

Libri. Le erbe spontanee di montagna in cucina

Mariangela Susigan (ristorante Gardenia a Caluso, Torino) e Alessandro Gilmozzi (ristorante El Molin di Cavalese, Trento) sono chef e hanno in comune la passione per le erbe spontanee. Luisa Papponi è una botanica. In questo scritto a sei mani condividono il sapere maturato in anni di esperienza e di studio.

Il risultato sono 60 schede illustrate di erbe, con ricette e preziose indicazioni su come raccoglierle, conservarle e cucinarle.

La cucina delle erbe spontanee di montagna

di Mariangela Susigan, Alessandro

Gilmozzi, Luisa Papponi

Giunti 2018

Libri. Mille modi per parlare di cucina, mille cucine di cui parlare

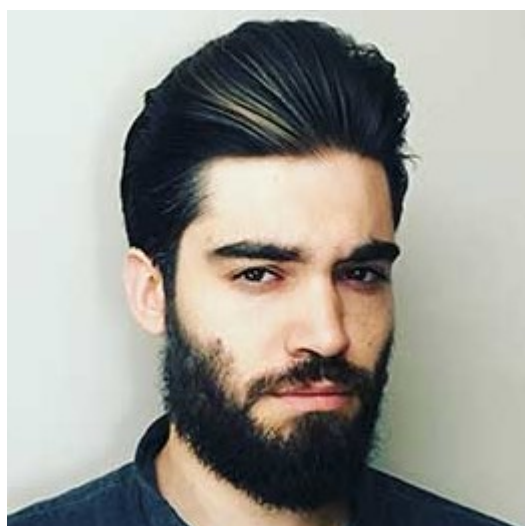
Lorenzo Biagiarelli, food blogger originario di Cremona ha una missione “rivoluzionaria”: far conoscere le cucine non italiane. Le assaggia, le prepara e poi le racconta “per mostrare a tutti quanta bontà c’è là fuori”.

Nel suo libro, da poco sbarcato nelle librerie, non si limita a parlare di cibo: racconta le storie di chi lo produce, di chi lo vende, di chi lo mangia. Perché la parte più affascinante della cucina è il rapporto con la cultura e con

la gente: la frittata della nonna, il momento in cui una mamma insegna per la prima volta come fare una cheesecake al suo bambino. O il curry preparato da un napoletano per festeggiare l'amicizia tra due padri separati, che diventa quasi una parentela. O il primo kebab, lezione di vita e di apertura al mondo. Il risultato sono 9 racconti e 26 ricette da preparare ai fornelli di casa o semplicemente da leggere per viaggiare dal divano, gustandosi la storia e ordinando un take-away. Una curiosità: il libro è dedicato alla sua compagna, Selvaggia Lucarelli.

QUALCUNO DA AMARE E QUALCOSA DA MANGIARE. RICETTE, STORIE E INCONTRI DI PURA FELICITÀ

di Lorenzo Biagiarelli, De Agostini 2019



Leggere di gusto. I piatti leggeri per l'estate

Con l'arrivo della bella stagione mettersi in forma diventa un imperativo. Per aiutarvi a ritrovare la linea abbiamo selezionato cinque libri che svelano trucchi ma soprattutto abitudini alimentari corrette e sane.

Sport Food di Cinzia Trenchi (White Star Edizioni, 2017)

