

Risparmia l'ambiente,
prenditi il tempo,
dona amore



PREZZEMOLO & VITALE

Contenuti

Editoriale

Che tempo , di questi tempi
- di Giusi Vitale

03

Di Vini

Emozioni accessibili
- di Steve&Nadia

10

La dispensa del mese

Cose di stagione e
di tradizione

04

Mangia come parli

Chi più spende,
meno spande

12

Siamo i nostri produttori

La Granda, bellezza!

06

Chi parla a tavola

Nomen Omen

13

Buono a sapersi

Indovina chi non viene a cena

08

Le ricette del mese

- di Ladrasanse

14

Editoriale

DI GIUSI VITALE

Che tempo, di questi tempi

Raccontare, questo fanno le persone - i familiari, gli amici, i vicini di casa: si raccontano perché **i racconti sono una specie di espansione** di noi, confronto, dialogo, informazione.

Il racconto rende l'esperienza degli altri un poco nostra, si dice **"mettere a parte"** ecco, vorremmo mettervi a parte - amici, familiari, vicini - di cosa c'è dietro i banchi, di ciò che accade "prima della prima", che è ogni giorno, prima che i negozi aprano cercando di offrirvi lindi, finti, banchi pieni e sorrisi pronti.

Perché dietro quei banchi c'è tutto un mondo di persone, incontri, esperienze, **scelte che vi riguardano.**

*Il tempo, forse, è come l'acqua,
non si disperde, se lo usi bene,
si rigenera e ci rigenera*

Dunque eccoci, con una esperienza editoriale tutta nuova, a mettervi a parte di cosa si cela, del perché di certe scelte, del come mai di certi inciampi, del quando, magari, di certe avventure che diventano poi tutto quello che trovate in casa Prezzemolo & Vitale.

E qui **parliamo di tempo e di risparmio**, cioè di vita quotidiana: ritmi ancestrali, cicli naturali ma anche giornaliera lotta con le ore che non bastano mai, coperte troppo corte delle nostre giornate dove pare che ogni cosa rubi tempo ad altro e chi sa dove va, poi, questo tempo.

Chi lo sa poi, se vale per tutto, se quando usiamo risorse per qualcosa le stiamo davvero togliendo ad altro o se il tempo non sia, in fondo, come l'acqua o come la terra che se la usiamo bene si rigenera e ci rigenera.



Parliamo di **sostenibilità**, a proposito di coperte corte, e di scelte a volte difficili e presentiamo anche un nuovo servizio: la consegna senza orari, che abbiamo chiamato **Eco-logistica** visto che ci permette di organizzare meglio i tragitti, e dunque di risparmiare un po' di inquinamento, scelte sempre al limite, lo so, ma bisogna pur provarci!

Ma parleremo ovviamente di cibo, di risorse utili per mangiare bene e vivere meglio, di stagioni e di come la natura faccia il suo corso nonostante noi. Non manchi il vino, che ci porta in Francia e infine di tradizioni, linguaggio, cucina con un ineguagliabile Salvo Piparo.

Eccoci qui, insomma, leggeteci con leggerezza e un po' di amore, che non guasta mai.

Gennaio in cucina

Scaldare il cuore e la tavola

COSE DI STAGIONE E DI TRADIZIONE

La Granda **01**

Brodo di Fassona piemontese

La fassona, gustosa, morbida ma magrissima, la selezione di verdure coltivate con amore e la praticità del brodo pronto: 5 minuti risparmiati a tutto sapore

04 Giù Giù

Zuppe pronte di legumi e verdure

Verdure freschissime, ricette tradizionali, cottura lenta, natura. Basta poco a volersi bene, anche quando vai di corsa: il tempo ce lo abbiamo messo noi!

