

Marcello Bramante

Da: Antonio Tombolini - Esperya [feu@esperya.com]
Inviato: sabato 1 dicembre 2001 20.39
A: marcello.bramante@prontospesa.it
Oggetto: E tutti parlano di Natale...

(Questo messaggio e' la newsletter dedicata ai sottoscrittori di FEU!, la mailing list degli amici di Esperya. Se vuoi cancellarti, puoi farlo da solo andando qui: <http://www.esperya.com/subscribe/>).

(The reason that you receive this mail is because that you joined our mailing list. You can always unsubscribe here: <http://www.esperya.com/subscribe/>).

[If you would prefer to receive this and further messages in English, kindly subscribe to the list at this address: <http://www.esperya.com/english/feu/>
Alternatively, you can indicate your preference in a reply to this message. Thankyou!]

Mi sono chiesto una cosa, oggi: vorrei ricevere l'ennesima mail che mi sollecita a fare gli acquisti per Natale?

Mi sono risposto: no. La cestinerei. E mi sono chiesto, gia' che c'ero, cosa davvero mi avrebbe "smosso" a fare ordini, ancora piu' ordini, su Esperya, se di Esperya non mi occupassi personalmente ma ne fossi un cliente qualsiasi. E ho trovato un po' di risposte, che adesso vi sottopongo:

1. La prima e' che da oggi, e fino a fine anno, tutti gli ordini di importo superiore alle 200.000 con destinazione Italia verranno spediti *gratis*, senza alcun addebito di spese di spedizione. E la stessa cosa vale per tutti i siti del nostro bottegone: www.enotrya.com, www.iberiya.com, www.abbatya.com, www.tobya.com Ecco, questo e' il regalo che Esperya fa a voi. E per spedire i regali da fare ad amici e parenti in giro per l'Italia non e' male.

2. La seconda e' che ormai su Esperya si puo' fare la spesa, perche' c'e' di tutto. Volete l'aglio? C'e' l'Aglio Rosso di Sulmona (Abruzzo). La cipolla? Cipolla Rossa di Cannara (Umbria). Lo Scalogno? C'e' quello nostrano di Romagna! I fagioli, le lenticchie, il farro? Le mele, le noci, l'orzo? E il Radicchio Tardivo di Treviso, l'originale, le vrai (come direbbero i francesi), dove lo mettiamo? MA CI SONO PERFINO LE PATATE, le famose "Quarantine" della Liguria! Ma vi rendete conto? Il Frutta e Verdura di Esperya, andatelo a vedere! Non e' bello fare la differenza anche e soprattutto con gli ingredienti di base? Quelli che con poche centinaia di lire in piu' a pasto fanno la differenza abissale con cio' che troviamo di solito in giro? Su, andateci, ne vale la pena: <http://www.esperya.com/italia/fruttaeverdura/>

3. Insomma, io me ne accorgo perche' la spesa su Esperya la faccio sul serio. Ormai si fa prima a dire quello che manca, e ve lo dico subito: l'acqua minerale frizzante (quella naturale c'e', ed e' su www.tobya.com, e' la Lauretana, leggerissima e buonissima, e pure kasher); il latte (e chi lo sa che in futuro... ma il burro intanto c'e', e pure buono!); il pane. E anche qui, prima o poi... Pero' intanto ci sono le farine! E infine il pesce fresco (ma con tonni stoccafissi e baccala', ci stiamo avvicinando a grandi passi). Per il resto: carne? Di tutti i tipi, di tutti i tagli, ma solo il meglio. E di questi tempi Zampone (in arrivo in questi giorni) e Cotechino (gia' arrivato, guardateci!), quelli veri, crudi, da avvolgere nel canovaccio e cuocere tre-quattro ore, a bollire appena accennato: sono i gioielli del Maestro Salumaio Claudio Ronchei.

4. E per chiudere l'ultima proposta. Questa e' mia personale: ho cercato di mettere insieme tre Menu delle Feste. Tre menu in tutto e per tutto tradizionali, senza troppe pretese: la Cena di Magro della Vigilia, il Pranzo di Natale, il Cenone di San Silvestro. Mi piace stare a casa, ogni volta che posso. E da anni durante le feste cucino per i miei amici. Cosi' ho pensato che anche tra voi c'e' chi forse ama fare la stessa cosa. Per ognuno dei tre menu abbiamo fatto un pacco con l'occorrente, sufficiente per far mangiare e bere (ci sono anche i vini in abbinamento) 12 persone, e anche di piu'. Da oggi si possono ordinare: occorre prenotarli entro il 9 dicembre, cosi' che ve li possiamo spedire al meglio il 17 e 18 dicembre. Dategli un'occhiata, li trovate qui: <http://www.esperya.com/italia/menudellefeste/>

E cosi' ho finito per parlare di Natale anch'io. Ma forse e' meglio cosi'. Si', cosi' posso rassicurarvi: i nostri pacchi, anche se e' Natale, non avranno lustrini e fiocconi, e baderanno molto alla robustezza e alla qualita' del contenuto. Saranno i nostri bellissimi pacchi di sempre. Ma con un vestitino in piu', una illustrazione di uno dei nostri piu' grandi "tifosi" di Esperya, Köbi Wiesendanger:
<http://www.avantdedormir.com/kobi/index.html>

A presto!

Antonio Tombolini

<http://www.esperya.com/> - Italian Food Experience <http://www.iberya.com/> - The Spanish (love) affair of Esperya!
<http://www.enotrya.com/> - World Wide Wine <http://www.abbatya.com/> - Le tue Birre online <http://www.tobya.com/> - Cibo kosher e Cultura Ebraica
<http://www.esperya.com/italia/cibarya/> - Cibarya, rivista di Cibo e Letteratura
