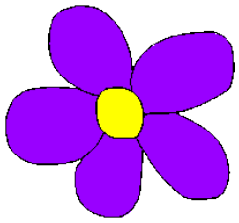


COME INSERIRE UNA NUOVA RICETTA

IL RICETTARIO DI BIANCA

www.ilricettariodibianca.com

Manuale d'uso

Versione 1.0 del 1 Ottobre 2014

info@ilricettariodibianca.com

Come inserire una ricetta

TI CONSIGLIAMO DI STAMPARE QUESTO DOCUMENTO E DI UTILIZZARLO MENTRE INSERISCI LA TUA RICETTA, IN QUESTO MODO IMPARERAI MOLTO PIU' FACILMENTE.

Introduzione

Prima d'iniziare, procuratevi una buona fotografia della vostra ricetta. Il sistema differenzia tre tipologie d'immagine:

1. Immagine principale.
2. Immagine in evidenza.
3. Altre immagini.

L'**Immagine principale** verrà visualizzata nelle (eventuali) slideshow[1] del sito, l'**Immagine in evidenza** verrà mostrata in Home Page, negli archivi e nelle ricerche. Le altre immagini resteranno visibili solo nella ricetta.

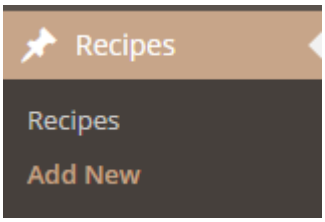
L'immagine principale e quella in evidenza possono essere anche la stessa foto ovvero la foto che meglio rappresenta il tuo piatto.

La dimensione minima deve essere 575x262 pixel, se più grande conviene che sia in proporzione.

È possibile anche inserire **Video Ricette**, come fare lo vedremo più avanti.

Inserire una nuova ricetta

Una volta eseguito il login (www.ilricettariodibianca.com/wp-admin) fai clic su "Add New" che trovi sotto la voce del menu "Recipes" nella colonna di sinistra.



[1] Una slideshow è un insieme d'immagine che scorrono una dopo l'altra.

La pagina d'inserimento della ricetta si compone di più parti.

Procediamo per ordine, ti consiglio di procedere allo stesso modo così non dimenticherai nulla di ciò che devi inserire per ottenere il massimo dalla tua ricetta.

Non preoccuparti se qualcosa non la comprendi subito, nel corso di questo manualetto affronterò sempre più nello specifico tutti i passaggi.

Keep calm and relax! **;-)**

Divisione concettuale della ricetta

La tua ricetta si compone di 4 parti:

- Il titolo principale.
- Il corpo della ricetta.
- Gli ingredienti.
- I passaggi chiave.

Il corpo della ricetta rappresenta la spiegazione generale della ricetta stessa e comprende anche i codici per far apparire gli ingredienti e gli eventuali passaggi chiave (consigliati).

Ecco un esempio di *corpo della ricetta*:

***

[ingredients] (in questo punto apparirà il box degli ingredienti che hai inserito più avanti)

I ricciarelli sono un dolce tipico di Siena, realizzati con una pasta molto simile al marzapane. La forma tipica di questi biscotti è a losanga, ma per questioni di praticità ho optato per la forma circolare. Inoltre la ricetta originale dei ricciarelli prevede l'aggiunta di canditi e vaniglia, ma poiché non tutti i miei commensali adorano i canditi ho preferito una versione "alleggerita".

[method] (inseriscilo se prevedi di visualizzare i passaggi chiave)

***

Il cui risultato lo puoi vedere seguendo questo link: http://bit.ly/RicettaEsempio

Campo Recipe (Ricetta)

È il titolo della tua ricetta. Qui devi fare un doppio ragionamento:

- A favore del lettore.
- A favore di Google.

Iniziamo da Google. Tu vuoi che la tua ricetta venga trovata facilmente da chi cerca in Google? Allora devi seguire questo consiglio: il titolo della tua ricetta deve iniziare con delle parole che chi cerca in Google probabilmente userebbe. Ti faccio un esempio.

Stai preparando la ricetta di una torta di tua nonna… Giuseppina.

Ti potrebbe venire in mente questo titolo: *Torta di nonna Giuseppina*. Ma chiediti: chi cercherebbe "ricetta torta di nonna Giuseppina" in Google? Analizzando la ricetta ti rendi conto che sostanzialmente è una torta di mele e crema. Allora il tuo titolo potrebbe essere: "Torta di mele e crema di nonna Giuseppina".

