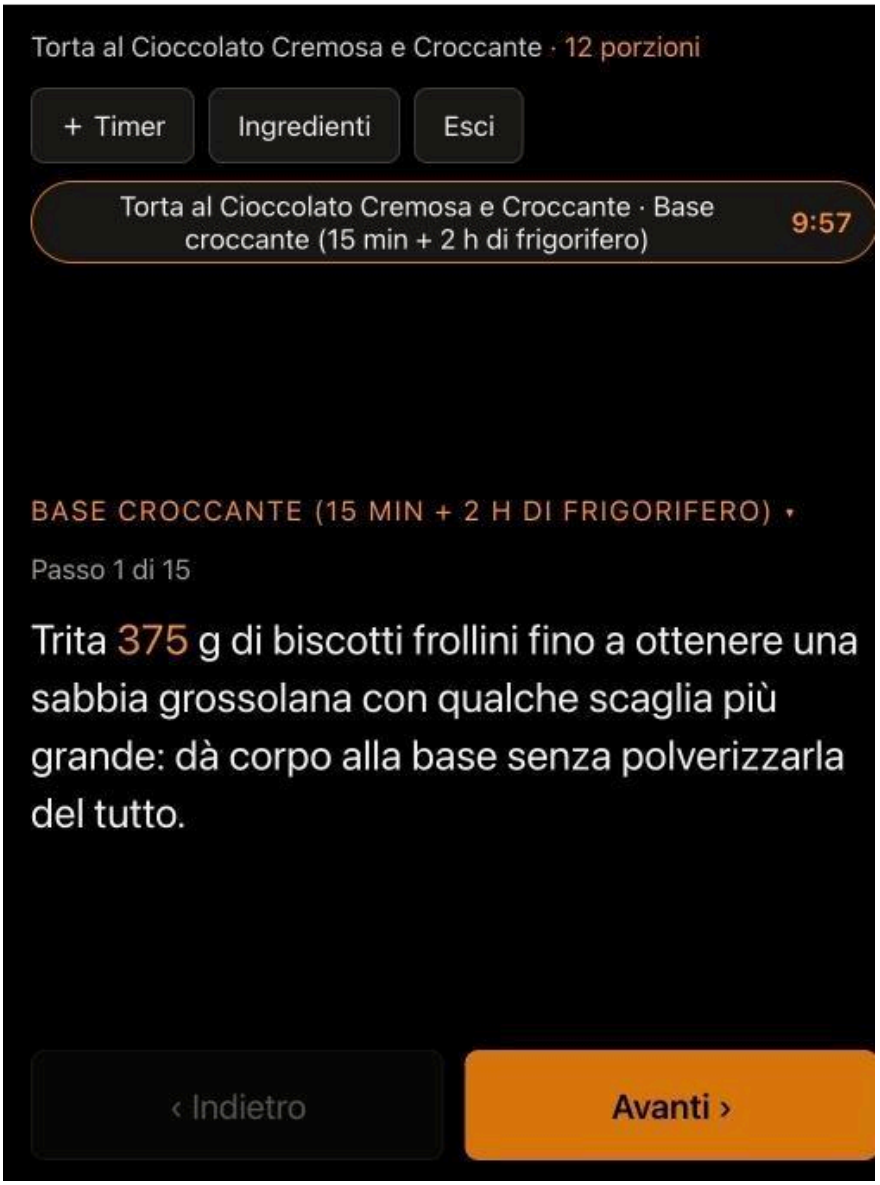
Una ricetta non serve solo stampata. Con la modalità cucina la segui a schermo mentre cucini: un passo alla volta, scritto grande, con i timer a portata di dito.

> **In breve**
>
> «Cucina» apre la ricetta a tutto schermo, scura, un passo alla volta. Aperta dalla pagina della ricetta, ha le quantità già per le porzioni che hai scelto, o per il tuo stampo. Non usa crediti.
>
> Dove un passo dice un tempo compare ⏱: lo tocchi e parte il timer. Ne possono girare più d'uno, e restano accesi anche fuori dalla modalità cucina.
>
> I timer non sono una sveglia: ricaricando la pagina o chiudendo Brigata si perdono, e a schermo spento o telefono bloccato suonano solo quando lo riapri.