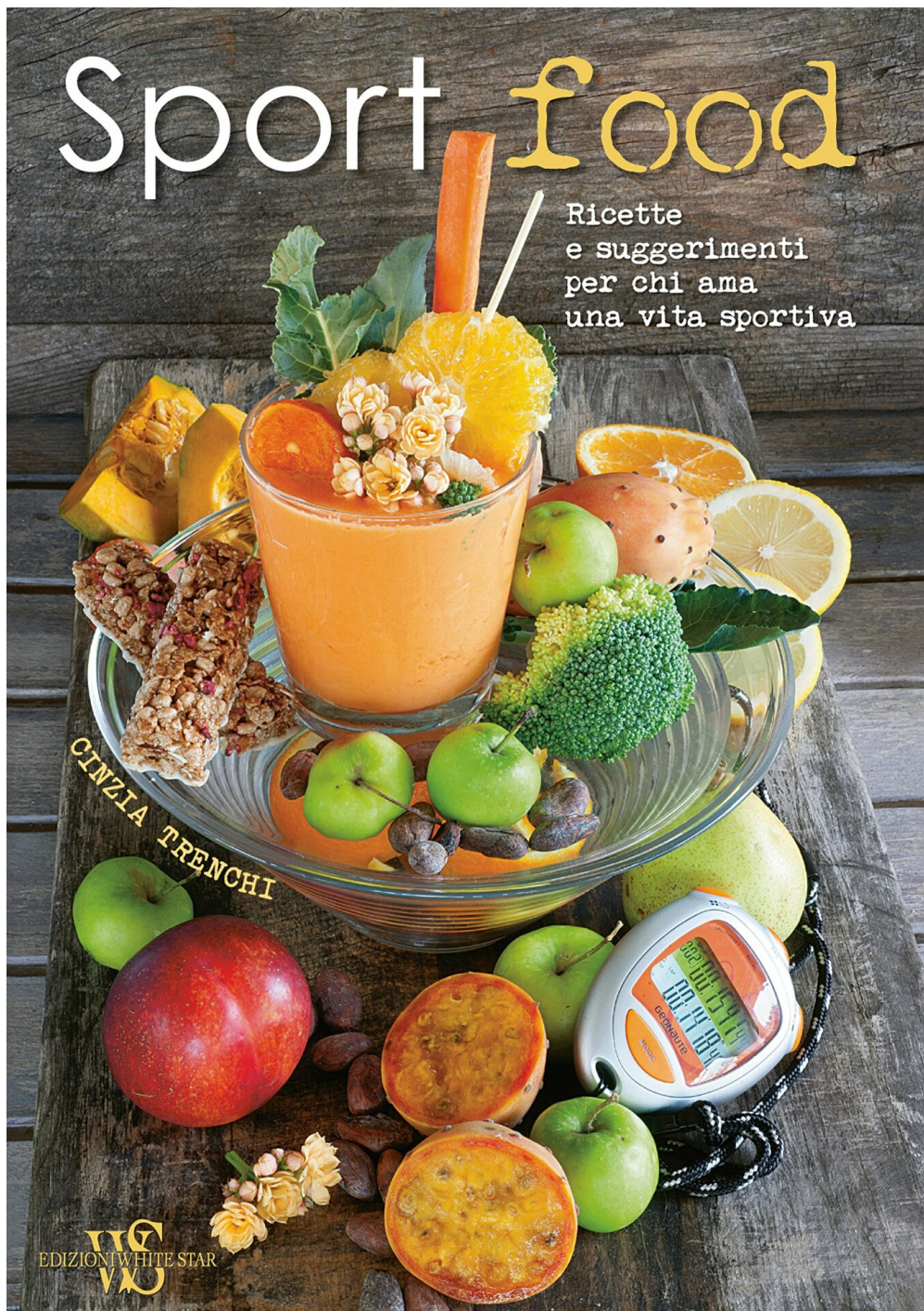
E' pensato per chi pratica sport. La ricerca scientifica ha dimostrato che alcuni alimenti inseriti nei pasti quotidiani migliorano le performance sportive. Spesso però si concentra l'attenzione solo su pochi cibi e ci si dimentica che uno dei più validi strumenti per il benessere è la varietà. Il libro propone salutare ricette semplici, vegetariane ma anche di carne e pesce, da realizzare e fornisce informazioni preziose sugli alimenti e sui sistemi di cottura migliori, per prepararsi a una sana, attività fisica già a tavola con gusto e fantasia. È pensato per tutti coloro che amano sentirsi in forma. L'autrice è Cinzia Trenchi, naturopata, giornalista e fotografa freelance, specializzata in alimentazione e itinerari enogastronomici. Collabora con la redazione di numerosi libri di cucina e lavora inoltre con varie testate italiane rivisitando specialità regionali e proponendo piatti di sua ideazione.

