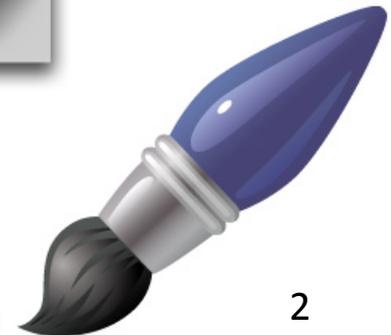


Liste in HTML

Liste

- Le liste sono degli elenchi e l'HTML prevede tre tipologie:
 - Liste ordinate
 - Liste non ordinate
 - Liste di definizioni



Struttura delle liste

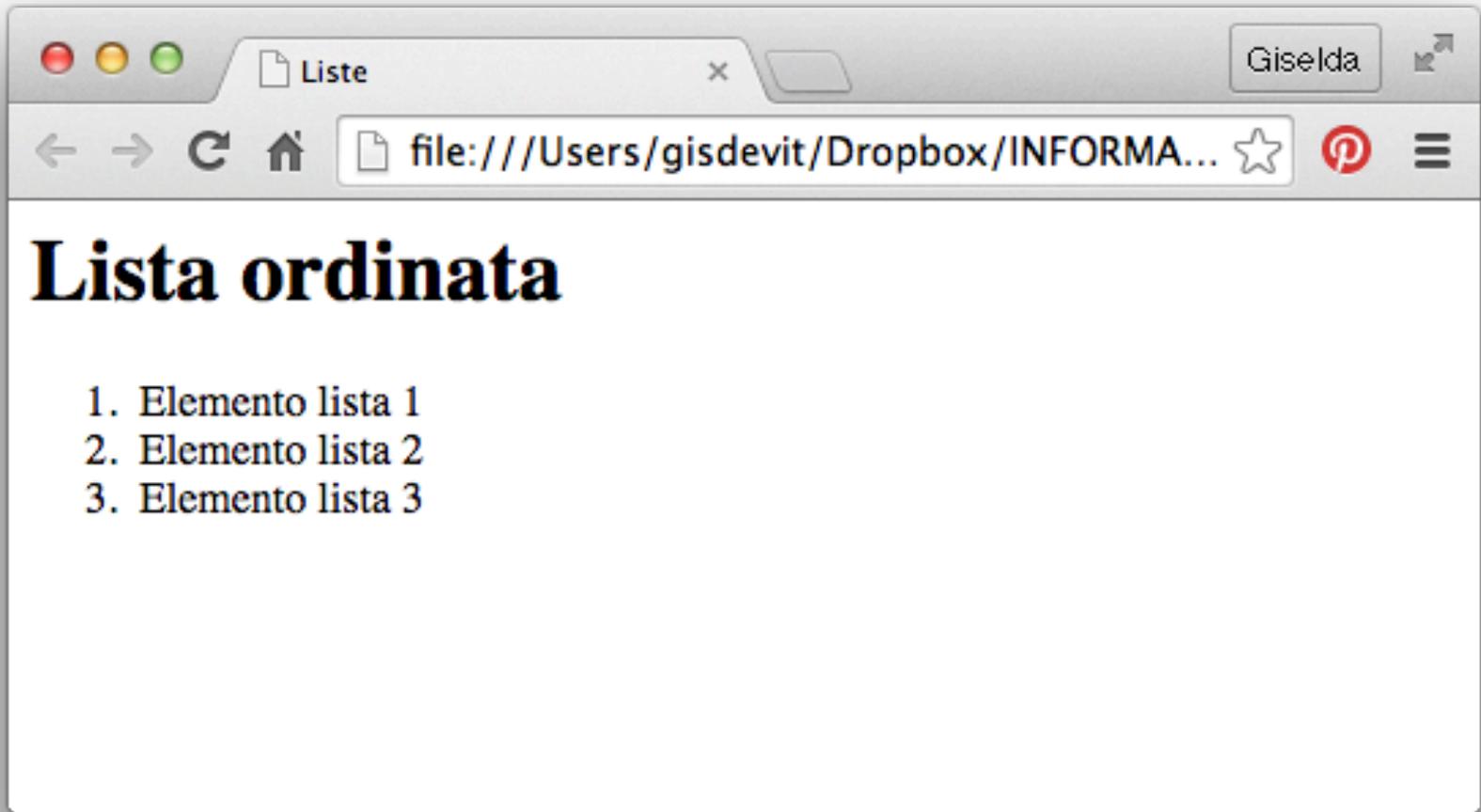
- Le liste hanno sempre un TAG che apre e chiude la lista e all'interno diversi tag che indicano i singoli elementi