La modalità cucina

1. Apri la ricetta e scegli le porzioni con − e +.
2. Premi «Cucina»: c'è sulla pagina di ogni ricetta che ha una procedura.
3. Vai avanti e indietro con «Avanti» e «Indietro», in fondo, oppure scorrendo col dito.
4. Quando hai finito, premi «Esci».

«Esci» ti riporta alla ricetta; se riapri «Cucina», riparti dallo stesso passo.



La modalità cucina: un passo alla volta, e il timer in alto.

In modalità cucina	Cosa trovi
In alto	il nome della ricetta e le porzioni, «Ingredienti» ed «Esci»
«Ingredienti»	l'elenco con le dosi: toccando una riga la barri
Le fasi	se la procedura ha più fasi, toccando il nome della fase compare l'elenco, e salti dove serve
Le quantità	quelle che cambiano con le porzioni sono già per le porzioni che avevi scelto prima di premere «Cucina», o per il tuo stampo, se l'avevi scelto: in alto, allora, leggi le porzioni che il tuo stampo dà

Dalla griglia

Il tasto «Cucina» c'è anche in fondo a ogni ricetta della griglia di «Le mie ricette»: apre la modalità cucina senza aprire la pagina della ricetta, e ci vuole un attimo, il tempo di leggerla.

Da lì le porzioni e lo stampo sono quelli scritti nella ricetta. Per cucinare per un numero diverso, apri la ricetta, cambia le porzioni e usa il «Cucina» della pagina.

In «Sfoglia Brigata» non c'è: una ricetta del catalogo prima la porti fra le tue.

Lo schermo acceso

Lo schermo resta acceso mentre cucini, se il telefono lo permette. Se compare la riga «Lo schermo potrebbe spegnersi…», allunga il blocco automatico dello schermo dalle impostazioni del telefono: a schermo spento il timer non suona.

I timer

Farli partire

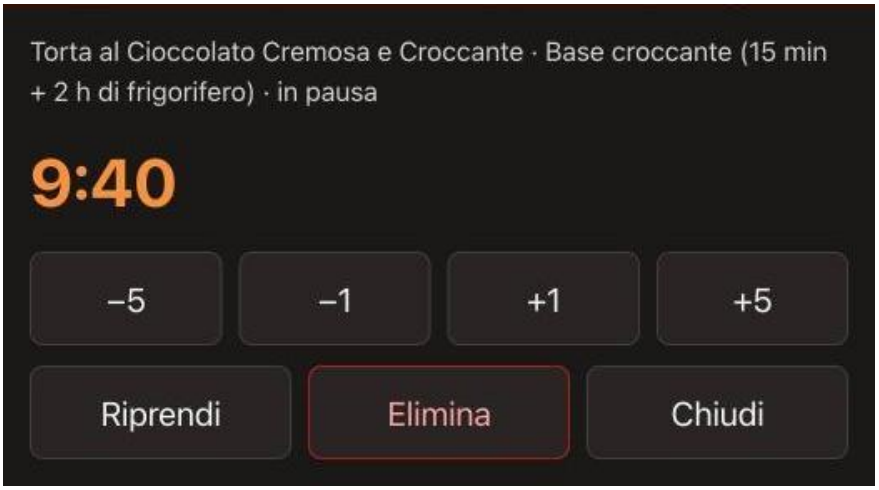
Se un passo contiene un tempo — «30 minuti», «1 ora e mezza» — accanto compare il tasto ⏱. Toccalo e parte il conto alla rovescia, in alto, col nome della fase. Ne possono girare più d'uno insieme. Se il tempo è scritto come intervallo, «10-12 minuti», il timer parte dal più basso.

Un timer lo puoi far partire anche tu, senza un tempo scritto: «＋ Timer» apre la barra da 5 minuti, lo regoli con – e +, e premi «Avvia». Prende il nome della fase in cui sei.

Cambiarli

Per cambiare un timer che sta girando, toccalo: in alto nella modalità cucina, o nella striscia in alto di Brigata. In basso si apre una barra.

Tasto	Cosa fa
«–5» · «–1» · «+1» · «+5»	toglie o aggiunge minuti
«Pausa»	ferma il conto: il timer resta, in alto, col segno ⏸. Il tasto diventa «Riprendi», che fa ripartire il conto da dove si era fermato. Anche in pausa puoi aggiungere o togliere minuti
«Elimina»	toglie il timer
«Chiudi»	chiude la barra



Un timer in pausa, con i suoi tasti.