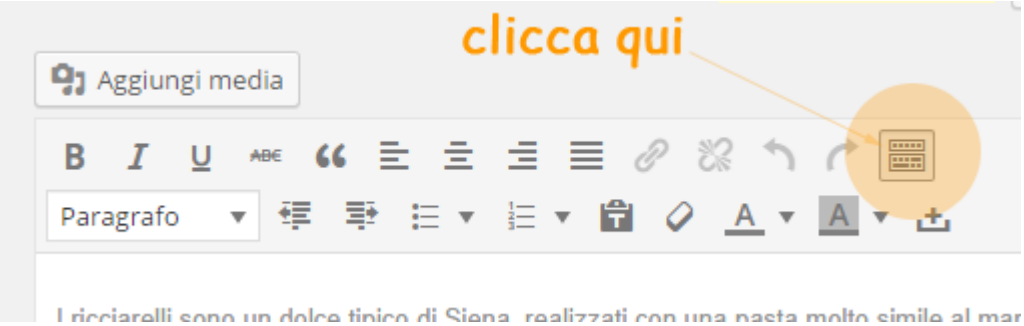
Come vedi la parte iniziale del titolo è generica "Torta di mele" ed è più probabile che le persone cerchino "ricetta torta di mele", giusto?

Quindi pensa sempre a questo esempio quando scrivi il titolo della tua ricetta.

Cerca di non usare nel titolo più di 75 caratteri compresi gli spazi.

Corpo della Ricetta

Per prima cosa verifica se la barra degli strumenti di testo è disposta su una o due righe. Se è disposta su una sola riga allora clicca sull'icona indicata nell'immagine per ottenere tutti gli strumenti a disposizione.



Non cambiare la dimensione del carattere, ma se necessario usa il **grassetto** ed il *corsivo* per attirare l'attenzione del lettore. Anche gli elenchi puntati facilitano la lettura.

Inizia la scrittura del corpo del testo inserendo il codice per la visualizzazione degli ingredienti ovvero scrivendo: [ingredients]

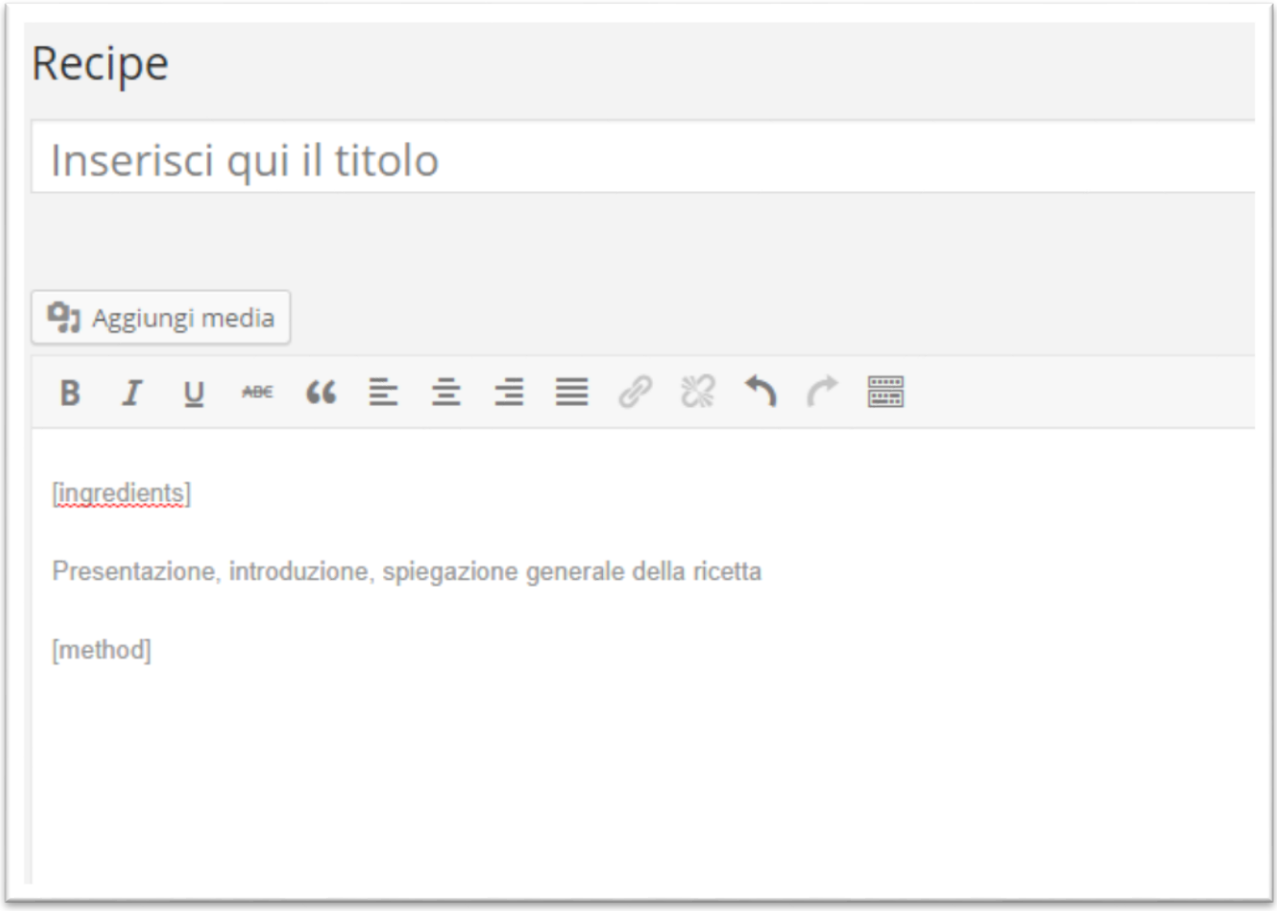
Il codice va inserito comprese le parentesi quadre.

