



CASA GOHAN

JAPANESE EMOTIONS

Paola Vigato - 1038132

Giacomo Zacchi - 1038012

LABORATORIO CERTIFICAZIONI AI



IL TEAM



PAOLA VIGATO

Brand Strategy,
UX/UI & Content Design



GIACOMO ZACCHI

Technical Development,
AI & Cloud Architecture



INDICE

01	Problema
02	Concept
03	Identità visiva e strategica
04	Target
05	Analisi competitiva
06	Business model
07	Positioning

08	Web app
09	Stack tecnologico
10	Cloud
11	AI
12	Budget e KPI
13	Roadmap
14	Conclusioni



IL PROBLEMA

La cucina giapponese è tra le più amate al mondo, ma cucinarla a casa in Italia è ancora difficile



INGREDIENTI INTROVABILI

Dashi, mirin, miso, katsuobushi, yuzu: raramente disponibili nei supermercati italiani.

NESSUNA GUIDA AI NEGOZI

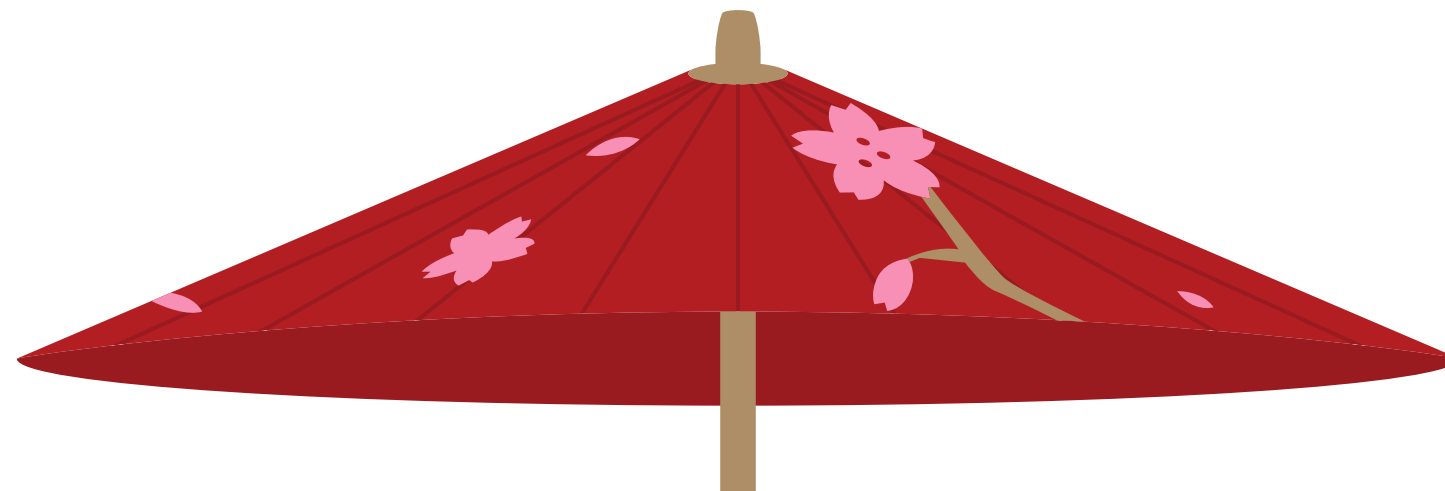
Manca una lista aggiornata e verificata di store fisici e online specializzati.

RICETTE INAFFIDABILI

Il web è pieno di adattamenti occidentalizzati, lontani dagli originali giapponesi.

NESSUNA PERSONALIZZAZIONE

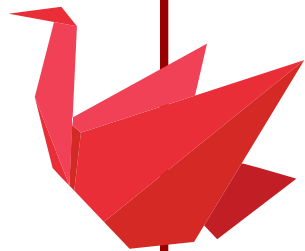
Nessuno strumento suggerisce cosa cucinare con gli ingredienti presenti già in casa.



CONCEPT

Casa Gohan è una **web application** pensata per accompagnare gli **appassionati italiani di cucina giapponese** in un percorso autentico: dalla scoperta delle ricette alla ricerca degli ingredienti, fino alla preparazione dei piatti a casa propria.

Il progetto nasce dall'incontro tra tradizione culinaria giapponese, tecnologia intelligente e il bisogno concreto di chi desidera cucinare in modo autentico ma non sa da dove cominciare.



**CASA
GOHAN**
JAPANESE EMOTIONS

IL NOME

Il nome è un incontro linguistico e culturale preciso.

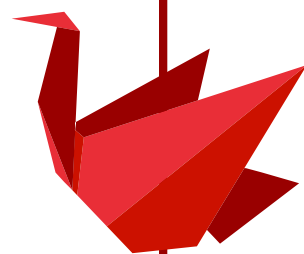
CASA

Evoca il **calore domestico**, la **convivialità**, il **luogo sicuro e affettivo** dove si cucina e si condivide. Non un luogo formale ma la **cucina di casa**, con tutti i suoi tempi, odori, errori e scoperte.

