



**CAMERA DEI DEPUTATI**  
**COMMISSIONE ATTIVITA' PRODUTTIVE,**  
**COMMERCIO E TURISMO**  
AUDIZIONE RELATIVA ALLA RISOLUZIONE  
DEGLI ONOREVOLI SENALDI E LATTUCA SUGLI  
**"HOME RESTAURANT"**

Roma, 19 gennaio 2016





Desidero in primo luogo ringraziare il Presidente e la Commissione per aver benignamente accolto la richiesta della Federazione di essere audita in merito alla risoluzione presentata dagli Onorevoli Senaldi e Lattuca sull'attività di "Home Restaurant", che dimostra un interesse sempre crescente per questo tipo di fenomeni che si stanno rapidamente diffondendo, generando forti preoccupazioni nel settore della somministrazione di alimenti e bevande.

## CHI SIAMO

La Fipe, Federazione Italiana Pubblici Esercizi, è l'associazione leader nel settore della ristorazione, dell'intrattenimento e del turismo, nel quale operano più di 300 mila imprese.

FIPE rappresenta e assiste bar, ristoranti, pizzeria e gelaterie, pasticcerie, discoteche, stabilimenti balneari, ma anche mense, ristorazione multilocalizzata, emettitori buoni pasto, casinò e sale da gioco.

Conta circa 1 milione di addetti ed un valore aggiunto di oltre 40 miliardi di euro.

Il Presidente è Lino Enrico Stoppani.

## LE MEMBERSHIPS

FIPE è membro di [CONFCOMMERCIO](#) – Imprese per l'Italia, principale organizzazione del settore terziario ed è parte di [Confturismo](#) dove rappresenta insieme ad altre associazioni il settore del turismo.

A livello internazionale è parte importante di [Hotrec](#), associazione europea dei Bar, Ristoranti e Cafés, mentre nelle relazioni con i lavoratori e le organizzazioni sindacali è rappresentata dai suoi membri nei Fondi interprofessionali (Fon.Te, For.Te, FondoEst, Fondir, QuAS), nell'Ente Bilaterale del Turismo e nel CONAI.

## LA RISOLUZIONE SUGLI HOME RESTAURANT

Venendo ai termini della questione, FIPE ormai da qualche anno ha segnalato le forti perplessità che le attività di Home Restaurant - ovvero sia di coloro che ospitano per cocktail, pranzi o cene nella propria abitazione e dietro pagamento di un corrispettivo specifico - stanno generando all'interno del settore della somministrazione di alimenti e bevande.

È infatti innegabile l'enorme diffusione, anche attraverso canali on line e social network, che stanno avendo queste attività, che, grazie anche alla attuale crisi, si stanno diffondendo su tutto il territorio nazionale e, se non contrastate immediatamente, rischiano di costituire un canale parallelo di offerta organizzato, ma non controllato.

Tali attività sono pubblicizzate su diversi siti web che, in alcuni casi, raccolgono anche le prenotazioni ed i pagamenti delle prestazioni che vengono effettuati in anticipo.

Infatti, si è notato che mentre nel passato esistevano pochi operatori che effettuavano tale attività nell'ambito della cerchia delle proprie conoscenze, ora l'abusivismo si è "ingegnerizzato" con la nascita di associazioni o enti similari che raggruppano tali operatori.

Si tratta di un tipo di attività che non può essere esercitato in luoghi privati, quali il domicilio, in ragione dei connotati essenzialmente pubblicitari della stessa.

Infatti, i beni giuridici che l'ordinamento intende tutelare nei confronti dei pubblici esercizi tradizionali sono i medesimi che devono essere tutelati nei confronti di coloro che scelgono di recarsi presso un Home Restaurant.

In particolare, ci si riferisce alla problematiche connesse alla sicurezza ed alla sorvegliabilità di tali luoghi (per i locali sopra il piano terra è addirittura richiesto il benessere della Questura), al controllo dell'alcolismo, soprattutto con riferimento ai minori, alla tutela della salute pubblica.

L'attività di Home Restaurant così come oggi esercitata è posta in essere al di fuori di ogni regola e, pertanto, deve essere oggetto di deciso contrasto da parte delle Autorità.

Per dare un'idea degli obblighi di legge e dei requisiti a cui è assoggettata la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande, soprattutto alcoliche, e delle violazioni conseguenti che commettono gli Home Restaurant, più sotto se ne fornisce un elenco non esaustivo (vedere anche allegato 1).

- Somministrazione di cibi e bevande anche alcoliche senza autorizzazione (art. 86 TULPS, art. 64 D.Lgs. 59/2010)
- Comunicazione al Questore, in caso di circoli (comma 2 art. 86 TULPS)

- Licenza UTF per prodotti alcolici (art. 29 D.Lgs 504/1995)
- Mancato accertamento della sorvegliabilità dei locali (di competenza della autorità di Pubblica Sicurezza per quelli posti a livello superiore a quello stradale)
- Violazione disposizioni urbanistiche e sulla destinazione di uso degli edifici
- Assenza certificazione requisiti professionali e morali del titolare
- Somministrazione di alimenti e bevande senza comunicazione alla autorità sanitaria
- Assenza piano HACCP
- Certificazione formazione dipendenti in materia igienico sanitaria
- Nomina responsabile HACCP ed attestato del relativo corso
- Inidoneità sanitaria attrezzature
- Formazione sanitaria addetti
- Iscrizione CCIAA
- Iscrizione INPS titolare
- Eventuale presenza lavoratori in nero
- Rispetto del divieto di fumare
- Tabelle alcolemiche in caso di chiusura dopo le ore 24.00
- Etilometro a disposizione dei clienti in caso di chiusura dopo le ore 24.00
- Indicazione allergeni presenti nei prodotti somministrati
- Abbonamento speciale RAI per TV o altro apparecchio diffusione musica
- Versamenti diritti di autore e connessi SIAE ed SCF
- Tracciabilità e rintracciabilità alimenti
- Sicurezza sul lavoro
- Corresponsione tassa sui rifiuti a livello di privato e non di pubblico esercizio

Il rispetto delle disposizioni sopra descritte comporta oneri economici notevoli per le imprese del settore e rende palese la distorsione del mercato e della concorrenza che si viene a creare tra un ristorante “legittimo” e un Home Restaurant.

Inoltre, come si può notare, la disciplina dei pubblici esercizi tocca molteplici aspetti, dalla pubblica sicurezza all’igiene degli alimenti, che rendono improbabile, se non impossibile, ad avviso della Federazione, un’uniformità di regolamentazione tra gli stessi e gli Home Restaurant.

Vero è che il Ministero della Sviluppo Economico ha fornito una propria, ma parziale - come si dirà in seguito – risposta al problema con la risoluzione n. 50481 del 2015, definendo esplicitamente tali attività come attività economiche in senso proprio ed affermando che la disciplina commerciale applicabile agli Home Restaurant è quella relativa alle attività di somministrazione di alimenti e bevande al pubblico – artt. 64 e 71 D.Lgs. 59/2010 – sia per quanto riguarda il possesso dei requisiti necessari (moralì e professionali) sia per l’obbligo di presentazione di una SCIA per l’inizio dell’attività o eventualmente della richiesta di autorizzazione, ove trattasi di attività svolte in zone tutelate, dando così una prima concreta applicazione al principio “stesso mercato stesse regole”, da sempre sostenuto con forza dalla FIPE.

In realtà, però, il Ministero non tiene conto di tutta l’altra serie di disposizioni elencate, il rispetto delle quali è fondamentale per la regolarità di un’attività di pubblico esercizio.

È lo stesso art. 64 del D.Lgs. 59/2010 citato dal Ministero a farne un elenco, stabilendo, ai commi 5 e 6, che “l’esercizio dell’attività (di somministrazione di alimenti e bevande) è subordinato alla conformità del locale ai criteri sulla sorvegliabilità stabiliti con decreto del Ministro dell’Interno (n. 564/1992) anche in caso di ampliamento della superficie” ed “è soggetto al rispetto delle norme urbanistiche, edilizie, igienico-sanitarie e di sicurezza nei luoghi di lavoro”.