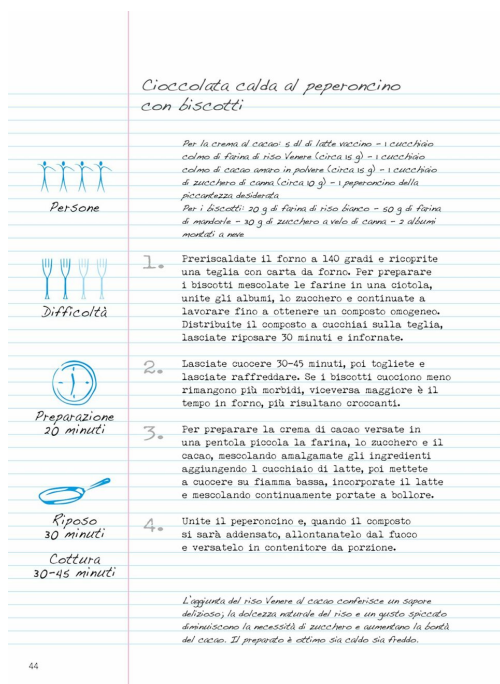
Sport food

Ricette
e suggerimenti
per chi ama
una vita sportiva

CINZIA TRENCHI

VS
EDIZIONI WHITE STAR





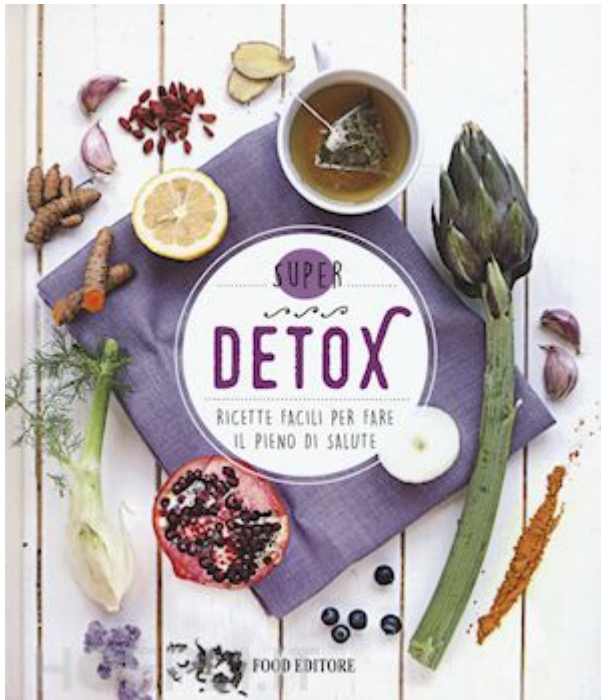
Ricette facili per fare il pieno di salute

Una selezione di ricette per depurarsi con ingredienti sani, nutrienti e gustosi. Ci sono tante idee pensate per eliminare dal corpo scorie e tossine, e sentirsi più leggeri e attivi insieme a consigli sugli alimenti da utilizzare e sulle cotture da preferire. Le ricette sono suddivise in quattro sezioni: colazione e merenda, aperitivi, pranzo e cena, super. Richiedono pochi ingredienti, sono facili da preparare e il risultato è di sicuro successo. Il libro si conclude con una selezione di smoothie, acque aromatizzate e centrifugati di frutta e di verdura colorati e dissetanti, perfetti per depurarsi.

Super Detox

AA.VV.

Food editore, 2017



La rivoluzione inizia in dispensa

Mangiare sano e con gusto si può, ed è meno difficile di quello che si pensa, anche nella vita frenetica di tutti i giorni. Basta cercare le materie prime giuste, avere una dispensa ben fornita e cucinare piatti colorati e deliziosi. In questo libro si trovano informazioni utili sulle proprietà nutrizionali di frutta e verdura, semi e spezie. Le foto sono belle, le ricette, molto semplici, quasi sempre veloci e richiedono pochi attrezzi che sicuramente avete anche voi in cucina. Un libro utilissimo per cominciare a nutrirsi in modo corretto.

Mangiare wow

di Manuela Bonci e Elisa Cima

Multiplayer Edizioni, 2018



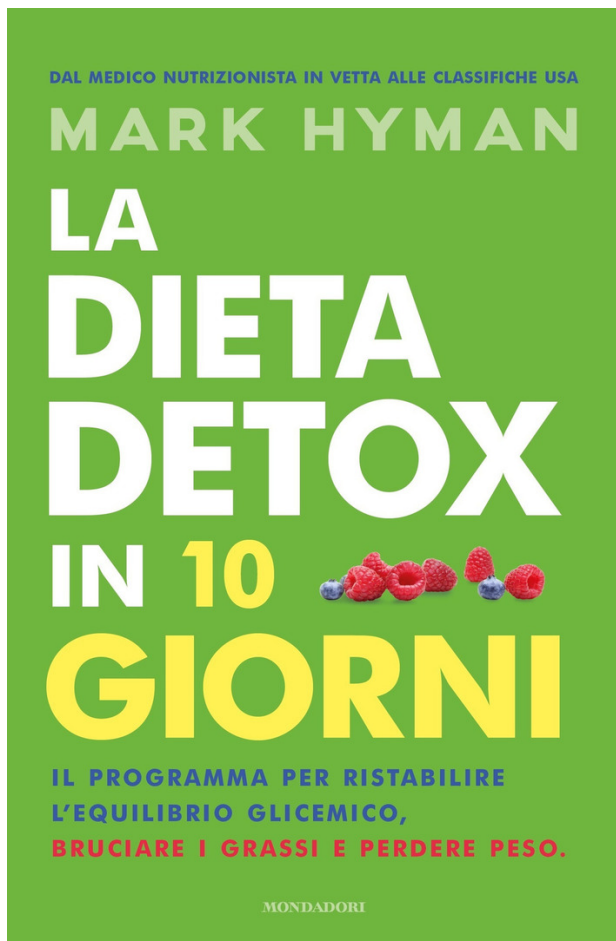
Dieta superstrong

Per chi ama i risultati rapidi ed è disposto a un maggior sacrificio, questa dieta è l'ideale. Il libro propone un programma rapido per perdere peso in 10 giorni e riattivare l'organismo con i cibi sani e disintossicanti. Con la giusta combinazione di cibi efficaci e di esercizi mirati permette di bloccare l'azione dell'ormone che presiede all'accumulo di grasso. Si guadagnerà energia e qualità del sonno. È un libro illuminante sul nostro organismo e sulle correlazioni tra cibo, peso, malattie. Adatto a chi ha a cuore la propria salute oltre al raggiungimento del giusto peso.

