Officina delle descrizioni: prima, dopo e verifica

Istruzioni

Scegli cinque voci del menù. Compila i fatti con la cucina prima di riscrivere. “Da verificare” resta una richiesta aperta: la frase non va pubblicata come certa.

01

Piatto e versione ricetta	____
Testo attuale	____
Ingredienti caratterizzanti	____
Preparazione	____
Accompagnamento compreso	____
Fatto da verificare	____

Riscrittura e prova

Nuovo testo	Cosa immagina di ricevere il lettore	Dubbio emerso	Correzione	Verifica cucina e data
____	____	____	____	____

Esempio simulato: “Il nostro abbraccio d’autunno” → “Crema di zucca con crostini al rosmarino”, soltanto se corrisponde alla ricetta. Chiedi al lettore se si aspetta una zuppa, un piatto asciutto o altro.

Controlli finali

- Il nome è riconoscibile anche senza foto.

- Origine e caratteristiche dichiarate hanno una prova pertinente.

- Descrizione e immagine rappresentano la stessa porzione.

- Le informazioni alimentari sono verificate separatamente e coerenti.

- Il testo approvato è stato aggiornato sui supporti elencati: ____.

Una descrizione breve non sostituisce l’informazione completa sugli ingredienti e sugli allergeni.