L’aspetto di maggior rilevanza, ad avviso della scrivente, è quello riguardante quello della sorvegliabilità, che riguarda profili di pubblica sicurezza e di ordine pubblico.

Infatti, un pubblico esercizio è soggetto al rispetto di rigorosi criteri di accessibilità sia nei confronti del pubblico sia delle Autorità, come l’accesso segnalato dalla pubblica via, che sono necessari in quanto all’interno di tali esercizi si servono alcolici, vi si sosta, c’è assembramento di persone, ecc.

Per quanto riguarda gli Home Restaurant, se l’attività svolta dagli stessi viene equiparata, come il Ministero ha già fatto, a quella di un esercizio di somministrazione di alimenti e bevande, è chiaro che gli stessi devono essere sottoposti a tutta la normativa ad essi applicabile, compresa quella sulla sorvegliabilità dei locali.

Risulta quindi evidente come la natura di pubblico esercizio non sia compatibile con l'esercizio di tale attività nelle mura domestiche, in quanto è esclusa la sorvegliabilità per fatto oggettivo.

Non si dimentichi poi che le persone che si recano negli Home Restaurant sono equiparabili a dei consumatori finali e, come tali, devono essere tutelati per tutto ciò che concerne la loro salute e la loro sicurezza.

È chiaro che un Home Restaurant, non essendo sottoposto ad alcun controllo preventivo e/o successivo sull'idoneità della propria struttura è da considerarsi un luogo a rischio per il consumatore/cliente, che in ogni caso paga un corrispettivo, a volte anche cospicuo, per avere un servizio privo di qualsiasi garanzia.

Infatti, come emerge dall'allegato studio dell'Istituto Superiore di Sanità (allegato 2), la maggior parte delle tossinfezioni alimentari denunciate deriva dall'ambito domestico, con picchi del 70% con riferimento alla preparazione casalinga di conserve e simili.

Per questo la Federazione si è attivata sia a livello nazionale che locale per sollecitare i controlli delle Autorità, al fine di far emergere le criticità appena esposte soprattutto per quanto riguarda la salute e la sicurezza dei consumatori.

L'impegno della Federazione ha portato i NAS ad effettuare negli ultimi mesi una serie di accessi in Home Restaurant finalizzati anche a fornire al Ministero della Salute tanto le dimensioni del fenomeno, che la entità delle violazioni poste in essere da chi trasforma la propria abitazione in un esercizio di ristorazione.

Nei controlli effettuati (in particolare in Abruzzo ed in Piemonte) i Carabinieri hanno elevato pesanti sanzioni a tutti coloro che hanno effettuato in casa attività di somministrazione di alimenti e bevande, comprese quelle alcoliche e superalcoliche, pubblicizzandola sui canali internet tramite portali dedicati.

Il fenomeno è troppo vasto e variegato per essere certi che ad una regolarizzazione di tali attività corrispondano effettivamente quella sicurezza e quel controllo che sono il valore aggiunto delle attività di pubblico esercizio.

Forti preoccupazioni inoltre derivano dalla disciplina contributiva e fiscale.

Sotto il profilo contributivo si deve rilevare che, da un lato, coloro che esercitano tale attività non hanno una posizione né previdenziale né assistenziale, mentre coloro che li "aiutano" dovrebbero essere inquadrati nel CCNL del Turismo, nonché fruire sia degli istituti contrattuali che della contribuzione. Lo stesso ragionamento vale sotto il profilo della sicurezza sul lavoro che in questa fattispecie è una mera astrazione.

Per quanto riguarda gli aspetti fiscali, come emerge dall'allegato 3, si è presenza di operazioni assoggettate ad imposizione sia diretta che indiretta.

Un particolare profilo di interesse riveste l'attività dei portali on line che trattenendo una commissione dagli Home Restaurant potrebbero riversare loro i corrispettivi solo dietro presentazione di regolare fattura, cosa che non accade.


Tale attività genera, pertanto, un'evasione fiscale e contributiva stimabile in oltre 3 milioni di euro.

Tutto ciò senza peraltro favorire i consumatori, atteso che – come emerge dall'allegato 4 – i prezzi delle prestazioni degli Home Restaurant appaiono in linea, se non addirittura superiori, a quelli praticati dai ristoranti e trattorie e ciò a fronte di inesistenti spese di impianto e di evasione totale.







Da ultimo si segnala una evoluzione dell'Home Restaurant verso il take-away (vedere allegato 5).

Concludendo, quello che si chiede a codesta Commissione è di sollecitare il Governo a reprimere l'esercizio di tali attività o a liberare l'attività di somministrazione di alimenti e bevande esercitata dai locali tradizionali dalle citate prescrizioni.












**RISTORANTI VS HOME RESTAURANTS**

<b>RISTORANTI</b>	<b>VS</b>	<b>HOME RESTAURANTS</b>
	<p><b>REQUISITI PER L'APERTURA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Autorizzazione/SCIA alla somministrazione</li> <li>- Comunicazione al Questore in caso di circoli privati</li> <li>- Requisiti di sorvegliabilità</li> <li>- Requisiti professionali e morali</li> </ul>	
	<p><b>REQUISITI IGIENICO-SANITARI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Comunicazione ASL</li> <li>- Piano HACCP e formazione igienica sanitaria operatori</li> <li>- Tracciabilità e rintracciabilità alimenti</li> <li>- Divieto di fumo</li> </ul>	
	<p><b>DIFFUSIONE DI MUSICA E IMMAGINI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Abbonamento speciale RAJ per TV o musica</li> <li>- Versamenti diritti d'autore e connessi SIAE ed SCF</li> </ul>	

<b>RISTORANTI</b>	<b>VS</b>	<b>HOME RESTAURANTS</b>
	<p><b>DISPOSIZIONI FISCALI E DEL LAVORO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Iscrizione CCIAA</li> <li>- Licenza RTT per prodotti alcolici</li> <li>- Iscrizione INPS titolare</li> <li>- Regolarità lavoratori</li> </ul>	
	<p><b>DISPOSIZIONI URBANISTICHE E TECNICHE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Dispersione destinazione uso edifici</li> <li>- Conferma impianti elettrici</li> <li>- Impianti specifici conservazione alimentare</li> <li>- Cuscini a terra e idoneità sanitario attrezzature</li> <li>- Tabelle igieniche ed Etilometro a disposizione</li> </ul>	

**SOURCE :**    @fipocal

[www.fipe.it](http://www.fipe.it)

## LE TOSSINFEZIONI ALIMENTARI

### Alcune evidenze

Negli ultimi anni gli episodi di tossinfezioni alimentari, cioè di malattie legate al consumo di alimenti contaminati da microbi, si sono moltiplicati eppure la disponibilità di studi di carattere epidemiologico sull'argomento è largamente insufficiente e quasi mai aggiornata.

Tuttavia sono diverse decine di migliaia le tossinfezioni registrate ufficialmente nel nostro Paese (non meno di 30-40 mila all'anno) e si stima che siano dieci volte tanto i casi non denunciati alle autorità sanitarie.