Liste ordinate

- La lista **ordinata** è una serie progressiva individuata da lettere o numeri
- La lista e` definita con il TAG contenitore **** (ordered list).
- Gli elementi sono individuati dal TAG **** (list item) che non va chiuso

Salvare come
liste.html

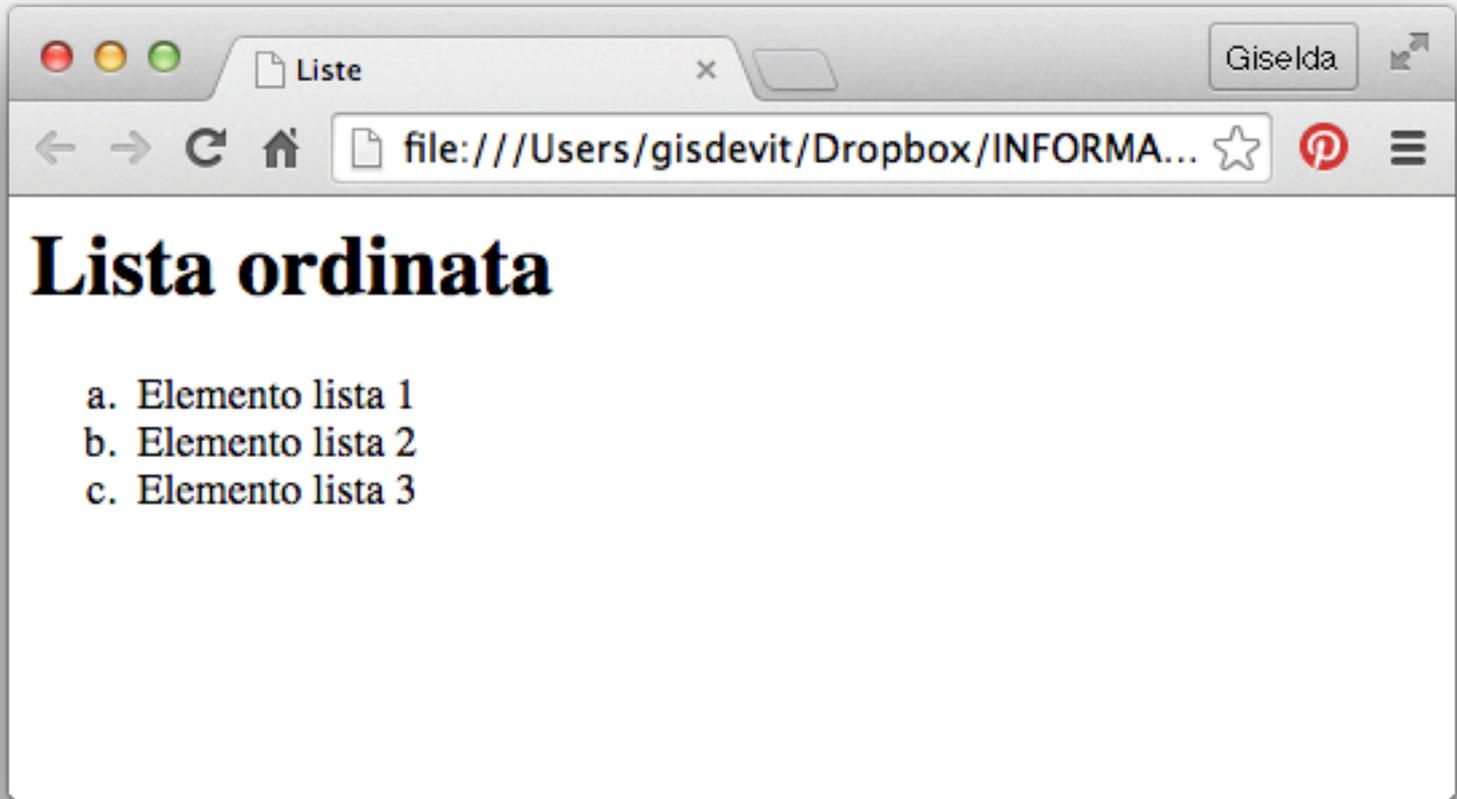
```
<html>
  <head>
    <title>Liste</title>
  </head>
  <body>
    <h1>Lista ordinata</h1>
    <ol>
      <li>Elemento lista 1
      <li>Elemento lista 2
      <li>Elemento lista 3
    </ol>
  </body>
</html>
```



