delizard 2.0
Realizzazione siti web
Web Design
Servizi SEO
presenta

Delizard

Rosignano S.

www.millestanze.it

Alla fine del racconto
il portfolio di Delizard

Roberta Minghetti

Il sito è servito

© NIKE EDIZIONI

www.goldenbookhotels.it

Tutti i diritti riservati.
Vietata qualsiasi duplicazione del presente ebook.

Il sito è servito

È sabato mattina quando qualcuno digita su una tastiera una sequenza di cifre: 3358451281.
Il cellulare di Francesco suona subito dopo.
– Buongiorno sono Massimo, non la disturbo vero? Vede, domani partiamo per la fiera e siamo in ufficio per sistemare le ultime cose e così, parlando con i miei soci, avremmo pensato di inserire sul nostro sito il video aziendale che ci ha preparato per lo stand... è una buona idea non le pare? A noi è sembrata un'ottima idea, solo che il nostro ragazzo, che segue queste faccende e sa come inserire le cose nel sito e tutto quanto, non è in ufficio oggi, sa, è sabato… allora avremmo bisogno, se non è un problema, che ci facesse lei questo piacere... tanto è un lavoro da niente, dico bene? Quindi rimaniamo d'accordo così; se ha bisogno di qualche informazione tecnica le lascio il numero del mio impiegato... ce la fa entro la mattina vero?
Tutte le risposte rimangono incollate nella mente di Francesco, la rapidità con cui le parole del signor Mas-

simo penetravano nelle sue orecchie non aveva permesso ad alcuna sillaba di staccarsi e scendere verso la bocca, ed ora rimbalzavano tutte in fila come un'eco arrivata troppo tardi:

"No, non mi disturba, mi dica pure… Sono d'accordo, è una buona idea ma forse sarebbe meglio caricarlo dopo la fiera, per non rovinare l'effetto sorpresa... Non è proprio un lavoro da niente: non conosco il vostro il sito, mi servono i dati di accesso FTP, il filmato è da esportare più compresso altrimenti è troppo pesante da mettere online e bisogna prevedere anche un link nella sezione news che rimandi al video; comunque sì, si può fare senza problemi…"

Francesco sorride, posa le bobine di filo intrecciato-fuso accanto alla cassetta delle esche, si siede alla scrivania, gira un po' la testa finché il suo sguardo riesce ad infilarsi nello spazio tra l'armadio e il letto; i suoi occhi guardano in alto e poi scendono giù lungo le canne da pesca e in quel momento arriva anche l'ultima risposta: *"Sì, ce la faccio entro la mattina"*.

Dopo aver ascoltato per molti secondi un ripetitivo motivetto musicale ed aver atteso il lento caricamento dell'home-page, finalmente il sito aziendale del signor Massimo è sul monitor del computer di Francesco. Ciò che appare ha qualcosa di primitivo, una pagina divisa

in così tante sezioni da sembrare le pieghe della pelle del rinoceronte di Giava, anche il colore dello sfondo ricorda quell'animale con il quale potrebbe condividere anche il destino dell'estinzione; mentre i pulsanti del menu, così teneramente sgranati e tondi, paiono richiamare l'attenzione come gli occhi di un lemure. Nell'angolo in alto a destra lampeggia entusiasta la scritta "news": si mostra felice nonostante siano passati ormai due mesi dall'ultima volta che qualcuno le ha aggiornato i contenuti.
La mano che guida il puntatore si ferma; Francesco è un webmaster ed ha imparato a rispettare ogni sito come fosse una sua creatura, ma non può fare a meno di prendere una matita e farsi un appunto: "vedere Massimo x sito nuovo". Uno dei suoi gatti si sta strofinando la schiena contro lo spigolo della dispensa, Francesco allunga una mano e se lo accòccola sulle ginocchia, mentre le dita accarezzano il pelo bianco e tigrato, il felino di rimando compone le fusa in un suono che nella mente di Francesco si trasforma in frasi:
Restiamo ancora un po'
camminiamo
tanto la vita è solo a una fermata da qui
basta una moneta per raggiungerla…
("Coney Island", Massimo Volume)

Il ragazzo fa scorrere il suo sguardo dal sito,
alle esche
al muso del gatto,
e ritorno;
poi, sorridendo, torna a posare la mano sul mouse.
È quasi mezzogiorno quando manda un sms a Massimo: *Buongiorno, il video è online come da accordi. Quando finisce la fiera mi farebbe piacere incontrarla per parlarle del suo sito, se per lei va bene. Saluti Francesco.*
Il ragazzo si alza e con lui salta giù dalla sedia anche il gatto; l'attrezzatura da pesca è in macchina, la porta si chiude, dentro casa solo batuffoli di fusa.
Dopo qualche giorno Francesco riceve una mail: *La fiera è andata bene, ma come sempre dopo questi eventi abbiamo un sacco di cose da sistemare; quindi, per il nostro incontro, riesco a liberarmi un po' di tempo solo giovedì prossimo alle 12.30. Fissiamo?*
Massimo.