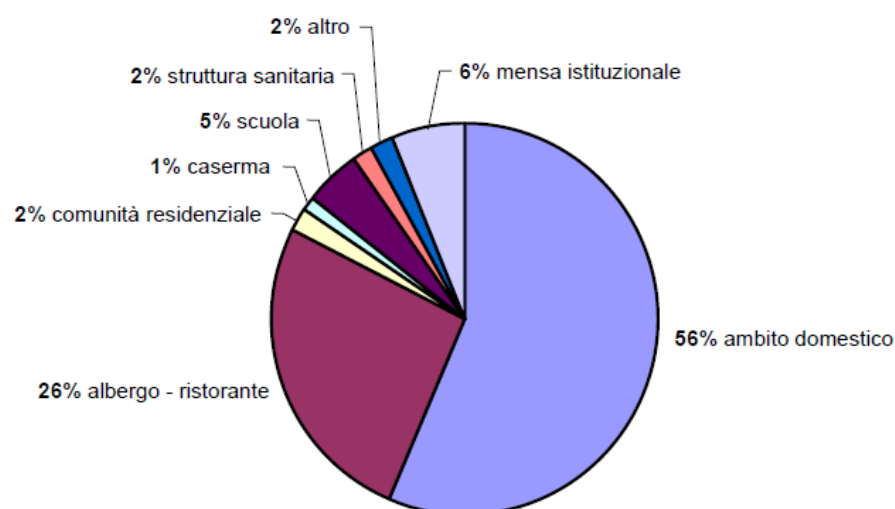
Alcune regioni hanno contabilizzato numero ed origine delle tossinfezioni alimentari mettendo in evidenza la centralità, ovviamente in termini negativi, dell'ambiente domestico come si può vedere dai grafici sottostanti.

Nel Lazio le tossinfezioni alimentari hanno avuto origine, lungo un arco temporale di ben 7 anni, per il 60% circa in ambito domestico. Le cose sono andate addirittura peggio in Emilia Romagna dove si è sfiorato quota 70%.

Risultati concordanti emergono dalle analisi effettuate dalle istituzioni sanitarie di Regione Lombardia.

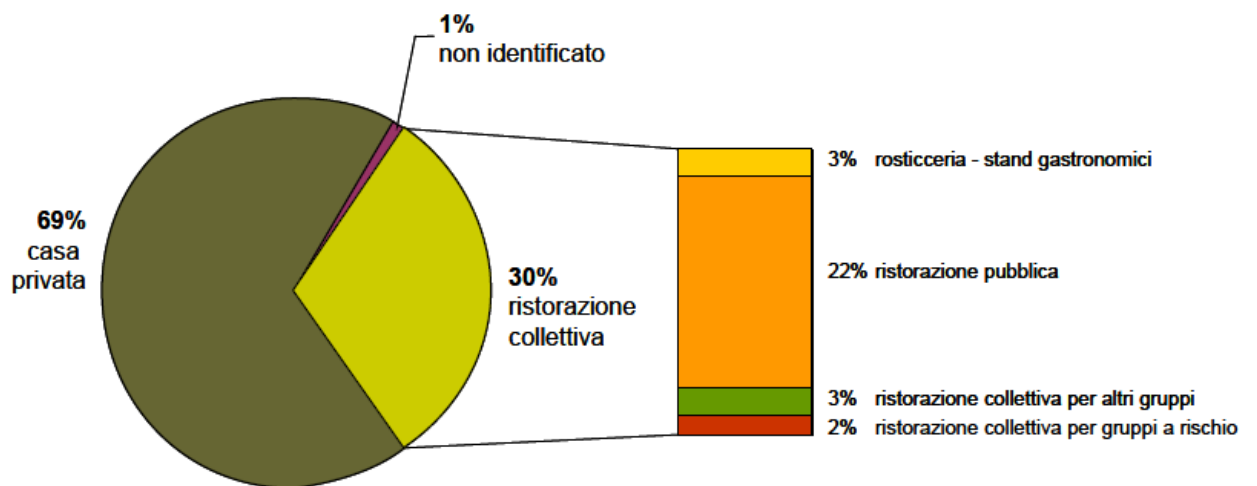
Lo stesso Istituto Superiore di Sanità in un report dedicato all'argomento scrive: "A grandi linee e limitatamente ai dati disponibili (...) si può dire che i focolai epidemici correlati all'ambito domestico vanno dal 55% al 75% circa di quelli notificati ..."<sup>1</sup>.

**Fig. 1 – Focolai epidemici di tossinfezione alimentare nel Lazio dal 1997 al 2004 (distribuzione % per luogo di origine)**



<sup>1</sup> Rapporti ISTISAN 6/27

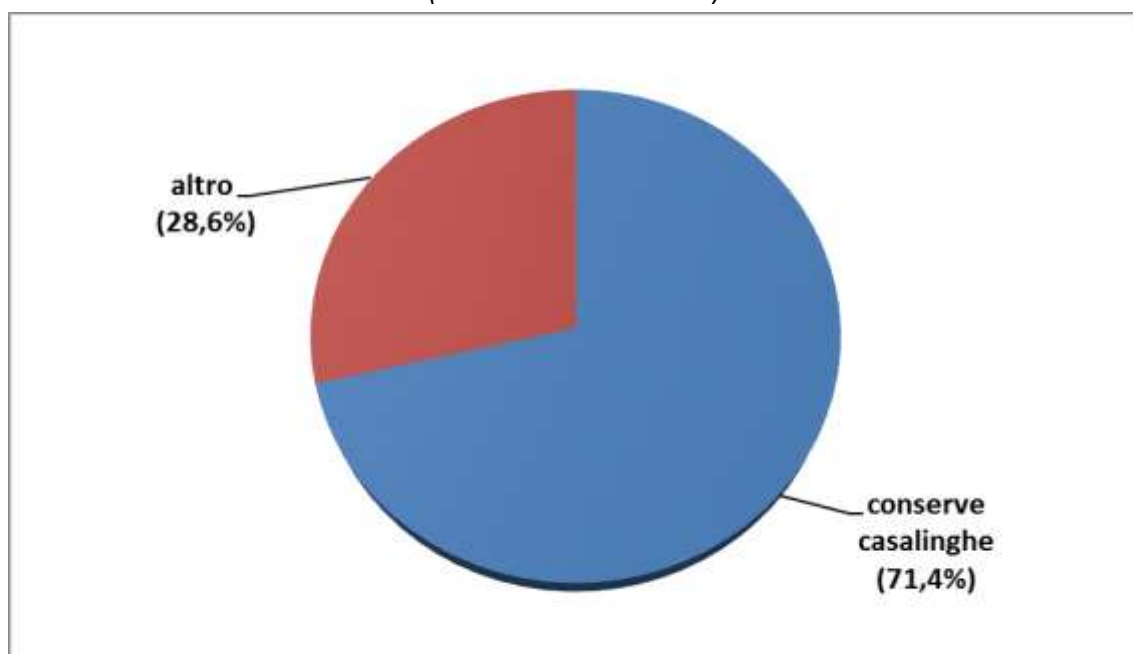
**Fig. 2 – Focolai epidemici di tossinfezione alimentare in Emilia Romagna dal 1988 al 2001**  
(distribuzione % per luogo di origine)



Nello stesso rapporto l'Istituto Superiore di Sanità mette in guardia sulle responsabilità dell'ambiente domestico nella diffusione dei casi di botulismo.

Il 71,4% dei casi di botulismo registrati nel periodo 1984-2004 sono dovuti al consumo di conserve casalinghe.

**Fig. 3 – Tossinfezioni da botulino (anni 1984-2004)**  
(distribuzione % dei casi)



Fonte: rapporto ISTISAN 6/27

I dati mostrano in modo inequivocabile la pericolosità degli ambienti domestici nella diffusione delle tossinfezioni alimentari individuando nelle seguenti tre cause la responsabilità principale di tale fenomenologia:

1. conservazione degli alimenti a temperatura sbagliata (fenomeno accentuato anche dalla consuetudine a fare acquisti non giornalieri di derrate alimentari);
2. consumo di cibo crudo o cotto in modo insufficiente per mancanza di competenze e strumentazione;
3. tempo eccessivo tra preparazione e consumo (preparazione anticipata delle pietanze con riscaldamento successivo).

### Home Restaurant e relative associazioni – profili fiscali

L'attività di "Home Restaurant" è, come noto, un'attività finalizzata alla prestazione del servizio di somministrazione di alimenti e bevande, reso da persone fisiche all'interno della propria struttura abitativa, verso corrispettivo.