Liste ordinate

- Di default il browser ordina le liste con i numeri (1., 2., 3.), volendo possiamo cambiare questa impostazione aggiungendo l'attributo `type` al TAG ``

```
<ol type="a">
```



Lista ordinata

- a. Elemento lista 1
- b. Elemento lista 2
- c. Elemento lista 3

Type di liste ordinate

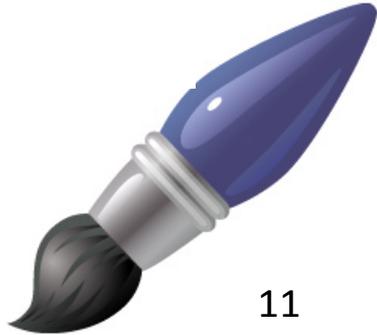
Valore type	descrizione	codice HTML	risultato
type="1"	Numeri (default)	<code><OL type="1"></code>	<ol style="list-style-type: none">1. Elemento lista 12. Elemento lista 23. Elemento lista 3
type="A"	Lettere maiuscole	<code><OL type="A"></code>	<ol style="list-style-type: none">A. Elemento lista 1B. Elemento lista 2C. Elemento lista 3
type="i"	Numeri romani minuscoli	<code><OL type="i"></code>	<ol style="list-style-type: none">i. Elemento lista 1ii. Elemento lista 2iii. Elemento lista 3
type="I"	Numeri romani maiuscoli	<code><OL type="I"></code>	<ol style="list-style-type: none">I. Elemento lista 1II. Elemento lista 2III. Elemento lista 3

Liste non ordinate

- Le liste **non ordinate** sono individuate dal TAG **** (unordered list)
- Gli elementi dell'elenco sono sempre indicati dal TAG **** (list item)
- Scriviamo la nostra lista "unordered" sotto la lista "ordered" senza cambiare file **liste.html**



```
</ol>  
<h1>Lista non ordinata</h1>  
<ul>  
  <li>Elemento lista 1  
  <li>Elemento lista 2  
  <li>Elemento lista 3  
</ul>  
</body>  
</html>
```





Lista ordinata

1. Elemento lista 1
2. Elemento lista 2
3. Elemento lista 3

Lista non ordinata

- Elemento lista 1
- Elemento lista 2
- Elemento lista 3

Type lista non ordinata

- Il punto elenco utilizzato di default dipende dal browser
- Di solito è un pallino nero
- È possibile comunque scegliere un altro punto elenco, come per le liste ordinate, tramite il parametro **TYPE**

Type di liste non ordinate

Valore type	descrizione	codice HTML	risultato
type="disc"	Punto nero (default)	<code><UL type="disc"></code>	<ul style="list-style-type: none">• Elemento lista 1• Elemento lista 2• Elemento lista 3
type="circle"	Cerchio vuoto	<code><UL type="circle"></code>	<ul style="list-style-type: none">○ Elemento lista 1○ Elemento lista 2○ Elemento lista 3
type="square"	Quadrato	<code><UL type="square"></code>	<ul style="list-style-type: none">■ Elemento lista 1■ Elemento lista 2■ Elemento lista 3