La dieta Detox in 10 giorni

di Mark Hyman

Mondadori 2018



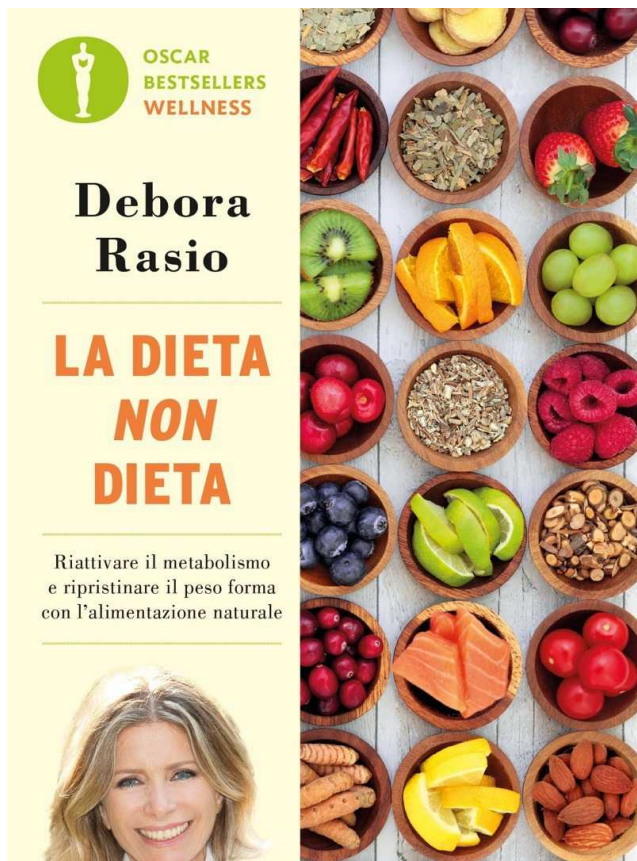
Regola numero uno: mangiare naturale

Gli alimenti moderni, a base di zuccheri, farine e oli vegetali raffinati turbano l'equilibrio metabolico lasciandoci sempre più grassi e affamati. D'altra parte le diete più che un rimedio sono spesso origine di disturbi del comportamento alimentare e dell'aumento di peso secondario provocato dal rallentamento metabolico che innescano. Si può invece ritrovare la linea con un gesto semplice: mangiare naturale. Il libro lo spiega e mostra quanto è facile: sfata i troppi luoghi comuni sul cibo, insegna a vincere l'ossessione delle diete e a mantenere la linea mangiando e cucinando sano.

La dieta non dieta

di Debora Rasio

Mondadori 2017



I 5 libri da regalare a Natale

Il libro è un regalo passepartout, piace quasi sempre. Ecco allora cinque titoli che ci sono stati suggeriti dal Gruppo Librai Ascom, che uniscono cucina e narrativa. Da regalare o da regalarvi per le Feste di Natale. Buona lettura!

Generi di conforto. Ricette del cuore, storie di famiglia e piccole magie per celebrare il lato buono della vita

di Marisa e Gigi Passera Tea Editore, 2018



Si legge come un racconto e mette allegria questo ricettario insolito, molto diverso da quelli in commercio, con le sue foto bucoliche e tanto tanto colore. Tra aneddoti, consigli, ricordi e battute, Marisa (la voce di Radio DeeJay) e la sorella Gigi Passera (nota autrice televisiva e radiofonica) aprono le porte della loro cucina vivace e stravagante. I loro piatti si adattano agli stati d'animo che viviamo ogni giorno, ce li raccontano, e ci aiutano ad affrontarli. Le ricette sono di quelle che servono quando la vita ti mette alla prova, dopo una pessima giornata al lavoro, dopo che sei rientrata a casa una sera d'inverno, col freddo e la pioggia nelle ossa. E soprattutto sono facili: ingredienti reperibili ovunque e poche decorazioni, ma molta sostanza. Luciana Littizzetto scrive "Questo non è solo un libro di ricette. È un libro di bellezza, terapeutico, balsamico. E' confortevole perchè ti insegna ad assaporare un po' la vita attraverso il cibo buono. C'è la cura e la memoria. Ci sono I fiori e gli odori. E poi c'è il tempo quello per far riposare gli impasti insieme alle nostre vite trafelate".