Su vari siti internet ed anche su taluni organi di stampa è dato, in sintesi, rilevare che la pratica di Home Restaurant è, di norma, classificata come attività non commerciale, che non serve autorizzazione sanitaria e che non è necessaria partita IVA, potendosi svolgere attività lavorativa occasionale fino ad un massimo lordo annuo di 5.000,00 euro ed, inoltre, che, in caso di superamento di tale soglia, dotandosi di partita IVA, si può usufruire del regime fiscale forfettario.

In relazione a quanto sopra, è dato preliminarmente osservare che la menzionata soglia di 5.000,00 euro per qualificare l'attività svolta come "occasionale" sembra sia stata presumibilmente dedotta dai chiarimenti forniti, con la circolare n. 1, dell'8 gennaio 2004, dal Ministero del Lavoro, nella propria sfera di competenza, in ordine alla differenza tra prestazioni occasionali e contratto a progetto. In tale ambito, invero, il detto Dicastero ha precisato che le prestazioni occasionali si differenziano dallo svolgimento delle collaborazioni coordinate e continuative – cosiddetto "lavoro a progetto" di cui all'art. 61 del d.lgs. 10 settembre 2003, n. 276 – in quanto per tali si intendono i rapporti di durata complessiva non superiore a trenta giorni nel corso dell'anno solare con lo stesso committente, salvo che il compenso complessivamente percepito nel medesimo anno solare, sempre con il medesimo committente, sia superiore a 5.000,00 euro.

Tanto premesso, rilevato che l'enunciato di cui sopra non riveste alcuna attinenza con il caso in trattazione riguardando prestazioni di lavoro parasubordinato, occorre comunque sottolineare che non è individuabile alcuna norma di esclusione degli obblighi tributari per corrispettivi di prestazioni di servizi conseguiti entro il limite di 5.000,00 euro annui.

Invero, ai fini IRPEF, anche i redditi derivanti dalle attività commerciali non esercitate abitualmente, come pure quelli dall'assunzione di obblighi di fare, non fare o permettere, senza alcun limite di esclusione, sono sottoposti a tributo quali redditi diversi (art. 67, comma 1, rispettivamente lettere i) ed l) del TUIR).

Riguardo, poi, all'IVA, l'occasionalità, quale causa di esclusione dal campo di applicazione dell'imposta, ricorre solo quando l'attività è posta in essere in modo accidentale o sporadico e senza che il soggetto nulla abbia predisposto per effettuarla.

Tali condizioni non appaiono ravvisabili nell'attività considerata. Infatti, la pratica di Home Restaurant, anche se esercitata saltuariamente in alcuni giorni della settimana:

- è classificabile come attività di somministrazione di alimenti e bevande, ai sensi della legge 15 agosto 1991, n. 287, come modificata dal d.lgs. 26 marzo 2010, n. 59, e successive modifiche e, quindi, soggetta alla disciplina da tali norme dettate;
- presuppone il rispetto delle norme sanitarie vigenti in materia;



- comporta la presentazione della SCIA (risoluzione del Ministero dello Sviluppo Economico, n. 50481 del 10 aprile 2015);
- viene svolta rendendo il servizio di ristorazione in locale attrezzato aperto alla clientela, pur se coincidente con il domicilio del cuoco;
- determina la predisposizione di ulteriori elementi strutturali, ravvisabili nella partecipazione ad un sodalizio che assicura all'Home Restaurant aderente una serie di prestazioni di servizi più appresso specificate, tra le quali qui vale citare il procacciamento di ospiti e la fornitura di adeguate forme di pubblicizzazione dell'attività svolta.

Alla luce di tutto quanto sopra, si ritiene di poter fondamentalmente affermare che l'esercizio di Home Restaurant risulta svolto con carattere di imprenditorialità e, come tale, va, quindi sottoposto agli obblighi fiscali propri dell'attività esercitata.

Relativamente, in particolare, all'IVA, il cuoco, quale soggetto passivo di imposta, è tenuto all'osservanza di tutti gli adempimenti posti a suo carico dalla disciplina del tributo, inclusi, nei rapporti con la clientela, la certificazione di corrispettivi.

Adempimento, questo, che deve essere assolto anche da quei soggetti che si avvalgono del regime forfettario di cui all'art. 1, commi da 54 a 89, della legge 23 dicembre 2014, n. 190, e successive modificazioni.

Quanto alle associazioni (Home Food, Gnammo, ecc.) alle quali gli Home Restaurant aderiscono sottoscrivendo una tessera di adesione e versando una quota associativa, è dato osservare che trattasi di sodalizi che, pur operando ciascuno secondo proprie peculiari modalità, in linea generale, oltre che a determinare i profili caratteristici dei propri aderenti e organizzare il calendario di particolari eventi, forniscono agli associati tutta una serie di servizi, quali, in particolare:

- il procacciamento della clientela;
- una consistente pubblicità dei servizi di ristorazione offerti dagli Home Restaurant aderenti;
- l'assistenza amministrativo contabile;
- la riscossione, in nome e per conto del cuoco, del corrispettivo pagato dal cliente, sottolineando, in tal modo, che la prestazione di somministrazione è resa al cliente direttamente dal cuoco e che l'associazione sta soltanto prestando un servizio a favore del cuoco stesso.

Le descritte prestazioni vengono rese dall'associazione nell'esercizio d'impresa. Invero i sodalizi per l'attività svolta addebitano al cuoco una commissione d'importo variabile tra il 10% e il 15% dei corrispettivi riscossi, con emissione di fattura gravata di IVA, e rimettendo poi al cuoco stesso l'importo per suo conto incassato dal cliente, al netto degli addebiti effettuati e secondo le modalità preventivamente concordate.

Gnammo [Mangia](#) [Cuochi](#) [Gnammers](#) [Blog](#) [Special Dinner](#) ACCEDI [



**Sabato**  
**16 GENNAIO**  
h 19.00  
Roma

**ACCEDI PER PRENOTARE**

Chiusura prenotazioni  
16 Gennaio @ 13.00

**APERITIVO - CONCERTO ACUSTICO**

Sabato sera avrà luogo l'aperitivo nel loft di Cohome. A seguire un home concert con un cantautore d'eccezione. L'aperitivo verrà preparato in base all'ingrediente segreto scelto dal musicista.

**MENU**

aperitivo con ingrediente segreto scelto dal musicista



**COHOME ROMA**

 Roma

 #Cook #Host #Musicians #Photographer

 su Gnammo da 2 giorni, 17 ore

 0 voti

gnammo-cinese
🗨️ 🔄 🔍 Cerca


Mangia Cuochi Gnammers Blog Special Dinner

ACCEDI



### CORSO BASE DI GNAMMO-CINESE

Un'occasione unica! Mangiare insieme e conoscersi, nel pieno stile Gnammo, imparando contemporaneamente una lingua allucinante ma più che mai attuale. La cuoca penserà al cibo mentre il padrone di casa, vissuto per anni in Cina e ormai quasi madrelingua, vi insegnerà i rudimenti del cinese mandarino! Naturalmente tocca divertirsi quindi niente di pesante anzi... Super graditi anche i bambini!

Voi lo sapete come si dice in cinese.... Ho fame? Venite a scoprirlo e a dimostrarlo:) Durante la cena, tutto quello che avrete davanti sarà tradotto in mandarino e, assieme a coltello e forchetta, avrete un blocchetto per gli appunti che poi potrete portare via come ricordo o da riportare alla lezione successiva! Tutta l'esperienza sarà innaffiata da varietà diverse di te' arrivato fresco fresco da Shanghai :)

#### MENU

Ravioli al vapore di carne e di verdure  
Cavolo cinese saltato alle 5 spezie e biefolina  
ripassata con sale aromatico e pepe del Szechuan, accompagnate da riso bianco

Manzo saltato con sesamo, pezzetti di tofu affumicato e peperoncino verde

Te' verde al gelsomino, tè nero stagionato e tè rosso  
Biscotti della fortuna e frutta cinese

**Sabato**  
**16 GENNAIO**

h 20.00  
Roma

**ACCEDI PER PRENOTARE**

Chiusura prenotazioni  
16 Gennaio @ 15.00



**ALESSANDRA CARRATÙ**

📍 Roma ❤️ #Cook #Host

🕒 su Gnammo da 6 mesi, 3 settimane

🌟 4 voti  
diver un cuo-mer!