Quindi scrivi tutto ciò che riguarda la presentazione della ricetta ed il procedimento in generale. Nel corpo della ricetta **non devi** scrivere gli ingredienti perché lo farai nei box successivi.

Se prevedi (consigliato) d'inserire anche un riepilogo del procedimento passo-passo, alla fine del corpo della ricetta inserisci il codice per la visualizzazione degli step ovvero

[method]

In altre parole il tuo corpo della ricetta avrà quest'aspetto:



Passiamo ora al modo corretto per inserire gli ingredienti, saltando, per ora, il box "Wordpress SEO di Yoast" che vedremo alla fine.

Box "Informazioni sulla ricetta"

Questo è un box molto importante poiché ci sono tutti i campi per rendere la tua ricetta interessante e ben scritta. Vediamoli uno dopo l'altro.

Video Ricetta (Sì/No)

Se la tua è una video ricetta (es. un tuo filmato da YouTube), allora clicca su Sì. Una video ricetta non necessita di foto ma solo del codice d'incorporamento del video, il cosiddetto codice embed. Se la tua non è una video ricetta, lascia su No.

Video Embed Code

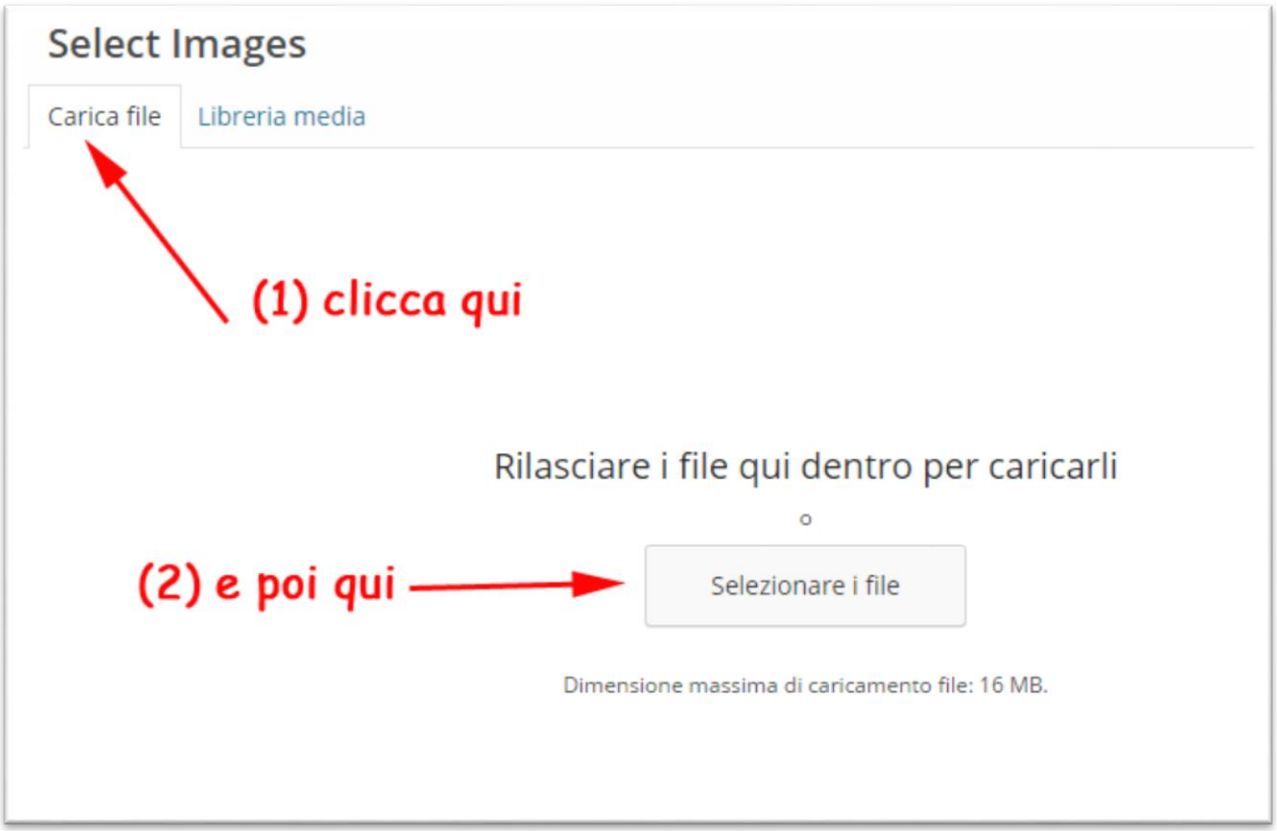
È il codice d'incorporamento rilasciato da YouTube. Si compila solo se la tua è una video ricetta, diversamente lascialo pure vuoto.