Allo scadere

Brigata suona e compare «⏱ Tempo!», con «OK» e tre tasti per prolungare: «+1 min», «+5 min», «+10 min». Prolungando, lo stesso timer riparte con quel tempo.

Fuori dalla modalità cucina

I timer restano accesi anche quando esci dalla modalità cucina: li vedi in piccolo nella striscia in alto, accanto a «Menu», con il nome della ricetta, della fase e il tempo che manca — anche se apri un'altra ricetta, il Menu o la Brigata. Allo scadere Brigata suona e mostra «Tempo!» dovunque tu sia.

> **Da sapere**
> I timer non sono una sveglia. Ricaricando la pagina o chiudendo Brigata si perdono. Fuori dalla modalità cucina lo schermo non resta acceso da solo, e a telefono bloccato il timer suona quando lo riapri. Se Brigata è aperta in due schede, ognuna ha i suoi timer. Sull'iPhone, con il tasto del silenzio attivo, il timer non suona: si vede solo il riquadro.

Se ti succede

- **Non trovi il tasto «Cucina».** Sulla pagina della ricetta il tasto c'è solo se la ricetta ha una procedura. In «Sfoglia Brigata» non c'è: prima porta la ricetta fra le tue.
- **Compare «Questa ricetta non ha ancora passi nella procedura: scrivili con «Modifica», uno per riga, e la modalità cucina li mostrerà.»** Senza procedura la modalità cucina non ha niente da mostrare: scrivila, un passo per riga.
- **Le quantità non sono quelle che volevi.** Dalla griglia «Cucina» usa le porzioni scritte nella ricetta: apri la ricetta, cambia le porzioni e usa il «Cucina» della pagina.

- **Compare «Lo schermo potrebbe spegnersi…».** Allunga il blocco automatico dello schermo dalle impostazioni del telefono.
- **Il timer non ha suonato.** Lo schermo si era spento, o il telefono era bloccato: il timer suona quando riapri. Sull'iPhone, col tasto del silenzio attivo, si vede solo il riquadro.
- **I timer sono spariti.** Hai ricaricato la pagina o chiuso Brigata: i timer si perdono.

CAPITOLO 9

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.

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.

Ripristinare una ricetta

1. In cima alla tua pagina premi «Cestino»: accanto c'è il numero di quello che contiene.
2. Dentro c'è una griglia come la tua: apri la ricetta. In cima trovi la banda che te lo ricorda, «Questa ricetta è nel cestino».
3. Premi «Ripristina».

La ricetta torna al suo posto com'era, coi suoi tag, le sue porzioni, la sua stella, 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. È la stessa idea del cestino: Brigata preferisce dirtelo che deciderlo per te (capitolo 4).

Cosa non si perde

- **Quello che hai rifinito resta rifinito.** Una ricetta portata dalla Brigata e poi corretta da te resta corretta: quello che cambi nella tua copia resta tuo, e il catalogo non lo sovrascrive. Solo per correggere un errore della ricetta, Brigata può aggiornare anche la tua copia, e te lo dice con un avviso dentro Brigata.
- **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. 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. Lo stesso vale per un'importazione riuscita che non ti è arrivata (capitolo 6, «Se qualcosa si interrompe»).
- **Le spunte «ce l'ho»** della lista della spesa restano legate al menu: le ritrovi riaprendo Brigata, anche sull'altro dispositivo (capitolo 4).
- **«Esporta ricette»** ti dà le tue ricette da scaricare, da tenere fuori da qui: tutte, tranne quelle portate dalla Brigata (capitolo 7).

La cosa che invece non si conserva

La lista della spesa in sé non viene conservata, ma non serve: si rigenera dal Menu in un secondo, identica, con le spunte che avevi messo.

Cosa succede alle ricette quando la licenza scade è nel capitolo 10.