Mangia
Cucchi
Gnammers
Blog
Special Dinner

ACCEDI

## TELENOVELA IN MASCHERA

30,00 €

### TELENOVELA IN MASCHERA

Quando si cresce si perde spesso l'occasione e allora cogliete questa! Dal più classico zorro all' m&m's giallo... Preparate trucco e parrucce per carnevale e poi... Improvvisiamo una telenovela con tanto di ripresa e montaggio! Il video ovviamente sarà dato a tutti i partecipanti!

Riuscirà zorro a conquistare l'amore della donna fragola? Verranno puniti i teletubbies per i loro misfatti? Attila e gandalf resteranno liberi professionisti o si metteranno in società?

Ahahahah... Già mi viene da ridere! Dai venite!

La cena sarà veloce per non levare troppo tempo all'opera d'arte... Ma niente paura! Tradizione carnevalesca rispettata in pieno!

Per i timidi... Sarete a casa! Non sembra ma qui lo siamo tutti... È l'occasione per abbandonare un attimo l'età adulta e tornare bambini! A proposito di bambini... lo so ho una di 9 anni... Tutti i nani sono beh accetti :)

#### MENU

- Cocktail di benvenuto ( alcolico e analcolico) e muffin rustici
- Lasagna
- Polpette e spiedini di verdure arrostate
- Frappe/ chiacchiere
- Macedonia
- Vino e birra

Venerdì

## 5 FEBBRAIO

h. 20.00  
Roma

ACCEDI PER PRENOTARE

Chiusura prenotazioni:  
5 Febbraio @ 13:00

ALESSANDRA CARRATÙ

📍 Roma
 ❤️ #Cook #Food

🕒 su Giorno da 8 mesi, 3 settimane

4 voti

dici un sup-mmer!

CARI

## MENÙ



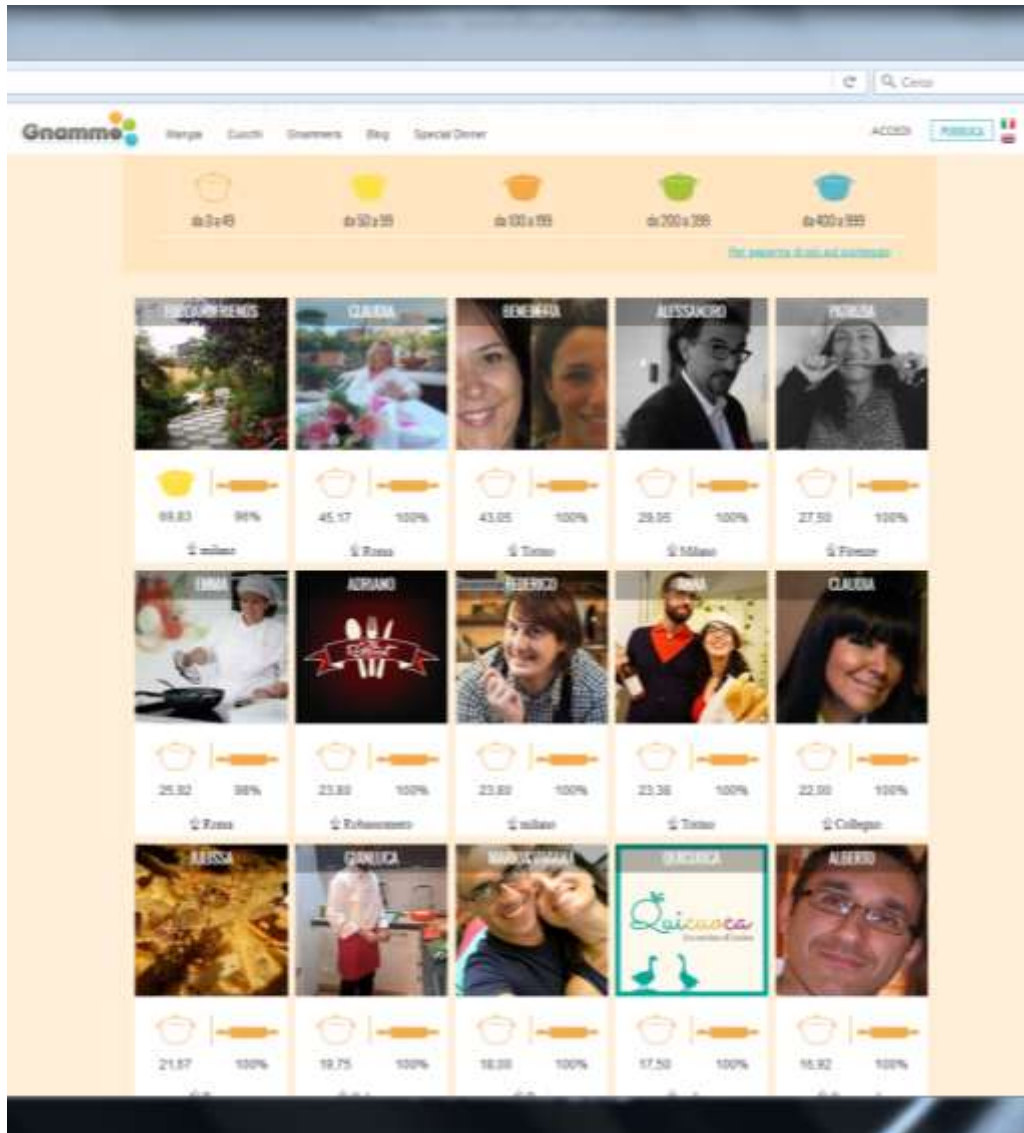
### COOKING CLASS MENU

Un'ora dedicata alla preparazione di un unico  
cena che include il servizio di pulizia e  
l'assistenza per il trasporto del materiale.

€ 150,00

[RISERVA MENU](#)





The screenshot shows the Gnamme website interface. At the top, there is a search bar and navigation links for 'Menu', 'Corsi', 'Gnamme', 'Blog', and 'Special Dinner'. Below this is a filter bar with five colored icons representing different price ranges: €2-6, €32-35, €101-155, €200-250, and €400-550. The main content area displays a grid of 15 business profiles, each featuring a photo, a name, a progress bar, and a percentage.

Business Name	Progress (%)
GIULIO MENGO	86%
CLAUDIA	100%
BENEDETTA	100%
ALESSANDRO	100%
PIROGIA	100%
IRINA	38%
ADRIANO	100%
ROBERTO	100%
DAVID	100%
CLAUDIA	100%
MIRIAM	100%
GIULIA	100%
MARCO ANTONIO	100%
BARBARA	100%
ALBERTO	100%



**ORGANIZZA IL TUO EVENTO PRIVATO**

Che si tratti di compleanni, anniversari, lauree o di festeggiare un successo personale o una riunione familiare, le Cesarine ai fornelli e alla tavola non potrà che essere un ulteriore motivo per brindare.

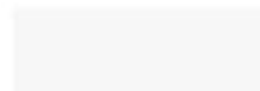
Contattaci per organizzare un evento su misura per te, scegli se preferisci festeggiare a casa tua, a casa della Cesarina o in una location di tuo gusto e stabilisci con noi un percorso di gusto e di festa che saprà sorprendere e affettare i cuori e i palati dei tuoi ospiti.

**ORGANIZZA IL TUO EVENTO AZIENDALE**



Eventi Speciali

**ORGANIZZA IL TUO EVENTO**





## Seatti di Gusto

[CIBO](#) [RISTORANTI](#) [NOTIZIE](#) [VINO](#) [PUBBLICITÀ](#)

76 commenti su "Home Restaurant. Aiuto, la moda del social eating ha colpito anche me"

**mr**

20 febbraio 2015 alle 11:32

Visto che hai usufruito di un servizio, immagino ti sia stata rilasciata una regolare ricevuta fiscale, giusto?