Immagine principale

È l'immagine rappresentativa della tua ricetta. Caricarla da qui ti assicura che essa comparirà nelle eventuali slideshow del sito. Ricorda che la dimensione minima è 575x262 pixel. **Non dimenticare** di caricare questa stessa immagine anche dal box "Immagine in evidenza" come vedremo tra un po'.

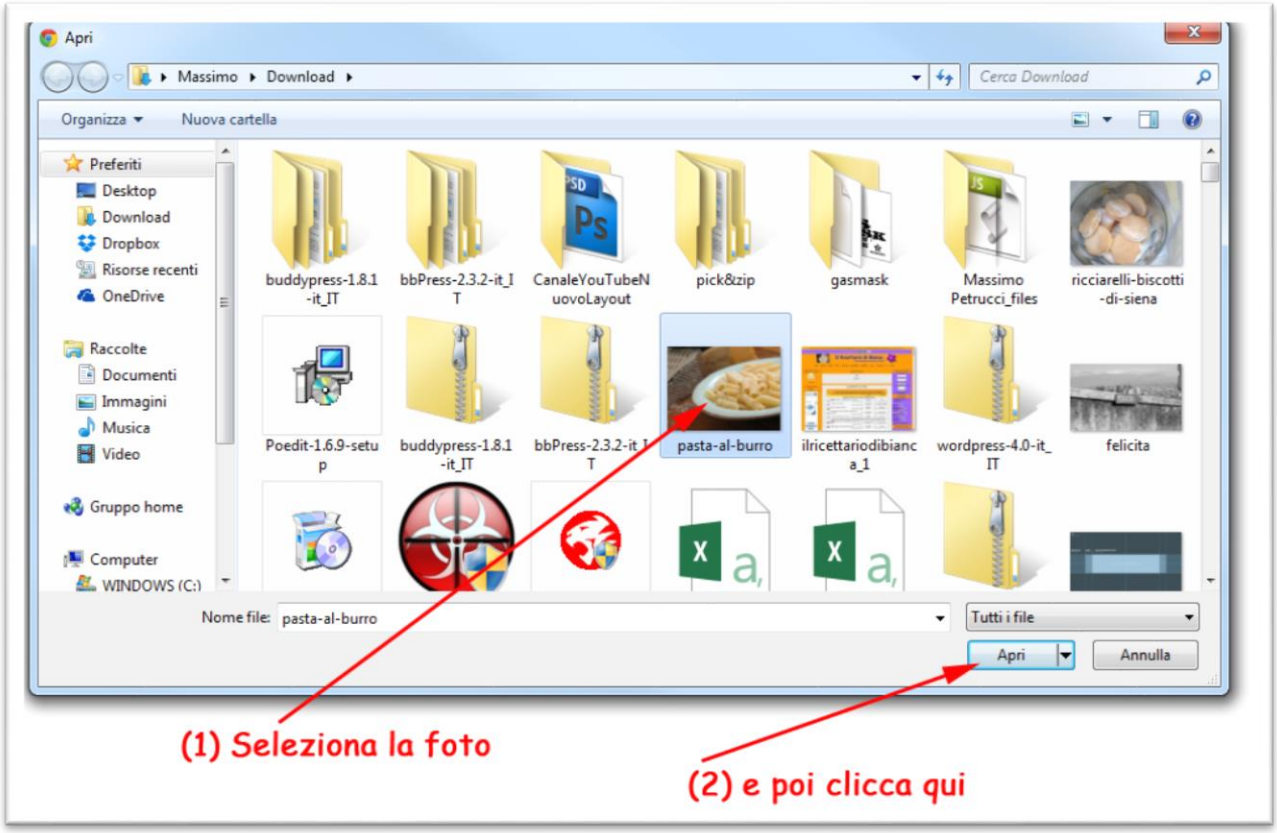
Per caricare l'immagine fai clic sul tasto "Select or Upload Images" e segui le istruzioni mostrate dalle seguenti immagini.

Clicca su "Carica file" e poi sul tasto "Seleziona i file".



Dal tuo computer entra nella cartella delle foto e scegli l'immagine rappresentativa della tua ricetta.

Fai un clic sull'immagine e poi clicca sul tasto "Apri" come indicato qui di seguito.



Attendi che l'immagine venga caricata, dopo di che apparirà nella "Libreria media".

Dovresti vedere l'immagine già con la spunta di selezione nell'angolo in alto a destra della foto. Se così non fosse, fai un clic sulla foto.