Buongiorno signor Massimo,
giovedì prossimo alle 12.30 va benissimo anche per me; le propongo di incontrarci dalle sue parti, alla Taverna di Nick.
Buon lavoro
Francesco Giubbilini

Il giorno stesso, ispirato dall'orario fissato per l'appuntamento, il ragazzo decide di andare da Nicola, punta impareggiabile a calcetto e suo amico d'infanzia. Nicola avrebbe voluto fare l'attore di teatro ma ha aperto un ristorante "La Taverna di Nick", Nick come Nicola, ma soprattutto come Nick Bottom, il tessitore presente nella commedia shakespeariana *Sogno di una notte di mezza estate*. Ovviamente l'idea che quel giorno Francesco gli propone per il suo cliente lo trova subito d'accordo: non dovrà fare altro che condire il pranzo dell'ospite con alcuni accurati intoppi.
Giovedì alle 12.35 Massimo arriva al ristorante e stringe la mano di Francesco con lo slancio di chi si è dimenticato di frenare gli impegni della giornata.
Il tavolo è pronto: un cestino di pane a riempirne il centro, due quadrati di stoffa con accanto le posate e due bicchieri a testa in giù. Nessun cameriere arriva a prendere le ordinazioni.
– Com'è andata la fiera? Il video è andato bene? – inizia tranquillo Francesco.
– Sì sì, tutto bene – risponde Massimo mentre mastica con frettolosa voracità il contenuto del cestino; – tra l'altro, ti avrei chiamato anch'io per parlare del nostro sito: sai, ci sono state molte persone che si sono ferma-

te a chiedere informazioni sui nostri prodotti e adesso ho tutti questi contatti da gestire che non vorrei perdere. A me il sito che abbiamo adesso piace e poi ha solo qualche anno di vita, quindi direi di tenerlo così; però, magari si potrebbe sistemare un po' in modo da avere un contatto più diretto con chi ci visita… – e mentre parla gli occhi di Massimo iniziano a guardarsi intorno in cerca di un cameriere al quale appendere le ordinazioni anche a distanza; – ma si mangia vero in questo posto? Scusa, ma ho una gran fretta e altrettanta fame. Francesco fa un cenno d'intesa all'amico dietro il bancone della cassa, e lui arriva immediatamente.
– Buongiorno sono Nicola, il proprietario, piacere di conoscerla – e con ritmo lento e cadenzato prosegue – mi scusi per l'attesa, vedo che non è ancora stato servito, le faccio portare subito il menu; nel frattempo le porto anche dell'altro pane, vedo che l'ha gradito: sa, lo facciamo noi. Ah, se la musica è troppo alta me lo dica tranquillamente che la abbassiamo subito.
Finalmente dopo aver aspettato a lungo, arrivano i menu: quello di Francesco è di appena due pagine, l'altro invece ne ha ben otto traboccanti di testo; in quello di Massimo, infatti, le portate sono divise in sezioni a seconda del contenuto calorico, della quan-

tità di ingredienti presenti, del colore predominante della ricetta finale e in base alla consistenza e alla digeribilità. Visibilmente innervosito da una proposta così caotica dei piatti, Massimo si sofferma su un nome che è accompagnato dalla scritta rossa "novità". Appena arriva il cameriere, Francesco accoglie l'invito del suo compagno di pranzo ad ordinare per primo:
– Per me il solito, grazie – chiede in tono complice.
– Per me invece… il piatto novità – ordina Massimo in modo rassegnato.
– Oh, mi dispiace, quel piatto era una novità circa due mesi fa, ora lo facciamo solo su ordinazione e per un minimo di quattro persone; mi scusi, non abbiamo ancora aggiornato il menu.
Il sospiro di Massimo rimane sospeso tra sconforto e irritazione solo per qualche secondo, prima di essere raccolto e spazzato via da Francesco che ordina al cameriere:
– Prendiamo tutti e due la stessa cosa, Nicola sa già tutto – e, sorridendo al suo ospite, sussurra: – Si fidi di me.
Con l'arrivo delle portate viene saziata anche ogni tensione ed il pranzo si avvia alla conclusione tra chiacchiere e sorsi pieni di Rosso Bolgherese.
– Spero di non averle fatto fare troppo tardi – dice