[Rispondi](#)

**Giulia Nekorkina**

20 febbraio 2015 alle 12:07

è un evento privato, dal punto di vista fiscale, è una prestazione di servizio TRA PRIVATI, che non richiede alcun giustificativo fiscale 🙄

[Rispondi](#)

**carlo59**

20 febbraio 2015 alle 12:30

viva il nero, Viva l'evasione fiscale. Ricordiamoci che qualsiasi prestazione di servizio, che concorra a formare reddito DEVE ESSERE DICHIARATA e si devono pagare le tasse (altri redditi in sede di dichiarazione fiscale). Punto e basta. Mi auguro che la Guardia di finanza faccia un bel controllo fiscale su questi 829 eventi di Gnammo

[Rispondi](#)

**luca**

4 giugno 2015 alle 22:16

le tasse le pago gnammo il sito esiste per questo!!!! se leggi si paga sul sito!!! non dai i soldi in mano quando entri in casa alle sveglie

[Rispondi](#)

Questo sito utilizza i cookie  
Il nostro sito web l'utente dichiara di consentire all'utilizzo dei cookies in base alla nostra Cookie Policy

[Leggi di più](#)



**Maria**

17 aprile 2012 alle 14:33

da: <http://www.cenodati.it>

E' legale?

SL è legale, rientra nelle normative fiscali che regolano le "prestazioni occasionali" l'importante:

- 1 - non dev'essere un'attività abituale;
- 2 - dev'essere un'attività non professionale;
- 3 - non deve svolgersi con continuità per più di 30 gg;
- 4 - non dev'esserci una coordinazione;
- 5 - il compenso annuale netto non deve superare i 5.000,00 €

Rispondi

**Erizo**

20 Marzo 2012 alle 12:04

Da Grammo cito testualmente:

Quale documento fiscale deve essere rilasciato a fronte del pagamento della cenaf? L'evento che tu realizzi è un evento assolutamente PRIVATO, e soprattutto, letto dal punto di vista fiscale, è una prestazione di servizio TRA PRIVATI, che non richiede alcun giustificativo fiscale: leggi nessuna ricevuta o fattura.

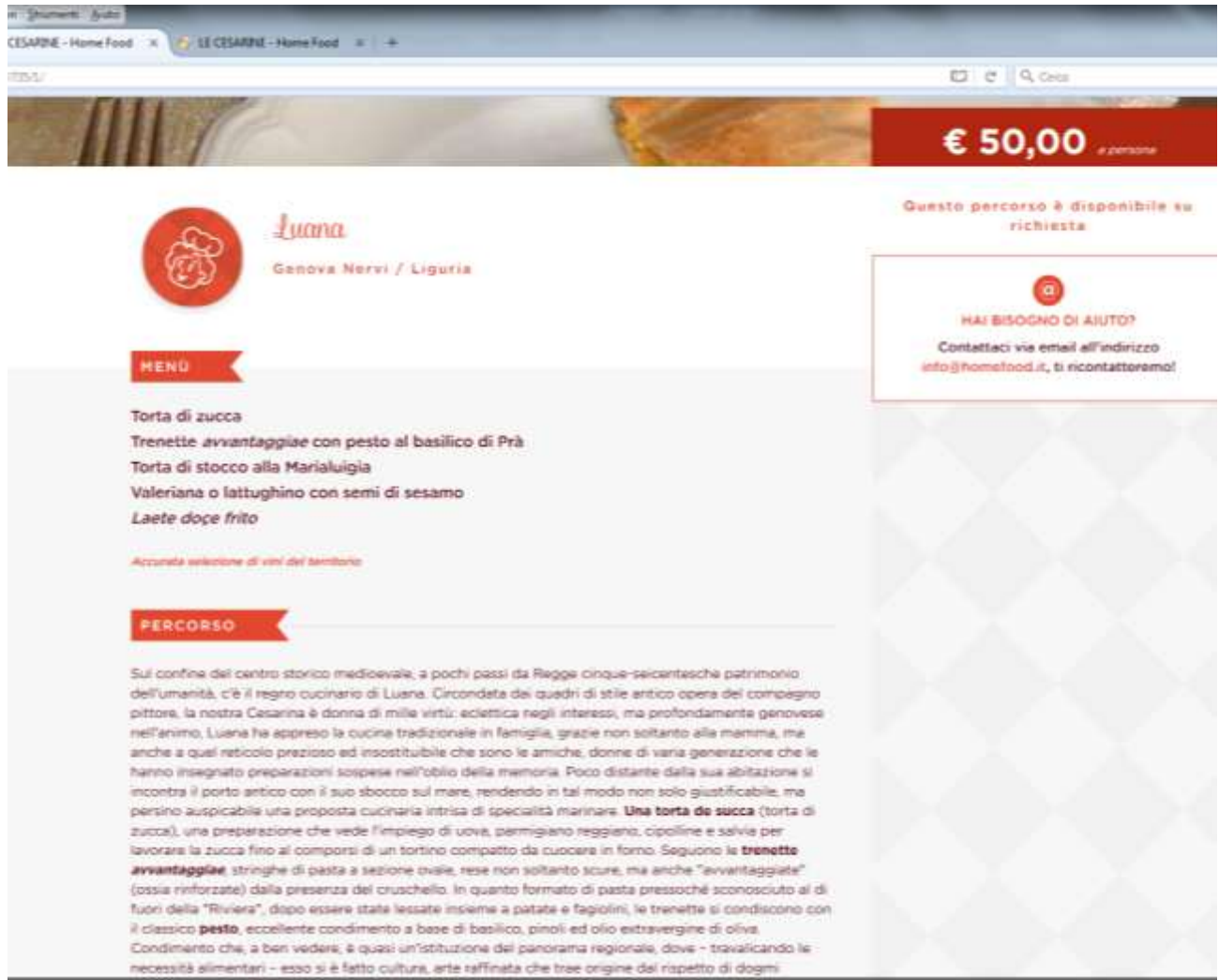
L'agenzia delle entrate, ovvero chi controlla che si paghino le tasse, permette questo tipo di operazioni, con alcune attenzioni: quando il singolo privato (Cook) inizia ad avere un transato superiore a 5000€ in un anno, o prescindere dal numero di eventi creati, potrebbe contestarti il fatto che la tua è un'attività professionale.

Grammo, che vuole essere attento a questi aspetti, raggiunta quella cifra, ti accompagnerà e supporterà se vorrai aprire una partita iva.

A questo punto immagina che quanto meno Grammo abbia una contabilizzazione precisa del transato del singolo cook. Viceversa non immagina difficoltà da parte dello stesso ad evadere fiscalmente sulle eccedenze di un € 5.000 non ricostruibile attraverso alcuno pezzo giustificativo.

Sono comunque perplesso.