Come passaggio successivo vai nel campo "Testo Alt" e scrivi cosa rappresenta la foto, ad esempio: *pasta col burro* oppure *torta di mele*. Quindi clicca su "Seleziona".

Se tutto è andato bene vedrai una miniatura della tua immagine proprio sopra il tasto "Select or Upload Images".

Rendimento

Indica il "rendimento" della ricetta. Non è obbligatorio, ma in alcuni casi è consigliabile usarlo come ad esempio nel caso dei biscotti o di preparazioni che producano un numero di "oggetti": arancini, cioccolatini, ecc.

Se la ricetta produce, ad esempio, 50 biscotti nel campo "Rendimento" scrivi **50**.

Usa solo valori numerici.

Porzioni

Indica il numero di porzioni per il quale è divisibile la preparazione, in altre parole risponde alla domanda: per quante persone? Scrivi sempre questo valore ed usa solo valori numerici, ad esempio: **4**.

Tempo di preparazione

Indica in minuti il tempo di preparazione prima della cottura (se va cotto). Scrivi solo valori numerici espressi in minuti, esempio: 15, 45, 120, 240; il sistema provvederà a convertire i minuti in ore/minuti se il valore sarà maggiore di 60.

In altre parole se il tempo di preparazione è di 1 ora e 20, scrivi 80 (1 ora = 60 min. quindi 60 + 20 = 80).

Tempo di cottura

Sempre espresso in minuti. Esprime il tempo di cottura. In altre parole se il tempo di preparazione è di 1 ora e 20, scrivi 80 (1 ora = 60 min. quindi 60 + 20 = 80). Se la preparazione non va cotta, scrivi 0 (zero a numero).

Pronto in…

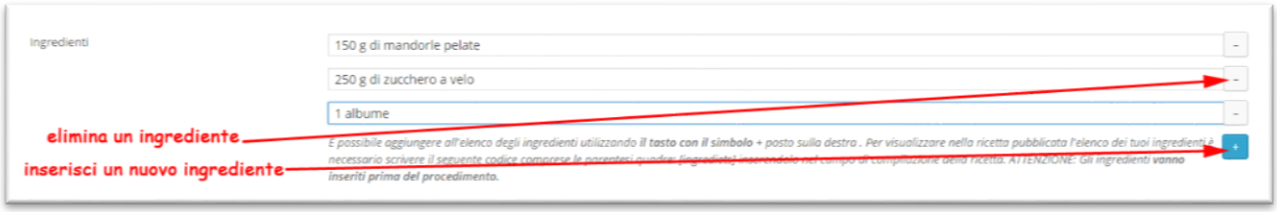
Dopo il tempo di preparazione e quello di cottura, ci vuole altro tempo? Ad esempio la preparazione deve raffreddarsi oppure bisogna impiattare in un certo modo o va tagliata a fette prima di servirla. Per queste ultime cose, quanto tempo ci vuole? Esprimilo sempre in minuti e con un valore numerico: es. 5, 15, 30, 80…

Se non ci vuole altro tempo, scrivi 0 (a numero).

Ingredienti

Qui devi porre attenzione, la cosa è semplice: devi inserire una riga d'ingrediente per ogni ingrediente della tua ricetta. All'inizio hai un solo campo bianco, ma se fai clic sul tasto + vedrai apparire altre righe.

Ecco come potrebbe apparire il tuo elenco degli ingredienti:



Ricorda che per far apparire i passaggi chiave nella tua ricetta devi inserire nel corpo della ricetta il codice [ingredients].

Passaggi chiave (facoltativo)

I passaggi chiave sono i cosiddetti "passo passo" della ricetta. Puoi intenderli anche come un veloce riepilogo dei passaggi già spiegati nel corpo della ricetta. Non puoi inserire immagini in questi campi.

Ogni riga è un passaggio e per inserire un nuovo passaggio clicca sul tasto + che trovi a destra del campo bianco. Il tutto funziona come per gli ingredienti.

Ricorda che per far apparire i passaggi chiave nella tua ricetta devi inserire nel corpo della ricetta il codice [method].

Valori nutrizionali

Se conosci i valori nutrizionali della tua ricetta per porzione, puoi inserirli compilando i campi:

- Valore nutrizionale (nome), es. *Calorie*.
- Valore nutrizionale (valore), es. *350*.

Facciamo un esempio: tu sai che ogni porzione è 350 calorie e che ha al suo interno il 30% di grassi.

Ecco come potrebbe apparire il tuo elenco di valori nutrizionali:

Per prima cosa inserisci la lista dei "nomi" dei valori nutrizionali facendo clic sul tasto + alla fine di ogni riga, nell'esempio avrai inserito:

- Calorie
- Grassi

Quindi procedi all'inserimento dei rispettivi valori sempre aggiungendo righe con il corrispettivo tasto + :

- 350
- 30%

Se non conosci nessun valore nutrizionale per la tua ricetta, puoi tranquillamente lasciare vuoti entrambi i campi.