Francesco, mentre saluta il suo ospite – ma ci tenevo a farle notare alcune cose importanti relative al suo sito. Massimo lo guarda sorpreso: – Il sito? Alla fine di tutto questo nebuloso pranzo non me ne hai nemmeno parlato: che cosa volevi dirmi?
– Non si preoccupi; non gliene ho parlato ma ho fatto di meglio; oggi pomeriggio le manderò un resoconto dettagliato con la proposta per un nuovo sito e allora capirà. Ah! Mi raccomando, si ricordi che in questo ristorante il servizio di solito è ottimo! – dice Francesco allargando la bocca in un sorriso soddisfatto mentre con la mano attiva l'apertura a distanza della sua macchina.
Gent.mo signor Massimo,
credo che il suo pranzo di oggi sarebbe stato di gran lunga più piacevole se non fosse stato costretto a riempirsi lo stomaco di pane e le orecchie di musica con il solo scopo di superare la lunga attesa per l'arrivo del menu; se poi quest'ultimo avesse riportato una lista di scelte chiara, ben leggibile e ordinata e i suoi contenuti fossero stati aggiornati, si sarebbe potuto dire soddisfatto della sua visita alla Taverna di Nick. Avrà ormai capito che mi sono permesso di organizzare questi piccoli contrattempi, rischiando di sabotarle il pranzo e rovinare la reputazione del mio amico Nicola, per dimostrarle che quando qualcuno entra nel suo

sito ha bisogno di ricevere subito un menu chiaro, esteticamente piacevole, diviso in sezioni non troppo frammentate, piene di contenuti utili ed aggiornati. Queste sono solo alcune delle cose che migliorerei nel suo sito; per la gestione dei suoi nuovi contatti potrebbe inoltre essere utile adottare una tecnologia web 2.0 predisponendolo per i social network e rendendo interattiva la comunicazione tra sito e utenza. Per facilitare l'aggiornamento dei contenuti sarà infine sufficiente prevedere un pannello di controllo che potrà essere gestito direttamente da voi in modo semplice e veloce.
In allegato troverà ogni dettaglio.
Se le dovesse interessare la mia proposta, le farò vedere una prima bozza di restyling davanti ad un buon bicchiere di vino per rimediare all'accaduto.
Non esiti a contattarmi per qualsiasi chiarimento in merito al progetto.
Buon lavoro

Francesco Giubbilini
REALIZZAZIONE SITI WEB
SEO • WEB DESIGN
P.IVA 01529050492
Via F. Petrarca 5, 57013
Rosignano Solvay (Livorno)
TOSCANA - ITALIA

E' sabato mattina quando un sms appare rumorosamente sul monitor del cellulare, Francesco allunga il braccio più vicino al comodino, solleva mezza palpebra dell'occhio sinistro, nella penombra distingue uno sbuffo di pelo bianco e grigio che si sta preparando a spiccare un salto verso di lui, schiva l'assalto della sua gatta e legge: *Va bene Francesco, ti aspetto martedì con una bozza. Ci vediamo NEL MIO UFFICIO… per sicurezza. Massimo.*

Francesco sorride, risveglia l'occhio destro mentre quello appena usato torna a riposare, accende il computer portatile e crea una

Nuova cartella: sito Massimo.

C'è un sapore ben speciale nel rinascere
quando hai lottato il giusto per farcela,
quando sei andato dritto per la strada
che hai eletto come via maestra…

("Un piacere speciale" - Marlene Kuntz)

PORTFOLIO

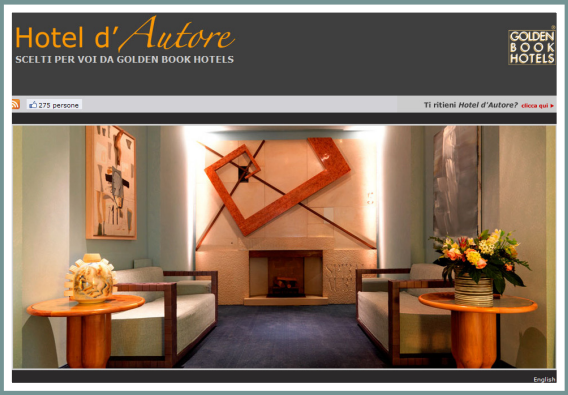
Delizard Rosignano S.

DELIZARD ~ ROSIGNANO S.

www.bbflorencerooms.com

www.biterg.it

www.ecuaimmobiliare.it



www.hoteldautore.net

DELIZARD ~ ROSIGNANO S.

www.reenergy.es

www.see-tech.it

www.nfgraficaestampa.it

www.antoniomeucci.it

Delizard

Dott. Francesco Giubbilini
{aka: Delizard}
SENIOR FREELANCE • P. IVA 01529050492

REALIZZAZIONE SITI WEB • SEO

WEB DESIGN • SERVIZI INTERNET

Via F. Petrarca, 5
57013 - Rosignano Solvay (LI)
Tel./Fax +39 (0586) 793032
Wind Mobile +39 335 8451281
E-mail: delizard@millestanze.it
Skype: delizard

ORARIO DI DISPONIBILITÀ

Lun-Ven.: 09:00/19:00
Sabato: 09:30/13:30
Domenica: solo urgenze

YouTube Facebook Twitter Linkedin