

APP PER PANIFICATORI

L'app per i panificatori nasce con il preciso intento di svelare i dettagli dell'affascinante professione del panificatore nel comune di Viterbo. Il suo duplice scopo sarà quello di fornire uno sguardo approfondito sulla realtà dei prodotti tipici del luogo rappresentando anche un valido orientamento nella selva di ingredienti e tecniche di lavorazione che animano la tradizione culinaria della Tuscia.

Bisogna tener conto che ogni giorno ci interfacciamo con nuove intolleranze alimentari che obbligano l'acquirente a richiedere particolari lavorazioni del prodotto alimentare. Non solo. Lo sviluppo di una forte morale etica ha prodotto una solida presa di coscienza nei confronti dello sfruttamento industriale degli animali, portando gran parte dei consumatori ad abbracciare una scelta di vita vegana, evitando l'utilizzo di qualsivoglia derivato animale.

L'app per i panificatori sarà dunque una valida vetrina per i lavoratori del settore ed una pratica bussola per tutti i consumatori che hanno particolari esigenze alimentari ma non sanno come soddisfare le proprie richieste.

STRUTTURA

L'app sarà pensata in tre blocchi introduttivi [cliccabili](#):

PASTICCERI	PANIFICATORI	NEWS E INIZIATIVE
-------------------	---------------------	--------------------------

PASTICCERI E PANIFICATORI

All'interno delle due sezioni "PASTICCERI" e "PANIFICATORI" vi sarà la lista di quartieri di Viterbo, disposti in ordine alfabetico, tutti potenzialmente cliccabili.

Bagnaia

Castel D'Asso

Carcarelle

Carminie

Ellera

Fastello

Grotticella

La Quercia

Pilastro Ponte di Cetti

Roccalvecce

S. Martino al Cimino

S. Barbara

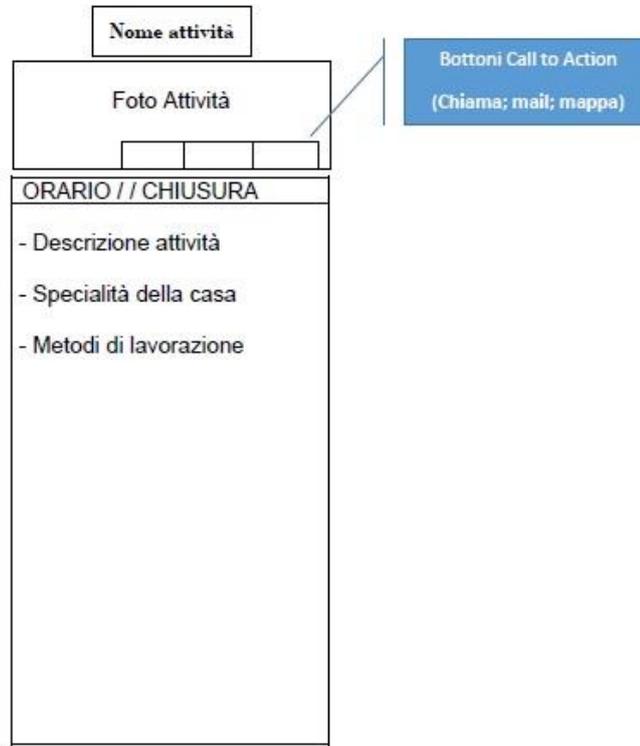
Salamaro

Tuscanese

Tobia

Villanova

Una volta scelta la zona, verranno visualizzati tutti i forni (o pasticcerie, in base alla scelta fatta inizialmente) che operano nel quartiere selezionato. Cliccandone uno in particolare si aprirà la pagina personale di ogni attività, pensata come il modello a fianco:



All'interno della pagina personale, il panificatore potrà inserire una **galleria di foto** (una in particolare sarà scelta come foto "immagine" della pagina), la **propria mail** e **il numero di telefono** per essere ricontattato dai clienti e la **posizione della propria attività sulla mappa**. Nella zona sottostante si potrà aggiungere una **descrizione storica della propria attività, le specialità della casa, gli ingredienti utilizzati e i metodi di lavorazione**.

In questo contesto, sia che si parli di pasticceri che di panificatori, sarà possibile aggiungere le peculiarità delle proprie lavorazioni, se vengono utilizzate farine per celiaci o se una parte dell'assortimento dolciario è pensato per i vegani.

A questo proposito, sia dentro il menu PASTICCERI che dentro il menu PANIFICATORI, saranno presenti altri due sottomenu che faciliteranno la ricerca per i consumatori più esigenti.

GO VEGAN	FARINE SPECIALI
-----------------	------------------------

Cliccando su uno dei due sottomenu si aprirà la lista di attività che utilizzano farine speciali o che cucinano parte delle proprie pietanze osservando la filosofia vegana.

NEWS E INIZIATIVE

Questa terza sezione sarà un memorandum di appuntamenti per i corsi di aggiornamento, i corsi di formazione, gli eventi culinari e le manifestazioni di vario genere che coinvolgono gli addetti ai lavori e tutte quelle persone che vogliono avvicinarsi al mondo dei panificatori. Scopo di questa sezione è creare un veicolo comunicativo affidabile, un ponte tra professione e passione, tra artigiano e cittadino, con l'obiettivo di tramandare antichi valori e sapori a chi vuole interfacciarsi con il mondo della panificazione.