Rispondi




Documenti - Aiuto

CESARINI - Home Food x SE CESARINI - Home Food x +

€ 50,00 per persona

Questo percorso è disponibile su richiesta

 **Luana**  
Genova Nervi / Liguria

**MENÙ**

Torta di zucca  
Trenette **avvantaggiata** con pesto al basilico di Prà  
Torta di stocco alla Marialuigia  
Valeriana o lattughino con semi di sesamo  
**Laete doce frito**

*Accurata selezione di vini del territorio*

**PERCORSO**

Sul confine del centro storico medioevale, a pochi passi da Reggia cinque-seicentesca patrimonio dell'umanità, c'è il regno cucinario di Luana. Circondata dai quadri di stile antico opera del compagno pittore, la nostra Cesarina è donna di mille virtù: eclettica negli interessi, ma profondamente genovese nell'animo, Luana ha appreso la cucina tradizionale in famiglia, grazie non soltanto alla mamma, ma anche a quel reticolo prezioso ed insostituibile che sono le amiche, donne di varia generazione che le hanno insegnato preparazioni sospese nell'oblio della memoria. Poco distante dalla sua abitazione si incontra il porto antico con il suo sbocco sul mare, rendendo in tal modo non solo giustificabile, ma persino auspicabile una proposta culinaria intrisa di specialità marinare. **Una torta de zucca** (torta di zucca), una preparazione che vede l'impiego di uova, parmigiano reggiano, cipolline e salvia per lavorare la zucca fino al comporsi di un tortino compatto da cuocere in forno. Seguono le **trenette avvantaggiata**, streghe di pasta a sezione ovale, rese non soltanto scure, ma anche "avvantaggiate" (ossia rinforzate) dalla presenza del cruschello. In quanto formato di pasta pressoché sconosciuto al di fuori della "Riviera", dopo essere state lessate insieme a patate e fagiolini, le trenette si condisciono con il classico **pesto**, eccellente condimento a base di basilico, pinoli ed olio extravergine di oliva. Condimento che, a ben vedere, è quasi un'istituzione del panorama regionale, dove - travalicando le necessità alimentari - esso si è fatto cultura, arte raffinata che trae origine dal rispetto di dogmi

**HAI BISOGNO DI AIUTO?**  
Contattaci via email all'indirizzo [info@homefood.it](mailto:info@homefood.it), ti ricontatteremo!



€ 50,00 a persona



Dusica

Firenze / Toscana

#### MENÙ

Coccoli con stracchino e prosciutto toscano  
Gnocchi nudi con erbe di campo  
Pollo in fricasea  
Peperonata della Val d'Arno  
Piselli alla fiorentina  
Pere al Chianti  
Salame dolce

*Accurata selezione di vini del territorio*

#### PERCORSO

Dusica, interprete per lavoro, ama la cucina e ha deciso di interpretare per voi quella della tradizione toscana. La nostra Cesarina vive da anni a Firenze, culla del Rinascimento e città nata del sommo poeta e, dunque, della lingua italiana. *Fiorentina non di nascita, ma di costumi*. Dusica vi delizierà con i suoi manicaretti. Per cominciare, la nostra Cesarina vi propone un antipasto di **coccoli**, delle frittelline di pasta di pane, accompagnati da **stracchino e prosciutto toscano**, una vera delizia per il palato. Il primo piatto dell'esperienza culinaria che vi regalerà Dusica sono gli **gnocchi nudi con erbe di campo**, dal sapore delicato e delizioso. Segue il secondo, **pollo in fricasea**, accompagnato da **peperonata della Val d'Arno e piselli alla fiorentina**. In ultimo un bis di dolci che vi stupirà: **pere al Chianti e salame dolce**, che vi accompagneranno verso il termine di questo tour del gusto della tradizione toscana.

Close

 Quando >

 posti >

#### PRENOTA



HAI BISOGNO DI AIUTO?

Contattaci via email all'indirizzo  
[info@homefood.it](mailto:info@homefood.it), ti ricontatteremo!





**Nella**  
Taormina / Sicilia

**MENU**

Insalata di baccalà ai finocchietto selvatico e patate  
Maccheroni al forno con zucchini e piacentino "Ennese"  
Alici del convento delle Benedettine  
Zucchini in agrodolce  
Fagottini siciliani

Questo percorso è disponibile su richiesta



**HAI BISOGNO DI AIUTO?**

Contattaci via email all'indirizzo  
[info@homefood.it](mailto:info@homefood.it), ti ricontatteremo!



## ORGANIZZA IL TUO EVENTO PRIVATO

Che si tratti di compleanni, anniversari, lauree o di festeggiare un successo personale o una riunione familiare, la Cesarina ai fornelli e alla tavola non potrà che essere un ulteriore motivo per brindare.

Contattaci per organizzare un evento su misura per te, scegli se preferisci festeggiare a casa tua, a casa della Cesarina o in una location di tuo gusto e stabilisci con noi un percorso di gusto e di festa che saprà sorprendere e allietare i cuori e i palati dei tuoi ospiti.

## ORGANIZZA IL TUO EVENTO AZIENDALE

Qualunque sia il settore in cui opera la tua impresa, il tuo evento promozionale deve saper lasciare il segno. Il buon cibo è da sempre segno universale di convivialità, cura e ricercatezza.

Le Cesarine, in qualità di ambasciatrici della cultura culinaria tradizionale, ben si contestualizzano soprattutto nell'ambito degli eventi promozionali dei produttori locali e delle aziende che operano nel settore della gastronomia su scala nazionale e internazionale, senza escludere la possibilità di trasferire all'estero.

Dall'aperitivo con buffet ricercato, allo show cooking tematico fino alla cena di Gala, un team di Cesarine può dare un tocco di autenticità ai tuoi eventi aziendali.



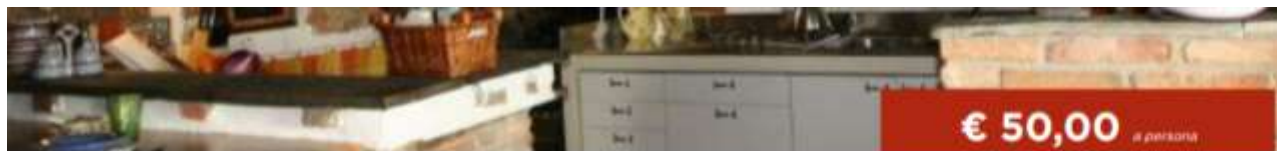
Eventi Speciali

**ORGANIZZA IL TUO  
EVENTO**



**HAI BISOGNO DI AIUTO?**

Contattaci via email all'indirizzo  
[info@homefood.it](mailto:info@homefood.it), ti ricontatteremo!



*Paola*

Carugo / Lombardia

#### MENÙ

Crema di caprino di montevecchia su gallette di riso con bresaola  
Gnocchi di zucca e patata con salsa gorgonzola e noci  
Ratatouille di verdure di stagione  
Brasato di manzo al teroldego con purè di patate  
Budino di riso e latte

*Accurata selezione di vini del territorio*

#### PERCORSO

La Cesarina ci racconta: "I luoghi in cui vivo e lavoro sono la Brianza e il milanese, territori che stanno riscoprendo la propria tipicità gastronomica dopo anni in cui influssi etnici e un consumo *fast* ne avevano annebbiato il carattere. La varietà del territorio (lago, fiume, montagna e pianura) consente un [Leggi di più](#)

Questo percorso è disponibile su richiesta



**HAI BISOGNO DI AIUTO?**

Contattaci via email all'indirizzo [info@homefood.it](mailto:info@homefood.it), ti ricontatteremo!



Clara

Martellago / Veneto

#### MENÙ

Sopressa veneta con polentina bianca e verdure di stagione grigliate  
Pasta e fagioli  
Guanciale al vino Cabernet  
Patate spadellate o pure e verdure di stagione  
Pinsa della Clara  
Pane fatto in casa

*Accurata selezione di vini del territorio*

#### PERCORSO

"La mia passione è sempre stata la cucina. Mi piace soprattutto cucinare con ingredienti di stagione. Mi piace anche inventare i piatti utilizzando gli ingredienti che ho in casa. I miei sostenitori più affezionati sono i miei nipoti che apprezzano particolarmente i piatti che preparo. Ho sempre tanti amici a cena o a [Leggi di più](#)

Questo percorso è disponibile su richiesta



HAI BISOGNO DI AIUTO?

Contattaci via email all'indirizzo [info@homefood.it](mailto:info@homefood.it), ti ricontatteremo!