GOHAN

Gohan è la parola giapponese che indica contemporaneamente il **riso cotto** e, per estensione, il **pasto** in senso ampio.

Unire "**Casa**" e "**Gohan**" significa creare un **ponte tra due culture** attraverso il linguaggio del cibo, restituendo alla cucina giapponese la sua dimensione più intima e familiare.



IL LOGO

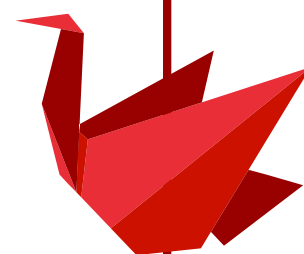


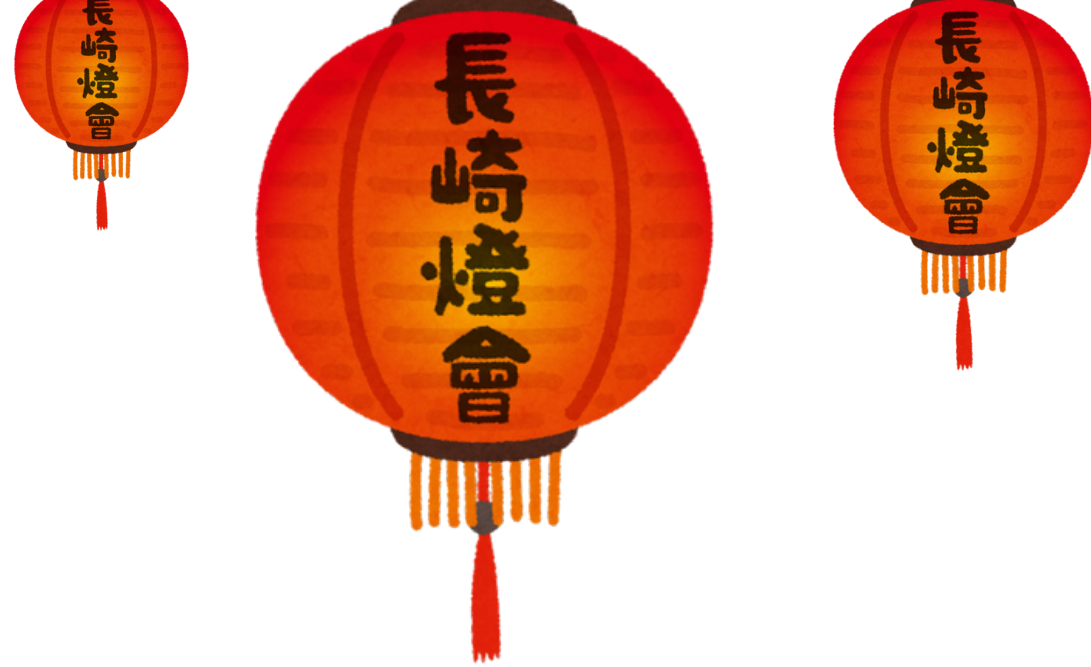
**CASA
GOHAN**

JAPANESE EMOTIONS

Il **logo** trasmette **accoglienza, appetito, energia e familiarità**.

La **ciotola** comunica **casa, rituale e condivisione**, mentre il **tratto lineare e minimale** suggerisce **ordine, essenzialità** e una sensibilità visiva vicina all'estetica giapponese e al design contemporaneo europeo. Anche i **colori** lavorano bene sul piano emotivo: il **rosso** acceso richiama **Giappone, passione e cibo**, mentre il **nero** aggiunge **eleganza, precisione e solidità di marca**. Il payoff **“Japanese Emotions”** rafforza l'idea che non si propongono solo ricette, ma **un'esperienza culturale ed emotiva legata al cucinare a casa**.





L'IDENTITÀ STRATEGICA DI CASA GOHAN

MISSION

Rendere la cucina giapponese autentica **accessibile** agli italiani, attraverso ricette **verificate**, ingredienti **reperibili** e un'esperienza **personalizzata**.



VISION

Diventare il **punto di riferimento digitale** per chi vuole esplorare e vivere la cultura culinaria giapponese nelle cucine italiane.



I VALORI DI CASA GOHAN



ACCESSIBILITÀ

Pensata per tutti: dal principiante allo chef amatoriale avanzato.

CONVIVIALITÀ

Il cibo giapponese è tradizione condivisa. Casa Gohan restituisce questa dimensione.

TRASPARENZA

L'AI è usata in modo dichiarato e spiegato. L'utente sa sempre quando interviene.

AUTENTICITÀ

Ricette con origini regionali documentate. Nessuna occidentalizzazione non dichiarata.

INCLUSIVITÀ

Filtri per allergie, intolleranze e scelte etiche. Progettata per tutti.