Riassunto

Il riassunto appare nelle ricerche nel sito ed altre eventuali zone. Scrivi qualche riga riassuntiva, ma soprattutto che invoglino il lettore a selezionare proprio la tua ricetta rispetto alle altre simili.

Campi SEO ovvero il box "WordPress SEO di Yoast"

Senza entrare troppo nel merito della SEO (Search Engine Optimization) ti dico che se compilerai con attenzione questi campi aumenterai la probabilità che la tua ricetta sia trovata in rete ovvero che appaia tra i risultati di ricerca di Google. Bello, no? **:-)**

I campi che devi prendere in considerazione sono:

- Parola chiave principale.
- Titolo SEO.
- Meta descrizione.

I più importanti sono il secondo ed il terzo. Il primo ti serve per capire cosa si cerca in rete, prova a scrivere "Torta di mele" ed attendi un po', vedrai alcuni suggerimenti: essi rappresentano le ricerche più numerose, se non viene fuori nulla, allora ciò che hai scritto è poco cercato.

Se il titolo della tua ricetta è "Torta di mele di nonna Giuseppina" nel campo "Parola chiave principale" scrivi semplicemente *torta di mele*.

Ora passiamo ai due campi fondamentali che ti faranno fare la differenza nelle ricerche.

Il primo "Titolo SEO" non deve per forza coincidere con il titolo della tua ricetta, ma può essere leggermente diverso se necessario. Ricorda che la parola chiave fondamentale (nel nostro esempio *torta di mele*) deve essere scritta come prima cosa. Dopo di che inserisci qualcosa che **invogli chi cerca a cliccare sul tuo titolo**.

Esempio: *Torta di Mele: la Vera ricetta Tradizionale!*

Nota che ho usato delle maiuscole nel titolo, esse servono per **attirare l'attenzione**.

La "Meta descrizione" deve sempre iniziare per la parola chiave scelta, ma poi puoi scrivere quello che vuoi. Naturalmente questo testo **deve convincere l'utente** che la tua ricetta è proprio ciò che stava cercando e battere la concorrenza.

Ad esempio: *Torta di Mele: ecco la Vera ricetta Tradizionale, ricca di Foto e Suggerimenti, tramandata da 3 generazioni. Clicca e sarà tua!*

Ti ho convinto a cliccare? Forse sì! Mentre digiti la descrizione **tieni d'occhio i caratteri restanti** e non superarli altrimenti Google potrebbe scartare la tua descrizione e metterne una a caso.

Ultime informazioni prima di pubblicare la tua ricetta

Sei sulla strada buona e manca poco, hai inserito:

- Titolo della ricetta.
- Corpo del testo e i codici [ingredients] e [method].
- Hai inserito tutte le informazioni sulla ricetta.
- Hai inserito anche l'immagine principale.

Ora devi mettere qualche spunta ed è finita!

Tutti i box di cui parliamo si trovano nella colonna di destra.

BOX TAG

Un tag è una parola che rappresenta la tua ricetta. Devono essere parole rappresentative, non il titolo della ricetta né la categoria (tipo) né il tipo di cucina. Puoi inserire da un minimo di 1 tag ad un massimo di 5.

Ad esempio se nella tua *torta di mele* c'è anche la cannella, i tuoi tag potrebbero essere:

- Mele
- Cannella

Inutile mettere tutti gli ingredienti, ma solo quelli più rappresentativi. Nessuno cercherebbe "ricette di dolci con lo *zucchero*", quindi *zucchero* non sarà mai un tuo tag, ma *Cannella* sì, poiché è una spezia particolare.

BOX RECIPE TYPES (CATEGORIA)

Scegli una e solo una categoria dall'elenco. Es. Dolci da Forno.

BOX CUSINE (CUCINA)

Scegli una e solo una tipologia di cucina. Es. Giapponese. Sono nel caso dovessi scegliere "Regionale" poiché la tua ricetta è esclusivamente tipica del posto, allora metti una spunta sia a Regionale che Italiana. Se la tua ricetta è di una cucina non in elenco, allora salvala come "Bozza" e chiedi l'inserimento della nuova cucina scrivendo a info@ilricettariodibianca.com.

BOX COURSES (CORSO) – Facoltativo.

Se la tua è una ricetta base, ad esempio: pasta frolla, impasto per pizza, allora scegli il corso adatto. Questo è un box facoltativo.