Se ti succede

- **Hai eliminato una ricetta per sbaglio.** È nel cestino: aprila e premi «Ripristina», entro trenta giorni.
- **Cerchi un tasto per svuotare il cestino.** Non c'è: dopo trenta giorni ci pensa Brigata da sola.
- **Sul telefono non trovi il tasto per eliminare una ricetta.** Nella pagina della ricetta sta dentro «··· Altro».
- **Nel Menu una ricetta è marcata «Ricetta eliminata».** L'hai cestinata: puoi ripristinarla dal cestino, entro trenta giorni.
- **Hai eliminato un menu salvato.** I menu non passano dal cestino: non si recupera. Le ricette che c'erano dentro restano dove sono.
- **Compare «Questa ricetta non c'è più. Ricarica la pagina per aggiornare l'elenco.»** La ricetta è stata eliminata per sempre: ricarica la pagina e l'elenco si aggiorna.
- **Con Brigata aperta in due schede, o su due dispositivi, compare «Questa ricetta è già nel cestino.» o «Questa ricetta non è nel cestino: forse l'hai già ripristinata. La trovi in «Le mie ricette».»** Il gesto l'avevi già fatto dall'altra parte: non c'è niente da rifare.
- **Compare «Questa ricetta è nel cestino: ripristinala prima di modificarla.»** Una ricetta nel cestino non si modifica: prima ripristinala.

CAPITOLO 10

La prova, l'acquisto e la licenza

Questo capitolo segue la vita del tuo account in ordine: la prova gratuita, l'acquisto del software, il rinnovo ogni anno, se vuoi, e cosa succede se la licenza scade.

> **In breve**
>
> **Se sei in prova**, leggi la prima parte: tre mesi, fino a venti ricette e 130 crediti, ma le ricette non si esportano.
>
> **Comprare** si fa sul negozio, www.myhome.kitchen/shop: è una licenza annuale, senza obbligo di rinnovo alla scadenza, e all'attivazione arrivano mille crediti.
>
> **Rinnovare** si fa dal negozio, come l'acquisto; trenta giorni prima della scadenza compare in alto il tasto «Rinnova», che ti ci porta. Il rinnovo costa meno del primo anno e porta cinquecento crediti. Non c'è nessun rinnovo automatico.
>
> **Se la licenza scade**, Brigata si ferma un pezzo alla volta: la tabella più avanti dice cosa resta, e per quanto.

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.

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

La prova gratuita	
Ricette tue	fino a venti, da dovunque vengano: scritte da te, duplicate, importate, generate, portate dalla Brigata o mandate da qualcuno con «Invia a un amico». 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, cercare, stampare, fare il menu e la lista della spesa
Esporta ricette	il tasto c'è, ma durante la prova risponde «L'esportazione delle ricette 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.

Anche una ricetta che qualcuno ti manda, a venti, non arriva: compare lo stesso avviso. Il link vale per trenta giorni: fatto spazio, riaprilo e la ricetta arriva. Mandare le tue, invece, si può anche a venti, perché non crea ricette.

Un menu che qualcuno ti manda arriva tutto o niente: se le sue ricette nuove non ci stanno nelle venti, non arriva nessuna, e lo schermo ti dice quante ne porta e quante te ne lascia la prova. Fai spazio, e riapri il link (capitolo 7, «Mandare un menu a un amico»).

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.

Comprare il software

Comprare, la prima volta o al rinnovo, sono quattro passi:

1. Vai sul negozio, www.myhome.kitchen/shop.
2. Paghi, e dopo non c'è niente da fare.
3. Entro un quarto d'ora l'accesso si attiva da solo.
4. 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, la licenza non si attiva da sola: scrivici, a info@brigata.online, e la attiviamo noi.

Il primo anno	
Durata	un anno: una licenza annuale, senza obbligo di rinnovo alla scadenza
Crediti	mille, all'attivazione
Ricette	nessun tetto

I crediti restano tuoi finché la tua licenza è attiva. Quando finiscono ne compri altri quando vuoi, mille per volta (capitolo 6, «I crediti»).

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.

Il rinnovo, dal secondo anno

Dal secondo anno la licenza si rinnova, se vuoi, sempre per un anno: alla scadenza non c'è nessun obbligo di rinnovo, e nessuna disdetta da dare. Il rinnovo costa meno del primo anno, e porta cinquecento crediti invece di mille.

1. Trenta giorni prima della scadenza, nella striscia in alto compare il tasto «Rinnova» (non nell'editor né in «Sfoglia Brigata»). Se ci passi sopra dice «La tua licenza annuale sta per scadere. Non c'è obbligo di rinnovo: se vuoi continuare, rinnovala sul negozio.». La pillola intanto continua a dire «scade il …».
2. Lo premi e si apre il negozio, www.myhome.kitchen/shop.
3. Da lì sono gli stessi quattro passi dell'acquisto.

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.