SCOPERTA CULTURALE

Ogni ricetta è un viaggio: note storiche e origini regionali in ogni piatto.

SOSTENIBILITÀ

Si prediligono ingredienti stagionali e produttori locali dove possibile.

A CHI SI RIVOLGE CASA GOHAN

Casa Gohan si rivolge a un pubblico urbano, digitale e curioso, che ama la cucina giapponese e desidera viverla in modo autentico anche a casa.

ETÀ?

22-45 anni.

DOVE VIVE?

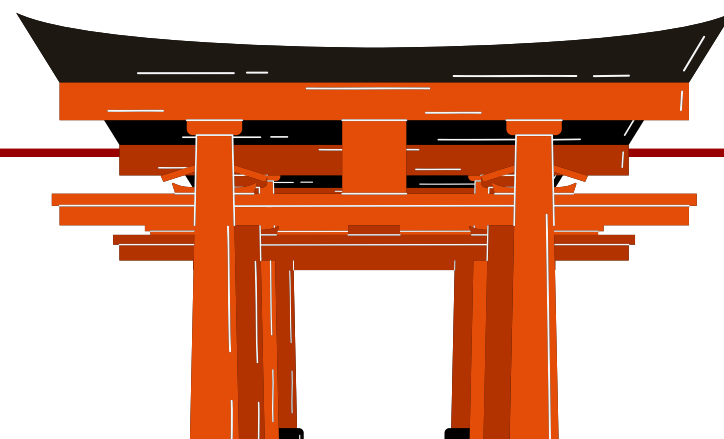
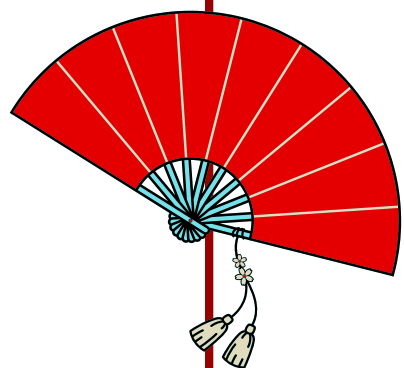
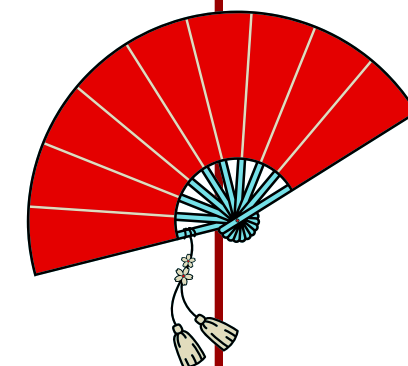
Aree urbane, con focus iniziale su Milano.

INTERESSI?

Cucina asiatica e giapponese, contenuti food online, ristoranti e cultura nipponica.

BISOGNI?

Trovare ingredienti autentici, ricette affidabili e punti vendita specializzati per cucinare a casa.



BUYER PERSONAS

MARTINA, 22 ANNI

Fuorisede vive a Milano ed è appassionata di cultura giapponese, anime, viaggi e cucina etnica. Cerca autenticità e scoperta culturale, ma fatica a trovare gli ingredienti giusti e trova online ricette troppo occidentalizzate. Il suo obiettivo è ricreare a casa il ramen autentico provato durante un viaggio in Giappone.



LUCA, 35 ANNI

Ingegnere informatico, vive a Milano ed è interessato a cucina avanzata, food photography, tecnologia e nutrizione. Ha già buone competenze culinarie, ma con la cucina giapponese fatica a reperire ingredienti specifici e a costruire una dispensa affidabile. Il suo obiettivo è migliorare tecnicamente e ricevere suggerimenti più avanzati e personalizzati.



ANALISI COMPETITIVA



GialloZafferano

Piattaforme di **ricette generaliste**, ma non focalizzate sulla cucina giapponese autentica



ChefGPT

Supporto AI alla cucina, ma senza verticalità culturale specifica sulla cucina giapponese.



JAPAN CENTER

Riferimento per **prodotti e ingredienti**, ma più vicino a store/contenuto che a una guida integrata in italiano.



JUST ONE
COOKBOOK

Fonte molto autorevole sulla cucina giapponese, ma non progettata come ecosistema localizzato per l'utente italiano.