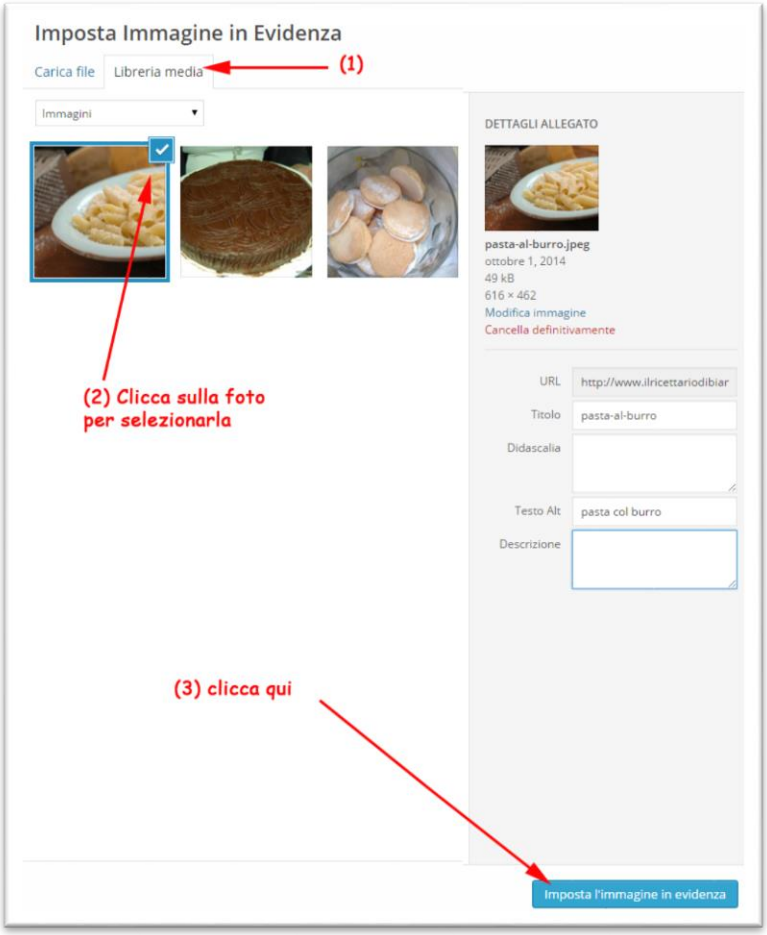
SKILL LEVELS (DIFFICOLTA')

Indica il livello di difficoltà relativo alla preparazione ed al tempo di preparazione.

IMMAGINE IN EVIDENZA – Molto importante!

Scegli l'immagine che verrà visualizzata nella homepage del sito, nelle ricerche e negli archivi. Se essa coincide con l'Immagine Principale che hai già inserito, allora la troverai nella "Libreria media" nel momento in cui fai clic sul link "Imposta immagine in evidenza".

Se la foto è la stessa caricata per "Immagine Principale", allora segui le istruzioni di questa immagine:



Se invece la devi caricare da zero, segui le istruzioni elencate a pagina 6 dal punto "Per caricare un'immagine" evidenziato in giallo, ed alla fine fai clic sul tasto blu "Imposta l'immagine in evidenza" come indicato dalla foto alla pagina precedente.

Tutto è pronto!

Bene, hai eseguito tutto alla perfezione! Se sei un autore in alto sulla destra troverai il box "Pubblica" ed il tasto "Invia per la revisione":

Non dimenticare **prima d'inviare per la revisione** o di **pubblicare** (se sei un Autore Pro) di **fare clic sul tasto "Anteprima"** in modo da vedere come appare la tua ricetta nel sito. Se tutto ti soddisfa, allora procedi, altrimenti esegui le modifiche necessarie, rivedi l'anteprima e conferma tutto con l'invio della ricetta.

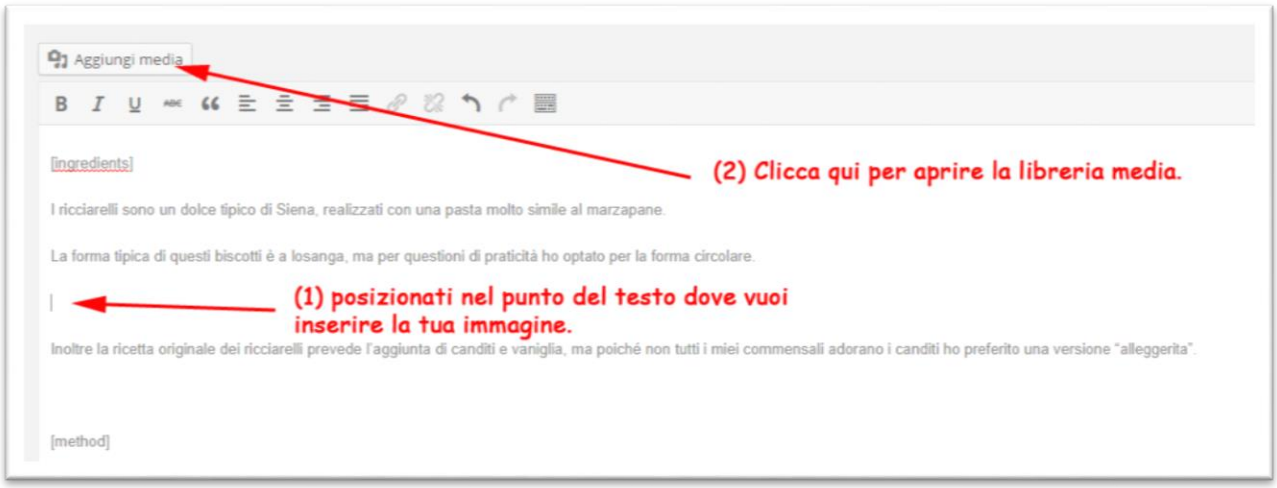
Fatto clic su "invia per la revisione" la tua ricetta verrà salvata nell'elenco delle ricette da controllare prima della pubblicazione. Da qui a qualche giorno la vedrai online. Quando la ricetta verrà pubblicata, sarai avvisato con un messaggio email.