Lista di definizione

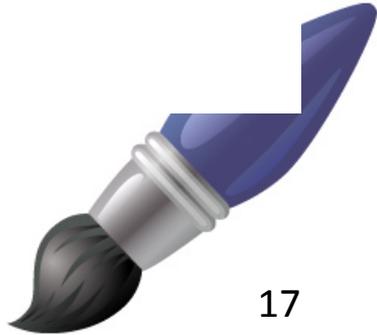
- La lista di **definizione** viene utilizzata quando si deve creare un elenco di termini accompagnati dalle rispettive definizioni
- Ha una struttura diversa, rispetto alle precedenti liste perché è composta da **tre TAG**

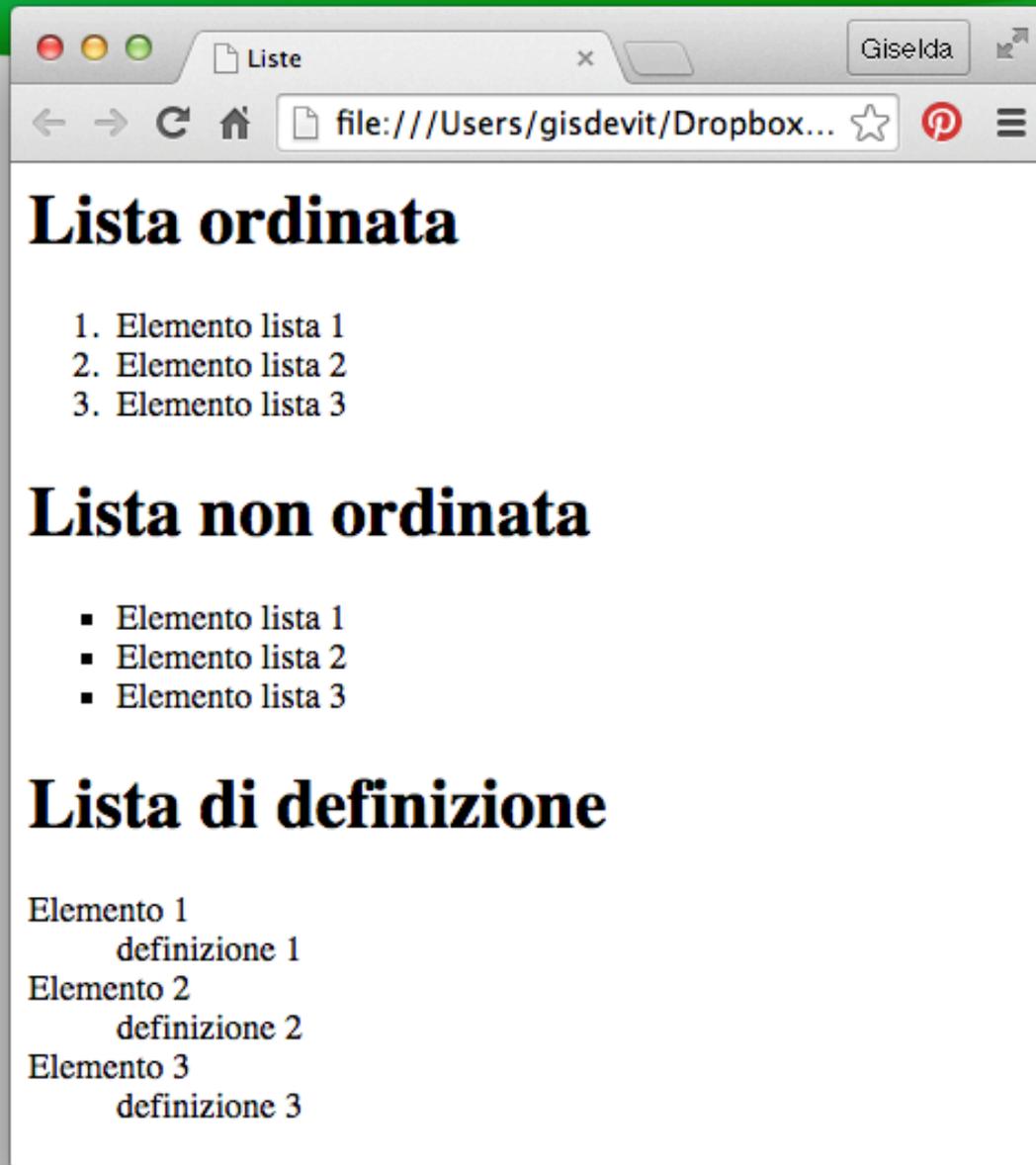
Lista di definizione

- La lista di **definizione** ha come TAG principale **<DL>**
- Gli elementi dell'elenco sono formati da **due** TAG uno **descrizione <DT>** (definition term) che indica il termine da definire. E la **definizione <DD>** (definition description) che è la definizione vera e propria del termine.



```
</ul>  
<h1>Lista di definizione</h1>  
<dl>  
  <dt>Elemento 1</dt><dd>definizione 1</dd>  
  <dt>Elemento 2</dt><dd>definizione 2</dd>  
  <dt>Elemento 3</dt><dd>definizione 3</dd>  
</dl>  
</body>  
</html>
```





Lista

file:///Users/gisdevit/Dropbox...

Lista ordinata

1. Elemento lista 1
2. Elemento lista 2
3. Elemento lista 3

Lista non ordinata

- Elemento lista 1
- Elemento lista 2
- Elemento lista 3

Lista di definizione

Elemento 1
definizione 1

Elemento 2
definizione 2

Elemento 3
definizione 3

Esercitazione 2

- Provare a scrivere in HTML utilizzando solo i TAG titolo <h1> <h2> <h3>, il TAG paragrafo <p> e i TAG delle liste, la ricetta degli spaghetti alla carbonara



Spaghetti alla carbonara

Ingredienti

- Spaghetti 350 g
- Guanciale 150 g
- Pecorino 100 g
- Pepe secondo i gusti
- Uova 4 tuorli + 1 intero

Preparazione

Per preparare gli spaghetti alla carbonara:

1. Mettete sul fuoco una pentola contenente abbondante acqua
2. tagliate il guanciale in dadini o listarelle,
