



Si ringrazia Peck, storica gastronomia di Milano, per la location del servizio fotografico.

CI SIAMO NOI DIETRO LA FOODIE GEEK DINNER. Francesca Gonzales (a sinistra), 37 anni, e Mariachiara Montera, 32. «Ti sei mai resa conto di quanti appassionati e professionisti del cibo e della tecno animano la rete, comunicano tramite i blog e i social? Tantissimi! Abbiamo pensato: perché non farli incontrare e sedere allo stesso tavolo? Così sono nate le Foodie Geek Dinner, cene offline itineranti per mangiare ciò di cui si parla su Internet. Il menu della serata, infatti, è proposto e votato proprio dai partecipanti (una parte su invito, un'altra su candidatura) sulla nostra pagina Fb: www.facebook.com/foodiegeekdinner. L'ultimo appuntamento è stato a Milano, al Dopolavoro Bicocca. Costo: €25. Per ulteriori dettagli, digitate su Twitter l'hashtag #FGD».

ferma la tua presenza (il costo ti viene scalato dalla tua carta prepagata, così chi sta dietro ai fornelli è tutelato rispetto a eventuali rinunce dell'ultimo minuto). Poi, non ti resta che... «divertirti, mangiare bene e conoscere nuova gente», dice Gian Luca Ranno, uomo marketing della start up nata dalla fusione di due progetti simili. «Successivamente, puoi fare il "cuoco": si chiama così chi organizza l'evento a casa propria, al parco, in ufficio... Il mio consiglio? Le prime volte, mixa amici e sconosciuti (sei tu che filtri le richieste). Quando ci prendi gusto, estendi l'invito solo a estranei: diventa più intrigante. E chissà che fra i partecipanti non scoppi l'amore: è già successo. E una coppia di "gnammers" sta per sposarsi».

FACEBOOK? NO, TWEETCOOK

Anche **Ploonge** (www.ploonge.com) è a misura di ceneventi. «In più, un po' come Twitter ti dà la possibilità di seguire le prenotazioni degli utenti che ti interessano», spiega Giorgio Bertolini, che ha lanciato la piattaforma con Alessandro Coscia. «Rispetto a Fb, invece, ti consente di uscire dal virtuale, di stringere amicizie reali».

SHARE YOUR KITCHEN

Pensaci: professionisti in cerca di compagnia (e di cibi tipici) durante un viaggio di lavoro, persone che si sono appena trasferite in una nuova città, turisti che desiderano vivere esperienze davvero local... il social eating è perfet-

to anche per loro. Come a dire: posto che vai, food surfer che trovi. E li puoi trovare (e tu diventarlo) anche su **Di-sharing** (www.disharing.com), **Kitchen Party** (www.kitchenparty.org) e **NewGusto** (<https://newgusto.com>). Persino quest'ultimo servizio online, attivo da fine 2011 grazie al team composto da Giovanni Di Gregorio, Cristiano Mazzocchetti, Graziano Romanelli e Antonio Ruscitti, ti permette di scegliere se indossare i panni dell'ospite o dello chef. In quest'ultimo caso, nonostante gli utenti siano chiamati a lasciare feedback e giudizi sulle tue abilità, non entrare in ansia da prestazione nemmeno fossi nelle *Cucine da incubo* di Gordon Ramsay: lo spirito è quello di creare occasioni di convivialità. Discorso simile se sfrutti **PeopleCooks** (www.peoplecooks.it), idea del palermitano Onofrio Carruba Toscano. Puoi registrarti come "People", perché sei in cerca di un'alternativa al panino in pausa pranzo, o come "Cooker", perché vuoi ospitare fino a cinque commensali e servire loro, per massimo €6 a testa, un pasto genuino.

PIÙ CUCINI, PIÙ GUADAGNI

Sappiamo che cosa stai pensando: ma, allora, il social eating è anche redditizio, oltre che divertente? Vero! Ricordati, però, che il guadagno (tanto o poco che sia) costituisce attività commerciale occasionale (art. 67 DPR 917/86, per la precisione) e, dunque, deve essere inserito come cosiddetto reddito diverso nella dichiarazione.