Quando la licenza scade

Se la licenza scade e non la 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 ricette». 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 ricette»

Dalla scadenza	Cosa puoi fare
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:

Quando	Nella striscia
prima della scadenza	«scade il 31/12/2027»
i primi due mesi dopo	«scaduto il 17/09/2026 · leggi ed esporti fino al 17/11/2026»
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 «La licenza è scaduta»:

> La tua licenza è scaduta il 17/09/2026. Fino al 17/11/2026 puoi leggere le tue ricette ed esportarle. Per tornare a scrivere, stampare e fare i menu, rinnova la licenza.

Dal terzo mese la stessa finestra dice che fino a quella data puoi ancora esportare le tue ricette; passati i sei mesi, che il tempo per portarle via è finito. Quasi sempre la finestra ha il tasto «Rinnova la licenza»; in qualche punto, come le ricette dal terzo mese in poi, c'è solo la frase.

La lista della spesa, nei primi due mesi, non si apre: premendo «Spesa» o «Menu» si apre la finestra «La licenza è scaduta», con «Chiudi» e «Rinnova la licenza».

Se ti succede

- **Hai pagato ma Brigata ti risulta ancora in prova.** Esci e rientra dopo qualche minuto: l'accesso si attiva entro un quarto d'ora.
- **Hai comprato con un indirizzo email diverso da quello di Google.** La licenza non si attiva da sola: scrivici, a info@brigata.online, e la attiviamo noi.
- **Compare «20/20 ricette · al limite».** Fai spazio cestinando una ricetta, o attiva il software.
- **Compare «Non bastano i crediti della prova».** Durante la prova i crediti non si comprano sciolti: si attiva il software.

- **Compare la finestra «La prova è finita».** Puoi solo attivare il software, col tasto «Attiva il software» dentro la finestra.
- **Compare la finestra «La licenza è scaduta».** La finestra dice cosa puoi ancora fare, e fino a quando.
- **Non trovi il tasto «Rinnova».** Compare solo trenta giorni prima della scadenza, e non nell'editor né in «Sfoglia Brigata». In prova non c'è.

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. 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.

I menu invece non passano dal cestino: «Elimina» e «Sovrascrivi» su un menu salvato e «Carica» nel Menu non si annullano, e nessuno tocca le tue ricette. «Svuota» agisce senza chiedere, ma per dieci secondi ti lascia «Annulla».

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.

- **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 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.
- **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».

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.

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

Cosa hai in mano	Temperatura al cuore, o regola	Il rischio
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
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.

Da consultare

Questa parte non si legge: si guarda quando serve. Ci sono le tabelle che nei capitoli sarebbero state d'intralcio: cosa capisce Brigata quando scrivi una ricetta, e come la lista della spesa mette insieme le quantità.

Quando scrivi una ricetta

Vale per gli ingredienti, nell'editor (capitolo 3, «Scrivere una ricetta»).

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	cucchiaio · 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».

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 ⅛
miste	8 3/4

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 ×».

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

Quando arrivi a un limite, Brigata te lo dice e ti dice cosa fare: «Massimo 50 ingredienti: per aggiungerne un altro, prima togline uno.» · «Massimo 20 tag: per aggiungerne un altro, prima togline uno con la ×.» Se incolli in «Aggiungi in blocco» una lista troppo lunga, ti chiede di togliere dalla casella le righe in più e premere di nuovo «Aggiungi lista».

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.

Nella lista della spesa

Vale per la lista che nasce dal Menu (capitolo 4, «Il menu e la lista della spesa»).

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
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	Conserve, 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	cucchiaio · 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

I pesi si sommano 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.

Le misure da cucina si sommano solo fra misure uguali e per lo stesso ingrediente: 2 cucchiai di olio più 3 cucchiai di olio fanno 5 cucchiai di olio. Un cucchiaio e un

cucchiaino di olio invece non si sommano, e nemmeno 2 cucchiai e 30 ml: un cucchiaio non è un volume finché non decidi tu quanto è pieno. Per un ingrediente riconosciuto restano sulla stessa riga, con due addendi («1 cucchiaio + 1 cucchiaino»); per un ingrediente grigio, fra i «Non classificati», ogni unità fa una riga a sé.

Singolare e plurale valgono uguale. Si scalano con le porzioni ma non si arrotondano: 1,5 cucchiai 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 cucchiaio 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: per l'editor valgono le unità della tabella «Le unità», più sopra.