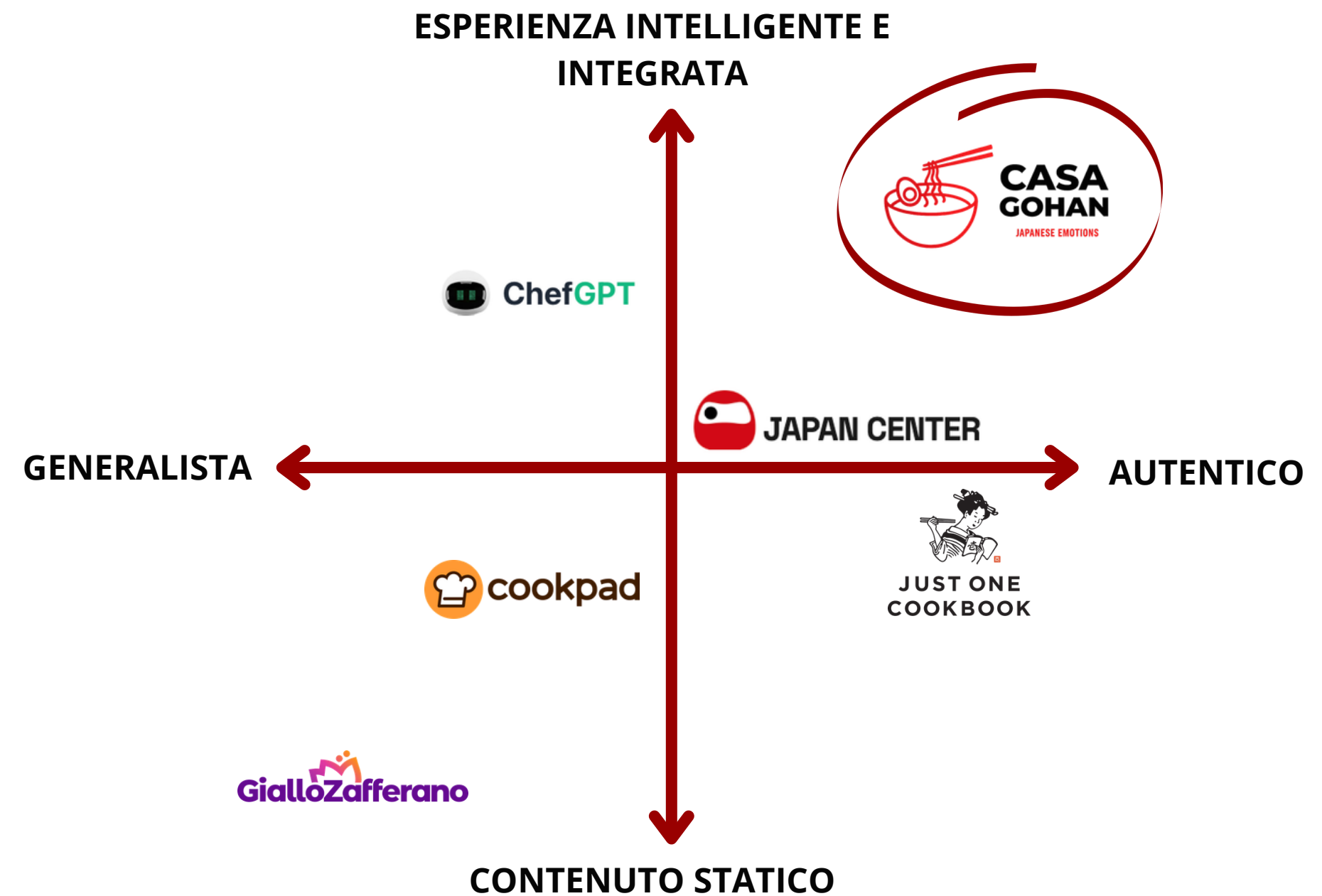




POSITIONING

Casa Gohan occupa **un white space ancora non presidiato**. Unisce cucina giapponese autentica, AI applicata alla personalizzazione e una rete di punti vendita verificati per il pubblico italiano:

- **ricette autentiche e curate;**
- **suggerimenti intelligenti e contestuali;**
- **supporto concreto all'acquisto degli ingredienti.**





BUSINESS MODEL CANVAS

PARTNER CHIAVE

- Negozi giapponesi/orientali a Milano
- Importatori italiani prodotti giapponesi
- Creator food specializzati
- Provider API (OpenAI, Google, YouTube)
- AWS / Vercel (cloud)

ATTIVITÀ CHIAVE

- Cura dataset ricette autentiche
- Sviluppo motore AI (RAG, embeddings)
- Verifica rete negozi Milano
- Produzione contenuti editoriali

RISORSE CHIAVE

- Dataset proprietario ricette
- Motore AI (LLM + embeddings)
- Brand identity forte
- Rete negozi partner Milano

VALUE PROPOSITION

- Prima piattaforma italiana di cucina giapponese autentica
- 100 ricette con origini regionali e note storiche
- AI suggerisce ricette dagli ingredienti in casa
- Sostituti intelligenti culturalmente coerenti
- Mappa negozi verificati a Milano
- Modello freemium

RELAZIONI CON I CLIENTI

- Onboarding con profilo preferenze
- Raccomandazioni AI adattive
- Community: commenti e foto piatti
- Newsletter mensile

CANALI

- Web app
- Instagram, TikTok, YouTube
- SEO + blog editoriale
- Workshop culinari a Milano

SEGMENTI DI CLIENTELA

Primario:

- Italiani 22–45 anni, aree urbane
- Appassionati cucina giapponese
- Spesa medio-alta, digitalmente abituati

Secondario:

- Food blogger e content creator
- Comunità giapponese in Italia
- Turisti culturali post-Giappone

STRUTTURA DEI COSTI

- Sviluppo MVP: €8.000 • AI/API: €3.600/anno • Cloud: €1.800/anno
- Marketing: €12.000/anno • Contenuti: €4.000/anno • Partnership: €5.000/anno
- Totale lancio: €14.750 • Anno 1: €37.600

FLUSSI DI RICAVI

- Freemium: accesso base gratuito
- Premium: meal planning, liste spesa, ricette avanzate
- Affiliazione: revenue sharing su acquisti da negozi partner
- Contenuti sponsorizzati (anno 2+)

COME GUADAGNA CASA GOHAN

Modello freemium con 4 flussi di ricavo progressivi

LANCIO

Da subito

Freemium

Accesso gratuito alle ricette, ricerca base e mappa negozi. Strategia di acquisizione utenti e costruzione della base dati comportamentale.

Nessun ricavo diretto — strategia di crescita

ANNO 1

Da mese 6

Premium

Abbonamento mensile/annuale: meal planning settimanale, liste spesa auto-generate, ricette avanzate e filtri personalizzati.

Target: €4,99/mese · 5% conversione utenti

ANNO 1-2

Da mese 6

Affiliazione negozi

Revenue sharing sugli acquisti generati tramite la mappa negozi. Ogni click verso un partner viene tracciato via UTM.

Commissione: 3–8% sul valore dell'ordine

ANNO 2+

Anno 2

Contenuti sponsorizzati

Partnership con importatori giapponesi, brand alimentari e scuole di cucina. Ricette in evidenza e newsletter dedicata.

CPM newsletter + fee partnership brandizzate

COME FUNZIONA LA WEB APP

家ごはん

Il Giappone, *a casa tua.*

Casa Gohan è un atlante editoriale di ricette giapponesi autentiche, ingredienti, indirizzi a Milano e un suggeritore emozionale per scegliere cosa cucinare oggi.

Sfoglia le ricette

Trova il tuo piatto

Prototipo con Lovable

COSA OFFRE LA PIATTAFORMA



1

100 Ricette Autentiche

Dataset proprietario con origini regionali, note storiche, difficoltà e stagionalità.

2

Ricerca Semantica AI

Query in linguaggio naturale: "un piatto caldo senza carne per l'inverno".

3

Motore AI Ingredienti

Inserisci cosa hai in casa e la piattaforma suggerisce cosa cucinare o cosa aggiungere.

4

Sostituti Intelligenti

Ingrediente introvabile? L'AI propone alternative culturalmente coerenti con nota di autenticità.

5

Mappa dei Negozi

Integrazione Google Maps: negozi fisici e online a Milano con ingredienti disponibili.

6

Video YouTube

Link automatici a video-ricette pertinenti tramite YouTube Data API.

IL PERCORSO DELL'UTENTE

Da “cosa cucino stasera?” al piatto in tavola



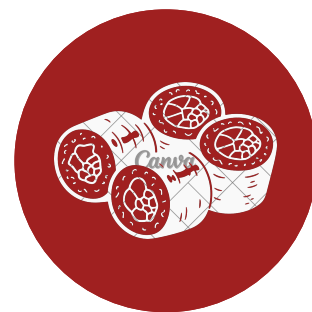
01



Cerca o esplora

Cerca in linguaggio naturale — «un piatto caldo senza carne» — oppure sfoglia le 100 ricette con filtri per difficoltà, tempo e stagione.

02



Cosa hai in casa?

Inserisci gli ingredienti disponibili. L'AI suggerisce le ricette realizzabili subito e indica cosa aggiungere per completarle.

03



Apri la ricetta

Scheda completa: ingredienti, passaggi, note storiche, origine regionale, calorie e video YouTube collegato automaticamente.

04



Trova gli ingredienti

Ingrediente mancante? La mappa mostra i negozi giapponesi a Milano dove trovarlo — o l'AI propone un sostituto culturalmente coerente.

Ogni step è connesso: dalla curiosità alla cucina, senza mai uscire dalla piattaforma.

IL PUNTO DI PARTENZA: 100 RICETTE

12 ricette

Prototipo con Perplexity Computer

RICERCA Cerca per nome (es. ramen, mochi)

DIFFICOLTÀ Tutte ▼

REGIONE Tutte ▼

CATEGORIA Tutte ▼

MEDIA



カツ丼 (Katsudon)
Cotoletta di maiale su riso
Tokyo · 35 min · Riso

MEDIA



卵焼き (Tamagoyaki)
Frittata arrotolata dolce-salata
Tutto il Giappone · 20 min · Uova

FACILE



お好み焼き (Okonomiyaki)
Frittata di cavolo 'come ti pare'
Osaka · 30 min · Fritti

MEDIA



天ぷら (Tempura)
Frittura leggera di pesce e verdure
Nagasaki / Tokyo · 40 min · Fritti

FACILE



おにぎり (Onigiri)
Polpette di riso
Tutto il Giappone · 20 min · Riso

AVANZATA



醤油ラーメン (Shoyu Ramen)
Ramen alla salsa di soia
Tokyo · 120 min · Noodles

Il **dataset** è il **cuore informativo della piattaforma**.

