

## A TAVOLA!

Un vecchio proverbio recita: a tavola prese moglie un frate ed un prete gliela soffiò. Come detto è un po' irriverente ma esplica in maniera diretta quanto sia importante, più che la funzione del mangiare, la tavola e quindi la buona cucina. In Italia come in Francia quest'arte si insegna a scuola e tocca vertici di vero e proprio virtuosismo.

di Paolo Ciardelli

### La Buona Cucina

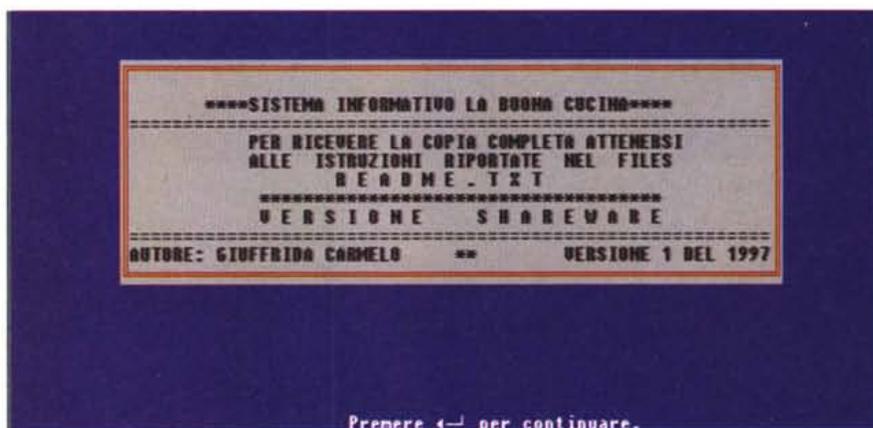
- Genere: Utilità, Shareware  
Lit. 9.000
- Nome file: CUCINA\_1.ZIP e CUCINA\_2.ZIP
- Autore: Carmelo Giuffrida
- Sistema operativo: Ms-Dos e Ms-Windows
- Reperibilità BBS: Mc-Link

Di questo programma una cosa va detta subito: la parte più bella e corposa è la quantità di ricette disponibili. L'interfaccia grafica non è infatti un granché e lo ammette anche il suo autore, un programmatore alle prime.

Perché allora viene recensito? Per il suo archivio, più di mille ricette che possono essere utilizzate indistintamente sia da singole famiglie che da ristoranti i quali vogliono archiviare, ricercare, stampare le proprie ricette con estrema facilità, eliminando così ingombranti libroni di cucina o fastidiosi appunti di ricette trascritte o staccate dai vari quotidiani.

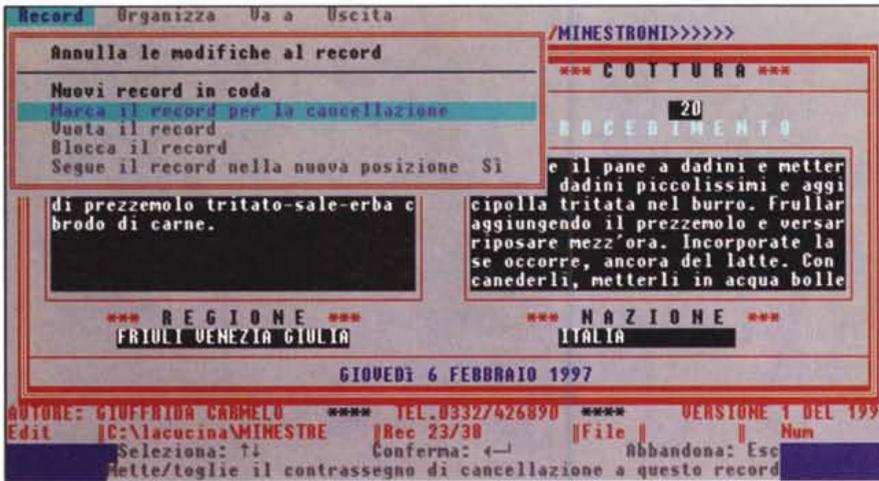
Certo è che il buon vecchio quaderno di cucina della nonna, ereditato dalla madre, ha un piacere diverso, ma l'informatica va a far sparire la carta o no?

Tornando al programma, esso è suddiviso per tipologie di ricette (antipasti, primi piatti, dolci, pizze ecc.), ed in tutti gli archivi si possono inserire, modificare e stampare le ricette stesse, magari aggiungendo quel tocco che la nonna ci ha insegnato.