3. mettetelo in un tegame antiaderente, senza l'aggiunta d'olio e lasciatelo sul fuoco
4. quando il grasso diventera' trasparente e leggermente croccante, quindi togliete dal fuoco e lasciate intiepidire leggermente
5. Sbattete intanto le uova in una ciotola e unite il pecorino e il pepe macinato
6. Mescolate per bene il tutto aiutandovi con una frusta e infine aggiungete il guanciale.
7. Calate la pasta e, quando sara' pronta, scolatela, versatela nella ciotola con le uova e amalgamatela
8. Servite gli spaghetti alla carbonara immediatamente e all'occorrenza aggiungete altro pecorino e pepe nero macinato.

Esercitazione 2

- Provare a scrivere in HTML utilizzando solo i TAG titolo <h1> <h2> <h3>, il TAG paragrafo <p> e i TAG delle liste, la ricetta dei **saltimbocca alla romana**



Saltimbocca alla romana

Ingredienti

- 8 fettine di vitello da 70-80 gr l'una
- Burro 50 g
- Prosciutto 8 fette
- Pepe e sale secondo i gusti
- Prosciutto 8 fette
- Vino bianco 200 ml

Preparazione

Per preparare i saltimbocca alla romana:

1. Ponete le fettine di carne su un foglio di carta da forno, piegate a meta' il foglio, per coprire l'intera fettina, e battetela con un batticarne
2. Prendete le fettine di prosciutto crudo e adagiatele sulle fettine di carne,
3. Mettete una foglia di salvia su ogni fettina di vitello e fermate il tutto con uno stuzzicadenti
4. Fate sciogliere il burro e quando comincerà a soffriggere aggiungete i saltimbocca
5. Fateli rosolare per un paio di minuti per lato
6. Quando si saranno rosolati, aggiungete il vino bianco e fate sfumare
7. Una volta cotti, salate, pepate e toglieteli dalla padella
8. Servite i saltimbocca caldi irrorandoli con il fondo di cottura.