È la base su cui si appoggiano filtri, ricerca semantica e suggerimenti AI.

Cosa contiene:

- **100 ricette** autentiche giapponesi verificate;
- **nome** in italiano e giapponese;
- **categoria**;
- **origine regionale**;
- **ingredienti**;
- **tempi** di preparazione;
- **difficoltà**;
- **porzioni e calorie**;
- **stagionalità**;
- **note storiche** per valorizzare il contesto culturale.

UN ESEMPIO DI RICETTA



HAKATA, FUKUOKA · NOODLES

豚骨ラーメン (Tonkotsu Ramen)

Ramen di brodo di maiale

720 MINUTI Avanzata 4 PORZIONI

- Nome
- Livello di difficoltà e tempo
- Ingredienti e quantità
- Link alla mappa per trovare ciò che manca
- Storia e origine del piatto
- Procedimento passo passo
- Video tutorial collegato

Ingredienti

Ramen noodles ラーメン	400g
Maiale (lombo) 豚肉	500g
Salsa di soia (shoyu) 醤油	60ml
Sale 塩	20g
Olio di sesamo 胡麻油	15ml
Cipollotto 葱	2
Sesamo bianco 白胡麻	10g · opzionale

[Dove trovare gli ingredienti →](#)

Storia

Il tonkotsu ramen nasce a Kurume, prefettura di Fukuoka, nel 1937. Si caratterizza per il brodo bianco e cremoso, ottenuto bollendo per 12 ore ossa di maiale (in particolare zampetti e teste). Hakata, quartiere di Fukuoka, ne ha fatto il proprio simbolo, servendolo con noodles sottili (hosomen) e la possibilità di ordinare 'kaedama', cioè un secondo giro di pasta nel brodo.

Procedimento

- 1 Fai sbollentare 1.5kg di ossa di maiale 10 minuti, sciacqua sotto acqua fredda.
- 2 Riempile in una pentola capiente, copri d'acqua, porta a ebollizione vigorosa.
- 3 Mantieni il bollore costante per 10-12 ore, rabboccando acqua: il brodo deve diventare bianco.
- 4 Filtra. Prepara il tare con shoyu, sale e olio di sesamo.
- 5 Lessa 200g di noodles ramen sottili 1 min, scola.
- 6 Componi: tare in fondo, brodo bollente, noodles, chashu di maiale, kikurage, cipollotto, sesamo.

DOVE TROVARE GLI INGREDIENTI



MAPPA

Dove trovare gli ingredienti, davvero.

Sei punti di riferimento per chi cucina giapponese a Milano: quattro negozi fisici e due e-commerce italiani che spediscono in tutto il Paese.