Natale per tutti

di Marie Laforêt Sonda, 2016



I piatti da portare in tavola durante le festività devono essere in grado di soddisfare le esigenze di tutti i commensali. E senza crudeltà. Marie Laforêt propone 40 ricette ispirate alle cucine del mondo, rispettose di tutte le tradizioni religiose, rigorosamente di stagione e 100% vegetali. Senza dimenticare le piccole golosità da regalare, come burri e sali da cucina e/o da sgranocchiare in famiglia come praline e biscottini. E un capitolo dedicato ai grandi classici della tradizione italiana.

Una di Luna

di Andrea De Carlo La nave di Teseo, 2018



Il nuovo romanzo di De Carlo dà voce al doloroso rapporto tra un padre e una figlia. Margherita è una cuoca intima e riflessiva nel suo piccolo ristorante a Venezia. Il padre Achille è stato uno dei più rinomati chef della città

lagunare, finché non ha perso tutto a causa delle sue manie di grandezza. Quando viene chiamato come ospite in un talent show di cucina Margherita lo accompagna e il viaggio verso Milano diventa l'occasione per ritrovarsi e superare anni di silenzi e distanze.

Manuale di cucina per bambini

di Nicol Maria Pucci Editore: Edizioni LSWR, 2018



La cucina è uno strumento ideale per far divertire e rilassare i bambini, li aiuta a concentrarsi e sviluppa la loro autostima e creatività. Questa guida offre gli strumenti e gli accorgimenti necessari per cucinare con loro nel modo più accurato possibile e con la garanzia del successo. Ci sono ricette di piatti salati, dolci, salse e sughi, con indicazioni precise su età minima consigliata, materiali, strumenti, norme igieniche e addirittura livello di sporcizia. Piacerà a genitori, nonni, insegnanti.

Il caso del dolce di Natale e altre storie di Agatha Christie **Mondadori, 2011**



“Questo libro è come un pranzo di Natale preparato da un vero chef. E lo chef sono io!” Così Agatha Christie presenta la sua raccolta in sei gustosissime portate: dall’antipasto al dessert, sei indagini dell’inossidabile Poirot e di Miss Marple, alle prese con rubini scomparsi, omicidi simulati o reali, inquietanti sogni premonitori, un cadavere ritrovato in una cassapanca, una coppia di sposi particolarmente litigiosa, un anziano signore dalla candida barba e dalle abitudini alimentari troppo prevedibili. E un cesto di erbe selvatiche che svela le trame di un assassino.

Negozi “copiati”, la Kiko di Percassi vince la battaglia

legale

La concorrente Wjcom dovrà modificare gli allestimenti dei suoi 120 punti vendita

Bonus ristrutturazioni, il 12 ottobre click day per gli alberghi



Partirà il 12 ottobre alle ore 10 il click day per l'invio delle domande di accesso al bonus per la riqualificazione delle strutture alberghiere. Nel sito del Ministero dei beni e delle attività culturali è stata resa nota la data entro la quale

potrà essere presentata l'istanza per la richiesta di attribuzione del credito d'imposta riferito alla cosiddetta riqualificazione delle strutture ricettive, di cui all'articolo 10 del Dl 83/2014.

Il click day avrà inizio, con riferimento alle spese sostenute nel 2014, dalle ore 10 del 12 ottobre e terminerà alle ore 16 del successivo 15 ottobre. In tale lasso temporale le strutture ricettive ammesse al bonus dovranno inviare l'istanza di richiesta del credito d'imposta che consiste nel 30% del totale delle spese eleggibili sostenute dall'1 gennaio 2014 al 31 dicembre 2016, fino ad un massimo di spesa di euro 666.667: il click in questione day riguarda, ovviamente, le spese sostenute nel corso del 2014.

Tali spese devono essere certificate attraverso attestazione rilasciata da uno dei soggetti a ciò autorizzati che diverrà «giuridicamente responsabile della veridicità dei dati oggettivi dichiarati». La documentazione di natura contabile non dovrà, invece, essere allegata all'istanza ma resa disponibile in caso di controlli. Il Mibact provvederà a verificare sia i requisiti soggettivi nonché quelli formali dichiarati nell'istanza, così come indicato nel decreto attuativo del 7 maggio 2015.

Per procedere con l'invio dell'istanza, gli interessati dovranno registrarsi al Portale dei procedimenti, tenendo conto che la procedura di registrazione è resa disponibile dalle ore 10 del 15 settembre alle ore 16 del 9 ottobre

(di Michele Brusaterra , da Il Sole 24 ore del 7 agosto 2015).

Alberghi, il nuovo credito d'imposta non è cumulabile

Il nuovo credito d'imposta del 30% sulle spese sostenute nel triennio 2014-2016 per interventi edilizi, risparmio energetico e arredamento degli alberghi non è cumulabile con la detrazione Irpef e Ires del 55-65% sul risparmio energetico, con quella Irpef del 36-50% sulle ristrutturazioni edilizie o con quella del 50% su acquisti di mobili e grandi elettrodomestici.