E se non avessi tempo di completare tutti i passaggi?

Non preoccuparti, in qualsiasi momento puoi fare clic sul tasto "Salva bozza" che trovi nel box "Pubblica". Potrai riprendere il lavoro alla ricetta quando vorrai, basta fare clic sul link Recipes per avere l'elenco delle tue ricette, comprese quelle in bozza.

Inserimento di altre foto nella ricetta

Se vuoi inserire altre foto nella corpo della tua ricetta, il procedimento è piuttosto semplice. Per prima cosa posiziona il cursore nel punto in cui desideri inserire la tua foto, quindi clicca sul tasto "Aggiungi media" così come indicato nella prossima immagine.



Dopo di che

1. Clicca su "Carica file" (in alto a destra).
2. Clicca sul tasto "Seleziona i file".
3. Seleziona la foto dal tuo PC.
4. Clicca sul tasto "Apri".
5. Attendi il caricamento.
6. Scrivi una veloce descrizione della foto nel campo "Testo Alt" (box destra).
7. Clicca sul tasto "Inserisci nell'articolo" (in basso a destra).

Puoi eseguire questa operazione per ogni foto aggiuntiva.

Attenzione: fai in modo che le tue foto non siano troppo pensanti. Verifica che pesino entro i 150 Kb. Così esse si caricheranno più velocemente e, cosa importante, non userai troppe risorse del server. Ricorda che qui non sei su Facebook, Bianca ed io (Max) non abbiamo miliardi di euro, quindi più spreco si fa e più noi a fine anno ci troviamo una bolletta… salata!

LISTA DI CONTROLLO PER LA PUBBLICAZIONE DELLE RICETTE

Usa questa lista di controllo per verificare se hai eseguito tutto i passaggi prima di pubblicare o inviare per la revisione.

[ ] Inserimento del titolo principale.

[ ] Scrittura del corpo della ricetta.

[ ] Caricamento dell'Immagine Principale.

[ ] Caricamento dell'immagine in evidenza (box Immagine in evidenza).

[ ] Inserimento delle informazioni (Rendimento, porzioni, tempi…)

[ ] Inserimento degli ingredienti utilizzando i campi "Ingredienti" e facendo clic sul tasto "+" per ogni ingrediente.

[ ] Inserimento dei passaggi chiave (clic su "+" per ogni nuovo passaggio chiave).

[ ] Inserimento del codice [ingredients] nel corpo della ricetta prima di ogni altra cosa.

[ ] Inserimento del codice [method] nel corpo della ricetta laddove vuoi far vedere i passaggi chiave.

[ ] Inserimento dei Tag (massimo 5 tag).

[ ] Tipo di ricetta (box Recipe Types). Scegli un solo tipo di ricetta, es. Dolce da Forno.

[ ] Tipo di cucina (box Cusines). Se scegli "Regionale", clicca anche su "Italiana".

[ ] Se la tua ricetta è una ricetta di base (es. Pasta Frolla) scegli anche il tipo di Corso (box Courses).

[ ] Livello di difficoltà dal box "Skill Levels". Scegli un solo livello.

[ ] Compilazione dei campi SEO.

[ ] Scrittura di un breve riassunto della ricetta (di cosa tratta, breve presentazione).

[ ] Esegui un'anteprima per verificare che sia tutto ok e secondo gli standard del sito.

[ ] Clicca su "Invia per la recensione" oppure "Pubblica".

Sommario

Introduzione 2
Inserire una nuova ricetta 2
Divisione concettuale della ricetta 3
Campo Recipe (Ricetta) 4
Corpo della Ricetta 5
Box "Informazioni sulla ricetta" 6
Campi SEO ovvero il box "WordPress SEO di Yoast" 12
Ultime informazioni prima di pubblicare la tua ricetta 13
Tutto è pronto! 16
Inserimento di altre foto nella ricetta 17
LISTA DI CONTROLLO PER LA PUBBLICAZIONE DELLE RICETTE 18