Tutti Fisici Online

Asia Market

Via Bramante 9, 20154 Milano

NEGOZIO FISICO

Japan Italian Bridge

Vendita online — spedizioni Italia/UE

ONLINE

Kathay

Via Rosmini 4, 20154 Milano

FISICO

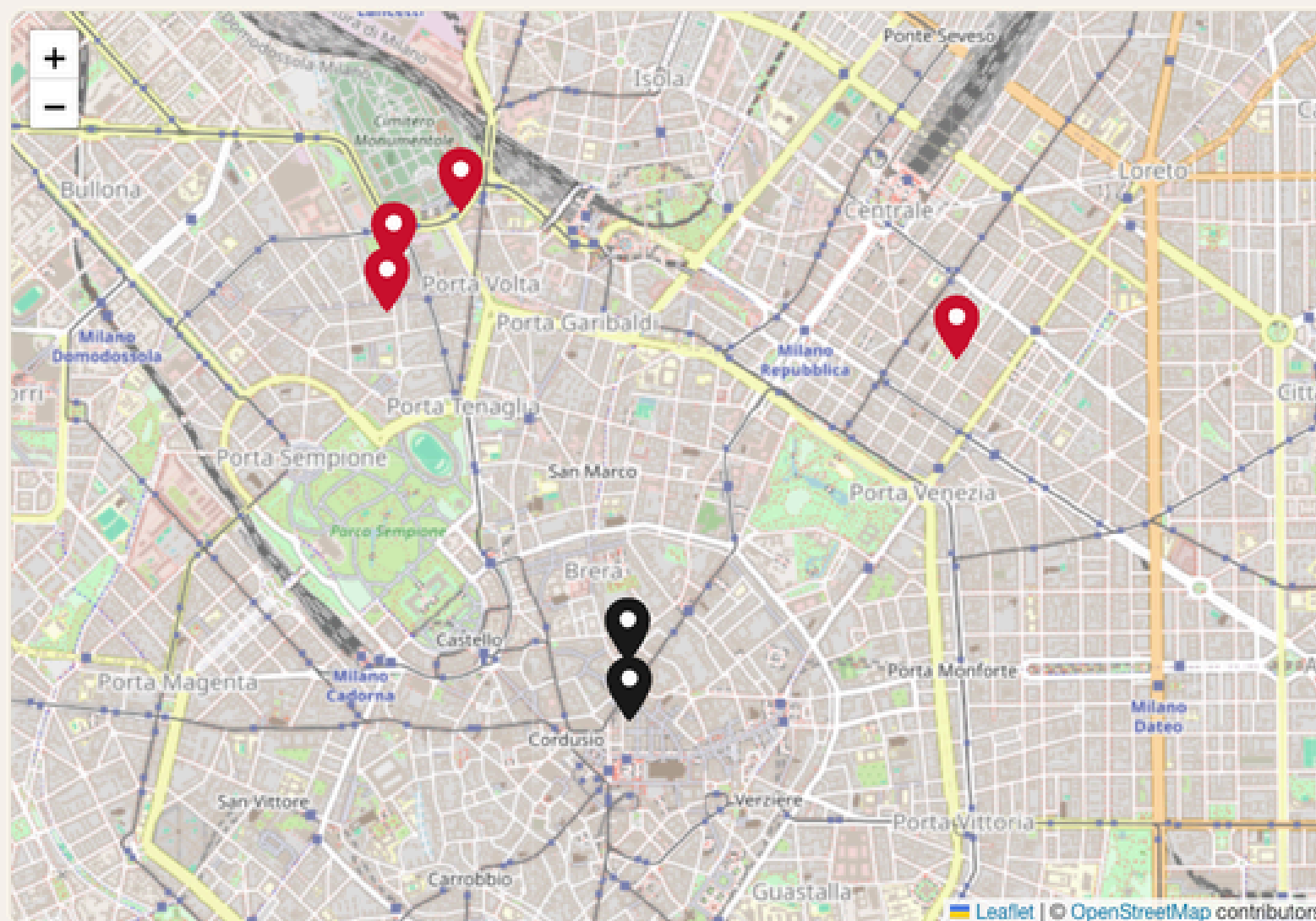
ONLINE

Kazoku

Via Paolo Sarpi 9, 20154 Milano

NEGOZIO FISICO

Niehiki Market Italia



La mappa integra i **negozi giapponesi e orientali** di Milano, aiutando l'utente a trovare gli ingredienti necessari per completare una ricetta. In questo modo Casa Gohan collega il contenuto digitale all'acquisto reale, senza uscire dall'esperienza della piattaforma.



ASSISTENTE AI



SELEZIONA LA TUA DISPENSA

Scegli gli ingredienti che hai già in casa tra oltre 100 voci

AI ANALIZZA E CONFRONTA

RAG confronta dispensa con dataset e calcola compatibilità

RICETTE ORDINATE PER AFFINITÀ

Lista di piatti realizzabili subito con ingredienti mancanti

ASSISTENTE AI

Cosa cucino stasera?

Seleziona gli ingredienti che hai in casa: il sistema confronta la tua dispensa con le 12 ricette del catalogo e ti propone, in ordine di compatibilità, cosa puoi preparare.

0 ingredienti selezionati

Azzera

ALGA

Kombu 昆布

Nori 海苔

Wakame 若布

CONDIMENTO

Aceto di riso 米酢

Furikake ふりかけ

Olio di sesamo 胡麻油

Sale 塩

Sesamo bianco 白胡麻

Togarashi (shichimi) 七味唐辛子

Wasabi 山葵

Zucchero 砂糖

DOLCE

Anko (pasta di azuki) 餡子

Farina di riso glutinoso (mochiko) 餅粉

Risultati

Ordinate per somiglianza con la tua dispensa (12 ricette).

Suggerisci ricette



Manca qualcosa
· 60%

Ramen di brodo di maiale

豚骨ラーメン
(Tonkotsu Ramen)



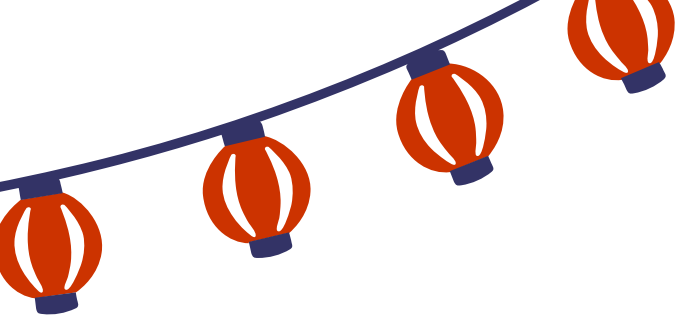
Ti manca:

Ramen noodles, Maiale (lombo), Sale



STACK TECNOLOGICO

Frontend	React.js / Next.js	Struttura modulare, prestazioni migliori e ottimizzazione SEO
Backend	Node.js / FastAPI (Python)	Integrazione con AI, velocità e flessibilità
Database	PostgreSQL + pgvector	Relazionale, solido, affidabile, ricerca semantica con embeddings
AI / LLM	OpenAI API (GPT-4o)	Raccomandazioni, ricerca semantica, sostituti ingredienti
Mappe	Google Maps Platform	Mappa negozi, geolocalizzazione
Video	YouTube Data API v3	Link video-ricette automatici per ogni piatto
Analytics	PostHog / Mixpanel	Tracking eventi, funnel, cohort analysis, KPI
Cloud	AWS + Vercel	Hosting, S3 storage, CDN CloudFront, CI/CD



CLOUD: DOVE E PERCHÉ

Hosting App

Vercel (frontend Next.js) + AWS EC2/Lambda (backend). Disponibilità 24/7, scaling automatico, zero downtime con CI/CD.

Storage Immagini

Amazon S3 + CDN CloudFront. Tempi di caricamento rapidi in tutta Italia.

Database Cloud

AWS RDS / Supabase. Backup giornalieri automatici, alta disponibilità, scalabilità verticale e orizzontale.

AI Services

API OpenAI/Anthropic. Pay-per-use: nessuna GPU propria, adozione progressiva efficiente nei costi.

Sicurezza

ISO 27001, SOC 2, crittografia a riposo e in transito, IAM per accessi. Conformità GDPR.

Scalabilità

Tier gratuiti/entry-level in lancio → scaling progressivo con la crescita.



DOVE VIVE L'AI IN CASA GOHAN



RAG + LLM

Raccomandazione per ingredienti disponibili

L'utente lista cosa ha in casa → retrieval aumentato confronta semanticamente con il dataset → suggerisce ricette per affinità.

LLM Etico

Sostituti culturalmente coerenti

Ingrediente non disponibile → suggerisce alternative rispettando l'autenticità. Obbligo di dichiarare che è una sostituzione.

Embeddings vettoriali

Ricerca semantica in linguaggio naturale

Vettori sulle ricette confrontati con la query: vera comprensione del linguaggio, non keyword matching.

Profilo adattivo

Personalizzazione progressiva

Il sistema apprende preferenze, ricette salvate, filtri usati. Con controllo utente completo (GDPR).

Human-in-the-loop

Classificazione automatica dataset

Nuove ricette vengono taggiate automaticamente per categoria, allergie, difficoltà — sempre sotto revisione umana.

AI RESPONSABILE E PRINCIPI ETICI

In linea con il framework AI Act europeo



TRASPARENZA

Ogni output AI è etichettato con badge «Suggerito dall'AI». L'utente sa sempre quando interagisce con una raccomandazione algoritmica.

SPIEGABILITÀ

Il sistema mostra i motivi del suggerimento: «Ti suggeriamo questa ricetta perché hai riso, uova e salsa di soia in casa».

CONTROLLO UTENTE

L'utente può sempre ignorare l'AI, resettare il profilo preferenze, accedere a risultati non filtrati.

ACCURATEZZA

L'AI non inventa ricette o ingredienti non presenti nel dataset verificato. Sostituzioni accompagnate da valutazione di autenticità.

PRIVACY GDPR

Dati di profilazione gestiti con consenso esplicito, mai ceduti a terzi. Conformità GDPR garantita.

HUMAN OVERSIGHT

Human-in-the-loop: ogni nuova ricetta è soggetta a revisione umana prima della pubblicazione.



BUDGET & KPI CHIAVE



BUDGET STIMATO

Voce di Costo	Iniziale (€)	Anno 1 (€)
Sviluppo web app (MVP)	8.000	4.000
Marketing digitale	1.500	12.000
AI / API (LLM)	300	3.600
Partnership e eventi	1.000	5.000
Contenuti editoriali	500	4.000
Branding + Cloud + Ops	3.450	8.800
TOTALE STIMATO	€ 14.750	€ 37.600

KPI CHIAVE

KPI	6 mesi	12 mesi
Utenti registrati	500	3.000
Utenti Attivi (MAU)	200	1.500
Retention rate (30 gg)	25%	40%
Suggerimenti AI / mese	500	5.000
User Satisfaction (CSAT)	4.0/5	4.5/5

€ 14.750

Budget iniziale

€ 37.600

Budget Anno 1

3.000

Utenti target (12 mesi)

+20%

Buffer consigliato



ROADMAP 5 ANNI



Modello freemium → partnership commerciali → revenue sharing → newsletter tematica → brand alimentari

Dove finisce una ricetta, con Casa Gohan inizia un'emozione



AUTENTICITÀ

SCALABILITÀ

AI RESPONSABILE

ありがとうございます！
あつま