È, infatti, un credito d'imposta alternativo e non cumulabile con ogni altra agevolazione fiscale.

L'incumulabilità vale solo per le medesime voci di spesa. Quindi si può scegliere di beneficiare del credito d'imposta

per alcuni interventi e di una delle altre detrazioni per altre spese, se sono rispettati i relativi requisiti.

Sono agevolate con il nuovo credito d'imposta manutenzioni straordinarie, restauri e risanamenti conservativi, ristrutturazioni edilizie, eliminazioni di barriere architettoniche e incrementi di efficienza energetica di strutture ricettive turistico-alberghiere.

Sono incentivate anche le spese per acquisti di mobili e componenti d'arredo destinati esclusivamente agli immobili oggetto di interventi (articolo 10, commi da 1 a 4 e 7, Dl83/2014).

Sono interessate al bonus solo le imprese alberghiere esistenti al primo gennaio 2012. L'effettività del sostenimento delle spese deve risultare da un'apposita attestazione rilasciata dal presidente del collegio sindacale, da un revisore legale, da un dottore commercialista, da un esperto contabile, da un consulente del lavoro o da un responsabile del centro di assistenza fiscale.

Per struttura alberghiera si intende una struttura aperta al pubblico, a gestione unitaria, con servizi centralizzati che fornisce alloggio, eventualmente vitto ed altri servizi accessori, in camere situate in uno o più edifici. Questa struttura non può avere meno di sette camere per il pernottamento degli ospiti. Tra le strutture alberghiere, vi rientrano gli alberghi, i villaggi albergo, le residenze turistico-alberghiere, gli alberghi diffusi, nonché quelle individuate come tali dalle specifiche normative regionali.

Nel triennio 2014-2016, le spese massime agevolabili sono pari a 666.667 euro per ciascuna impresa alberghiera (credito d'imposta massimo complessivo non superiore a 200.000 euro). Il credito è riconosciuto fino a esaurimento dei fondi disponibili (20 milioni di euro per il 2015 e 50 per gli anni dal 2016 al 2019).

La modalità telematica per l'invio della domanda del nuovo bonus dovrà essere definita dal ministero del Beni Culturali entro il 15 agosto 2015. A regime, dovrà essere presentata dal primo gennaio al 28 febbraio dell'anno successivo a quello di effettuazione delle spese ed entro il 29 aprile si riceverà la comunicazione del credito effettivamente spettante. Solo per le spese sostenute nel 2014, la domanda dovrà essere inviata entro 60 giorni dalla definizione della predetta modalità telematica.

Il bonus dovrà essere riportato in Unico, verrà ripartito in tre quote annuali di pari importo e potrà essere solo utilizzato in compensazione in F24, dal primo gennaio dell'anno successivo a quello di sostenimento delle spese.

Il bonus è riconosciuto nel rispetto dei limiti degli aiuti cosiddetti de minimis (regolamento Ue n. 1407/2013 della Commissione del 18 dicembre 2013 relativo all'applicazione degli articoli 107 e 108 del Trattato sul funzionamento dell'Unione europea).

La fruizione del credito d'imposta non comporta la sua tassazione né ai fini Ires o Irpef né ai fini Irap.

(Da Il sole 24 ore del 6 agosto 2015 – La guida pratica per la famiglia – Pagina a cura di Luca de Stefani)

Letto per voi / Digitale in hotel, dal 13 luglio corsa al bonus



Scatterà il 13 luglio il “click day” per il bonus digitalizzazione che permette l’ammodernamento tecnologico delle strutture ricettive. L’articolo 9 del decreto legge 83, del 31 maggio 2014, ha introdotto un credito

d’imposta a favore degli “esercizi ricettivi singoli o aggregati con servizi extra-ricettivi o ancillari”, nonché a favore delle “agenzie di viaggi e ai tour operator”. Lo stesso articolo prevede per il 2015 (riferite a spese del 2014) una dotazione finanziaria di 15 milioni di euro. Per avere il riconoscimento del credito d’imposta per il 2014, primo anno di applicazione, la presentazione delle istanze in via telematica deve avvenire dalle ore 10 di lunedì prossimo (13 luglio) alle ore 12 del 24 luglio inviando le istanze al Mibact, portale procedimenti (<https://procedimenti.beniculturali.gov.it>). Le risorse disponibili sono a esaurimento: è importante quindi l’ordine di invio delle richieste. Attenzione anche al cumulo con altre agevolazioni: il bonus infatti ricade nel regime Ue “de minimis”.