Una volta entrati nel programma si possono effettuare ricerche per titolo, durata della preparazione, nazione di provenienza, regione o qualcos'altro.

Inoltre vi è una funzione speciale di ricerca suddivisa per ingredienti, la quale serve a visualizzare o stampare selezionando dai menu un ingrediente specifici-



dove abitate.

Dicevamo prima delle funzioni limitate. Tra queste c'è quella di inserimento (editing) che è disabilitata in tutti i menu tranne in quello degli antipasti.

Naturalmente la funzione di ricerca/modifica/visualizza è abilitata in tutti i menu, al contrario di quella di stampa che non funziona tranne nella parte riservata alle minestre, zuppe, ecc.

Tutte le altre funzioni (ricerca per ingredienti, ecc. ecc.) sono abilitate.

Nota bene che la versione dopo l'utilizzo di 30 giorni scade, e per poter essere utilizzata si deve chiedere all'autore la copia completa.

Naturalmente l'autore declina ogni responsabilità per qualsiasi genere di danni causato dall'applicazione: quindi se fate un'indigestione o invitate a

co le molte ricette che contengono il suddetto ingrediente. Ciò torna utile se si è allergici a qualcosa o non lo si può assumere in nessuna maniera.

Un'altra funzione interessante è quella contenuta in un sottomenu di servizio. Sono contemplate tutte le operazioni di salvataggio e recupero dati (si tratta pur sempre di un archivio in dbf indicizzato che va trattato con tutte le premure del caso), la gestione delle ricette da passare al cuoco in cucina, la possibilità di gestire un menu turistico, piuttosto che un altro, da preparare e stampare inserendo i prezzi per le varie portate. Naturalmente come tutti i software SHAREWARE, anche questo ha delle funzioni limitate. L'autore provvederà a spedire la versione completa a tutti gli utenti che avranno trovato questo software di loro gradimento, magari scrivendogli quattro righe con eventuali suggerimenti per migliorare il programma stesso.

### Requisiti Di Sistema:

Personal computer basato su 80386 o superiore con un minimo di 5 Mbyte di memoria RAM.  
Sistema operativo MS-DOS 5 o successivo  
Scheda grafica VGA  
Hard Disk

Comandi da aggiungere nei seguenti file:

```
AUTOEXEC.BAT
PATH c:\lacucina;
MODE CON CODEPAGE PREPARE=((850)
C:\DOS\EGA.CPI)
MODE CON CODEPAGE SELECT=850
```

```
CONFIG.SYS
FILES=100
BUFFERS=20
COUNTRY=039,850,C:\DOS\COUNTRY.SYS
device=c:\dos\ansi.sys
```

TITOLO	COTTURA	INGREDIENTI	PREPARAZIO	REGIONE
MANICATO ALLO SPECK IN BRODO	20	MEMO	MEMO	FRIULI
CLASSICA DI FAGIOLI	100	MEMO	MEMO	LOMBARD
CREMA DI CARCIOFI	20	MEMO	MEMO	CAMPANI
CREMA DI PINFERLI	60	MEMO	MEMO	TOSCANA
INSOLITA ALLA BIRRA	30	MEMO	MEMO	PIEMONTE
MINISTRA AFFUMICATA	70	MEMO	MEMO	TRENTIN
MINISTRA DELL'ORTO	105	MEMO	MEMO	CAMPANI
MINISTRA DI PISELLI E CARCIOFI	60	MEMO	MEMO	LOMBARD
MINISTRA FREDDA ALL'UNGHERESE	10	MEMO	MEMO	
MINISTRA GENOVESE	40	MEMO	MEMO	LIGURIA
MINISTRA PAESANA	100	MEMO	MEMO	SICILIA
MINISTRA SAPORITA	60	MEMO	MEMO	PIEMONTE
MINISTRA "PARMENTIER"	90	MEMO	MEMO	PIEMONTE
MISTA PISELLI E LENTICCHIE	60	MEMO	MEMO	PIEMONTE
ORZO ALLE ERBE AROMATICHE	50	MEMO	MEMO	LOMBARD
PASSATELLI IN BRODO	20	MEMO	MEMO	EMILIA
RISO DI VERDURE	30	MEMO	MEMO	PIEMONTE



Il costo è "ridicolo": L. 9.000 che vanno a coprire le spese dei supporti magnetici e di spedizione degli stessi.  
Gradita anche una cartolina del luogo

pranzo la persona cara e la vostra cucina non le aggrada, non prendetela con lui.

MS