**Deborah**

Mogliano Veneto / Veneto

**MENU**

Soppressa *de casada* con Casatella trevigiana e polenta calda  
Bigoi con salsiccia e radicchio di Treviso  
Pollo ruspante in salsa *peverada*  
Radicchio di Treviso e patate al forno  
Pere al Cabernet profumate alla cannella con gelato alla vaniglia  
Tiramisù

*Accurata selezione di vini del territorio*

**PERCORSO**

Sin dal XII secolo, fu d'uso riferirsi al territorio esteso attorno a Treviso come "Marca Trevigiana": dagli imprecisati confini, questa terra spazia dalle montagne alle pianura, con un paesaggio dove le viti ricoprono i dorsi dei pendii, promettendo una ricca vendemmia. Tesori autoctoni e fatale bellezza che è [Leggi di più](#)

Questo percorso è disponibile su richiesta



**HAI BISOGNO DI AIUTO?**

Contattaci via email all'indirizzo [info@homefood.it](mailto:info@homefood.it), ti ricontatteremo!

Dati rilevati dagli Istituti certificatori o autocertificati  
Tiratura 11/2015: 424.233  
Diffusione 11/2015: 305.529  
Lettori Ed. II 2015: 1.490.000  
Settimanale - Ed. nazionale

**il venerdì**  
A Spazio

Dir. Resp.: Attilio Giordano

15-GEN-2016  
da pag. 49  
foglio 1  
www.datastampa.it

## L'UBER DEI FORNELLI: CUCINARE A CASA PROPRIA LE ORDINAZIONI ONLINE



SOTTO, LA HOME PAGE DI **MENUNEXTDOOR.COM**, DOVE SI VENDONO E SI ACQUISTANO PIATTI CUCINATI IN CASA, E GLI INGREDIENTI PER REALIZZARE UNA RICETTA SU **SMARTMAT.BE**

**di Luciana Grosso**

Si moltiplicano le **startup** legate al cibo. Permettono di vendere o acquistare ricette e ingredienti o piatti pronti. Anche per chi è a dieta

**A**irBnB ci ha trasformati tutti in potenziali albergatori; Uber ci ha dato la possibilità di diventare autisti; ora, dal Belgio arriva **menunextdoor.com** che prova a trasformarci in ristoratori.

Il sito consente di vendere le proprie creazioni culinarie senza nessun investimento che non sia quello della spesa al mercato. Funziona così: i cuochi che aderiscono (finora poco più di 50, per mille ricette) pubblicano i loro menù, specialità e creazioni; i clienti ordinano e passano a casa dello «chef» a ritirare il piatto bell'è pronto pagandolo cifre decisamente abbordabili (6-9 euro per una portata, 9-12 euro per due, 10-14 euro per tre).

Chi invece vuole vendere non piatti ma ricette, sempre in Belgio, può affidarsi a **smartmat.be**. Chi le acquista riceve le istruzioni per cucinare ma si vede anche recapitare a casa, di solito il lunedì successivo all'ordine, tutti gli ingredienti del caso. Questi vengono acquistati dallo staff del sito e sono almeno per un quarto prodotti biologici. I costi sono un po' più alti: un menù per due persone parte da 65 euro.

Ma queste sono solo le ultime delle mille e una declinazioni della cucina onli-



ne. Anche in Italia crescono i siti di social cooking e social eating, grazie ai quali si aprono le porte di casa a sconosciuti che pagano una quota, mangiano e conoscono gente nuova: community come Gnammo o Peoplecook mettono in contatto chi cucina e chi invece vuole sedersi a tavola.

Nell'ultimo anno sono poi nate decine di startup legate alla cucina. Tra queste

c'è Quomi, (premiata da Alimenta2Talent dell'incubatore di impresa del Parco Tecnologico Padano di Lodi) che, come nel caso belga, vende ricette chiavi in mano, proposte però dallo staff del sito e non da altri utenti: l'acquirente sceglie dal menù e compra il kit di istruzioni e ingredienti già dosati e tagliati che vengono consegnati a domicilio il martedì successivo all'acquisto in tutta Italia (i prezzi partono da 4 euro per una portata; un abbonamento da 2 ricette a settimana per 2 persone costa 29 euro).

Un servizio simile è offerto dalla startup milanese My Cooking Box, mentre rivolto a chi segue una dieta è DietToGo, con costi settimanali (cinque pasti al giorno, inclusi colazione e spuntino) dai 180 ai 300 euro. E se poi la dieta è legata a esigenze alimentari specifiche (celiachia, intolleranze o altro) c'è la startup (anch'essa premiata da Alimenta2Talent) Outdoors Safe Food che non è ancora operativa, ma sta elaborando una linea di prodotti per ristoranti, bar e alberghi dedicati a chi non può mangiare quel che capita. ■

## Il Sole **24 ORE**

 Stampa l'articolo |  Chiudi

26 agosto 2015

### «Menu next door», quando il take away arriva dal vicino di casa

di Irene Giuntella

La sharing economy passa anche per la cucina. In tempi in cui gli spazi delle cucine vanno sempre più restringendosi, per i costi elevati e per una diversa organizzazione del tempo, prendono avvio sulla rete progetti di cucina allargata. Il vicino di casa può diventare uno chef a cui ordinare un piatto da portar via senza ricorrere al fast food. È così che è partito a Bruxelles Menu Next Door, il take away di qualità della porta accanto.

Chi ha detto che non ci si possa scoprire chef per passione? Preparare un menu e proporlo sulla rete? Sulla pagina facebook ["Menu Next Door"](#) ogni giorno si possono proporre menù dall'antipasto al dolce o alla frutta. In genere se ne postano quattro o cinque con diverse proposte indicando un prezzo, la quantità delle porzioni disponibili e un orario per il ritiro del piatto a casa propria. In una città crocevia di culture e nazionalità, come la capitale belga, i piatti sono per forza ancora più particolari e rispecchiano un mix di tradizioni e prodotti locali. Per ora la selezione degli chef prevede solo controlli sull'utilizzo di prodotti freschi e di qualità, cibo fatto in casa e cucine a norma, ma a decretarne il successo saranno i clienti con i loro commenti. Una rete che in poco tempo ha coinvolto quasi 30mila fan su facebook. L'idea di successo è di un giovane trentenne belga Nicolas Van Rymenant che insegna economia digitale all'Università a Bruxelles, che racconta al Sole « Durante un viaggio in America da mia cugina mi sono accorto che nessuno cucinava mai, né mia cugina né i suoi amici, piuttosto si ordinava ai fast food e ristoranti take away quasi sempre cibo veloce e non di qualità, tutte le sere». « Il giorno del Thanksgiving però - racconta il fondatore di Menu Next Door - mia zia non solo ha cucinato per tutta la famiglia ma anche per i vicini che potevano comprare piatti». Tornato in Belgio Nicolas, in un pomeriggio di domenica lo scorso maggio, ha deciso con amici di dar vita a un gruppo su facebook. All'inizio con gli amici di amici, ma nei primi tre mesi si sono aggiunte sempre più persone. I prezzi sono un po' più contenuti rispetto a un pranzo o a una cena al ristorante (tra il 30% e il 50% in meno), non è cibo spazzatura dei fast food, chi cucina lo fa con passione e con l'idea di realizzare dei buoni piatti. Ma la gente in genere è attirata dalla possibilità di scegliere un menu vicino a casa o al lavoro, chiacchierare in cucina al momento del ritiro con gli chef, parlare di ricette, storie e incontrare così nuove persone, una rete che passa dal virtuale al reale. I menù a disposizione ogni giorno, vista la grande risposta di cuochi improvvisati e clienti, raddoppieranno fino a dieci varietà al giorno.

In media finora i cuochi danno la disponibilità per 35-40 piatti a testa, ma ci sono stati record anche di 100 piatti. Per ora hanno partecipato novanta chef, ma Nicolas sostiene ce ne siano già 250 pronti a mettersi in cucina «Ogni giorno ne mettiamo uno nuovo, in tre mesi abbiamo postato 3500 menù, 150 menù venduti quasi ogni giorno, la selezione per ora è geografica perché abbiamo iniziato a Bruxelles, poi piano piano penseremo ad altre città vicine e a ottobre andremo anche a Londra a vedere come potrebbe svilupparsi anche in UK». Intanto Nicolas che amministra la pagina fb e il sito postando i menu degli chef, sta lavorando anche ad una app per iphone e android.

26 agosto 2015