Il credito d’imposta, riconosciuto per le spese sostenute nel triennio dal 2014 al 2016, è del 30% con un ammontare massimo di 12.500 euro, per tutto il triennio indicato. In altre parole, le spese massime complessive agevolabili saranno pari a 41.666 euro. Il decreto del ministero dei Beni culturali e del turismo del 12 febbraio 2015, dando applicazione al tax credit sulla digitalizzazione, ha individuato con precisione i soggetti beneficiari, specificando, per quanto concerne l’esercizio ricettivo singolo, che si tratta di strutture alberghiere a gestione unitaria, con servizi centralizzati,

che forniscono alloggio ed eventualmente vitto ed altri servizi accessori, composte da non meno di sette camere per il pernottamento degli ospiti. Sono ammessi all'agevolazione anche gli esercizi ricettivi aggregati con servizi extra-ricettivi o ancillari, intendendosi per tali l'aggregazione, nella forma del consorzio, delle rete d'impresa, delle Ati (associazioni temporanee di impresa) e degli organismi o enti similari, per l'esercizio delle attività per le strutture singole.

Infine, essendo ammesse al beneficio anche le strutture extra-alberghiere, il decreto ha specificato che in tale caso si può trattare, per esempio, degli affittacamere, degli ostelli per la gioventù, delle case e degli appartamenti per le vacanze nonché dei bed and breakfast, mentre per "agenzie di viaggio e tour operator", si intendono quei soggetti che applicano lo studio di settore approvato con decreto del 28 dicembre 2012 (VG78U).

Anche con riferimento alle spese che possono rientrare nell'agevolazione, il decreto attuativo – specificando dapprima che esse si considerano effettivamente sostenute in base alle regole del Tuir (esercizio di competenza, articolo 109), e che l'averle effettuate deve risultare da "apposita attestazione" rilasciata o dal presidente del collegio sindacale ovvero da un revisore legale iscritto all'apposito registro o, ancora, da un professionista iscritto all'albo dei dottori commercialisti e degli esperti contabili, o a quello dei periti commerciali o a quello dei consulenti del lavoro, ovvero dal responsabile del Caf – fornisce un elenco completo anche delle spese "eleggibili"; ossia:

– spese per l'impianto wi-fi, con riferimento all'acquisto e installazione di modem e/o router, della dotazione hardware per la ricezione del servizio mobile e cioè di antenne terrestri, parabole e ripetitori di segnale, e a condizione che venga messo a disposizione del cliente un servizio gratuito di velocità di connessione pari almeno a un megabit/s

in download;

- spese per siti web ottimizzati per il sistema mobile, con riferimento all'acquisto di software e applicazioni:
- spese per programmi e sistemi informatici per la vendita diretta di servizi e pernottamenti, se in grado di garantire "standard di interoperabilità necessari all'integrazione con siti e portali di promozione pubblici e privati e di favorire l'integrazione tra servizi ricettivi ed extra-ricettivi", con riferimento all'acquisto di software e hardware,
- spese per spazi e pubblicità per la promozione e commercializzazione di servizi e pernottamenti turistici su siti e piattaforme informatiche specializzate, con riferimenti al contratto di fornitura spazi web e pubblicità online;
- spese per servizi di consulenza per la comunicazione e il marketing digitale, con riferimento al contratto di fornitura e prestazione di servizi;
- spese per strumenti per la promozione digitale di proposte e offerte innovative in tema di inclusione e di ospitalità per persone che disabilità, con riferimento al contratto di fornitura di prestazioni e di servizi nonché l'acquisto di software;
- spese per servizi relativi alla formazione del titolare o del personale dipendente, con riferimento al contratto di prestazione e di servizio di docenze e tutoraggio.

(di Michele Brusaterra, da Il Sole 24 ore di venerdì 10 luglio 2015)

Mettersi in proprio, a Zogno percorso gratuito di 40 ore



C'è voglia di fare impresa in Val Brembana. Avanza infatti con un certo seguito il progetto della Comunità Montana Valle Brembana "Imprendinvalle: la fucina delle idee dell'incubatore", che, come

primo passo, prevede una serie di attività e servizi per supportare lo start-up d'impresa realizzati da Bergamo Sviluppo – Azienda speciale della Camera di commercio di Bergamo.

Dopo la presentazione del progetto sul territorio e lo svolgimento di un seminario di orientamento sul tema del "mettersi in proprio", che ha visto una trentina di iscrizioni, di venerdì 15 maggio prenderà il via un percorso di formazione, della durata di 40 ore, per trasferire agli aspiranti e neo-imprenditori competenze e strumenti utili a progettare la fase di start-up d'impresa. Una proposta che ha raccolto già una ventina di adesioni.

Oltre a moduli base per progettare l'idea imprenditoriale e analizzarne la fattibilità (come l'approfondimento dei piani

organizzativo, marketing ed economico-finanziario), particolare attenzione sarà dedicata a sensibilizzare i partecipanti sull'importanza di "fare impresa in chiave sostenibile".

Al percorso interverranno professionisti ed esperti di diverse tematiche: ad esempio la lezione del 16 maggio vedrà il coinvolgimento del professor Antonello Pezzini, consigliere CESE (Comitato Economico e Sociale Europeo), che affronterà il tema "La quarta rivoluzione industriale e i nuovi giacimenti occupazionali".

La partecipazione all'attività formativa, che si svolgerà nelle giornate del 15-16-22-23 maggio e del 5-6-12-19-20-26 giugno (il venerdì in orario 14-18, mentre il sabato in orario 9-13), è gratuita.

Il percorso verrà realizzato nella sede della nuova Green House di Zogno, un edificio completamente ad "Emissioni Zero", riqualificato attraverso l'impiego delle moderne tecnologie orientate al risparmio energetico, in cui la Comunità Montana intende realizzare un incubatore d'impresa per gli aspiranti e neo-imprenditori della Valle Brembana.

Per informazioni e iscrizioni: Bergamo Sviluppo – Azienda Speciale della Camera di Commercio di Bergamo (tel. 035/3888011 – email: raso@bg.camcom.it). www.bergamosviluppo.it (iscrizioni online dalle news scorrevoli in homepage o dal calendario eventi)

Letto per voi / Buoni pasto,

tornano i nuvoloni neri



“Basta! Meglio metterli in busta paga”, sostengono ipermercati e supermercati. “Con queste commissioni non si può continuare”, rivendicano gli esercenti. “Questa carne è di scarsa qualità”, sussurrano gli avventori/colletti bianchi che sciamano in bar e trattorie

nella mezz’ora di pausa pranzo. “Fortunati quelli che hanno la mensa aziendale”, confidano molti mal celando l’invidia nei confronti dell’amico che gli racconta cibi luculliani.

Benvenuti nella guerra dei buoni pasto prima silenziosa, ora deflagrata a colpi di comunicati, ricorsi al Tar, pagamenti a 120 giorni, società dai bilanci poco chiari. Subito chi è finito sul banco degli accusati: lo Stato-formica. Variante inattesa del gemello cicala, che dispensa consulenze, prebende, emolumenti.

Stavolta lo Stato vuole risparmiare e – per interposta Consip (la centrale acquisti della pubblica amministrazione) – potrebbe accettare uno sconto del 20% su un bando da un miliardo di euro scegliendo l’offerta economicamente più vantaggiosa (con il criterio dei servizi accessori) che suscita più di qualche mal di pancia. Calcolatrice alla mano: 200 milioni.

Il bando è la gara 7 (in corso) per la fornitura dei buoni pasto agli oltre 2 milioni di dipendenti di ministeri, ospedali, enti pubblici, locali. L’esito del bando (diviso in più lotti a copertura delle varie regioni) determinerà i nuovi rapporti di forza in un settore che vale 2,7 miliardi di euro, interessa 80mila aziende e 150mila esercizi convenzionati, impiega oltre 190mila persone.

D'altronde non c'è bisogno di un contabile per capire che chi si aggiudicherà l'appalto avrà per le mani quasi il 50% del mercato, un peso negoziale enorme nei confronti di bar e trattorie a valle della filiera. Proponendosi a Consip con uno sconto di quella entità – denuncia la Fipe, la federazione degli esercenti – il rischio è l'imposizione da parte della società aggiudicatrice (ed emittitrice dei buoni) di commissioni salatissime nei confronti degli esercizi che a loro volta potrebbero rivalersi sulla clientela offrendo un cibo di scarsa/scarsissima qualità per non chiudere.

Ecco perché i più lenti a fiutare il pericolo sono state le associazioni dei consumatori, preoccupati che a rimetterci sia proprio l'utente finale, mentre colpisce il silenzio dei sindacati su questa parte accessoria della retribuzione. Il valore facciale del buono cartaceo è 5,90 euro, soglia esentasse ferma da più di 15 anni nonostante la crescita dell'inflazione.

Il legislatore recentemente avrebbe anche fatto un passo in avanti consapevole che il servizio-mensa (sotto forma di voucher) è l'asse portante di qualunque welfare aziendale ed è capace anche di generare un importante gettito erariale. Nella legge di Stabilità ha alzato la soglia de-fiscalizzata a 7 euro a partire dal 1° luglio 2015 soltanto per i buoni pasto elettronici in grado di tracciare meglio i pagamenti.

Bene, potremmo dire. Se non che le card rappresentano finora una quota di mercato residuale, circa il 15%, anche se il dato crescerà velocemente in virtù dell'incentivo. A condizione che i principali operatori del mercato, da Edenred a Sodexo a Qui Group, trovino un accordo per realizzare un lettore di pagamento unico sotto il quale passare il codice a barre del ticket.

di Fabio Savelli

(Dal Corriere della Sera del primo marzo 2015)