Le selezioni di P&V **02**

Formaggio vacche rosse

Munto a sera, lavorato la mattina, caglio, fermentazione, cottura, sedimentazione, forma e tempo, sempre lui, per fare del latte uno squisito boccone di salute

05 P&V

La verdura pronta tagliata per i tuoi minestroni

Tutte le verdure di stagione, mature al punto giusto, scelte, pulite e tagliate in comode vaschette, né troppo né poco, te lo cucini quando vuoi aggiungendo solo acqua, sale e amore

Le Eccellenze di Prezzemolo & Vitale **03**

Tortellini freschi alla carne

Trafile al bronzo, lavorazione artigianale, uova da allevamenti a terra, italiani come le carni e come la tradizione: tortellini a capodanno, tortellini tutto l'anno!

06 Giù Giù

Il miele d'arancio bio

Sapore di zagara e sole lavorato a bassa temperatura rispettando questo dono paziente delle api, buono contro l'insonnia, ottimo sui formaggi

La dispensa del mese



IL PRODUTTORE DEL MESE

La Granda, bellezza!

Dove un veterinario comincia a occuparsi di agricoltura per fondare un nuovo-vecchio metodo, socialmente sostenibile, rispettoso, buono anche nel piatto

Agri-Cultura vorrei chiamarla, questa storia di radici da allevare, di consapevolezza da riscoprire, di passione e amore per l'uomo e per gli animali.

“La Granda Quality Food”, è un consorzio di allevatori fondato da **Sergio Capaldo** per la salvaguardia e il rilancio della razza bovina piemontese. Il consorzio parte da un'idea rivoluzionaria e semplicissima: l'animale sta bene se vive bene e dal suo benessere dipende il nostro.

Apparteniamo a un ciclo, a una catena che ha già tutto al suo interno e che è pensata in un equilibrio sano, autoregolato e naturalmente portato alla rigenerazione.

Un po' una cosa come come “per fare l'albero ci vuole il seme [...] per fare un tavolo ci vuole il fiore” insomma, Sergio Capaldo - veterinario, studioso, curioso con il pallino per l'alimentazione degli animali (inclusi quelli umani) - ci racconta come e perché l'allevamento passa per l'agricoltura e la catena alimentare non può fare a meno di regole antiche da recuperare e sviluppare.

“Una storia nata per passione con gli amici di **Slow Food** contro la diminuzione di allevamenti di questa razza che è complicata, lenta, coinvolge tutta la famiglia. Siamo partiti sostenendo gli allevatori perché **la velocità richiesta dal mercato**, gli complicava la vita quindi complicava la vita degli animali. Ma **il segreto era il tempo**, la terra che li nutriva. Oggi i nostri disciplinari partono dal **ripristino dei fieni polifiti** cioè quelli che si fanno da più varietà perché paglia e concentrati non possono essere buon cibo per un ruminante, non gli bastano”

“Ci sono due cose al mondo che contano sempre: la tovaglia e il lenzuolo(sic!) e appartengono alla stessa semantica, c'è tutto lì, l'amore, la convivialità, la cura.”



Da qui si sviluppa il progetto di **“Agricoltura simbiotica”**: rigenerare la terra, perché poi ci pensi lei a rigenerare gli animali, secondo i dettami greci per cui **da ciò che mangiamo dipende la salute** dell'organismo, rendendolo capace di affrontare tutto. Carbonio, Co2, biota microbico, è qui la biodiversità made in Italy da esportare perché è qui che facciamo la differenza, la sostenibilità e il sostentamento del pianeta



“**Lavorare sulla parte viva della terra**, non su quella morta come fa la maggior parte dei fertilizzanti, noi **alleviamo gli animali senza andare in farmacia**. Come per gli esseri umani: se sto bene non servono medicine né integratori, non miriamo ad avere animali “palestrati”, miriamo ad avere **animali sani**, il vitello che nasce e cresce con la madre ne acquisisce tutto ciò che gli serve e il gusto viene da questo, ma allora lavoriamo sull’ambiente per ripristinarne le qualità originarie! Certo è un **processo lungo** ma decisamente possibile, quello che sembra oneroso adesso - in termini di tempo e risorse - è in realtà un enorme risparmio.”

Un vero approccio olistico al tema dell’allevamento, antico e incredibilmente contemporaneo “Restituire alla terra l’originaria circolarità degli elementi. **Adotta un microbo per amico** dico io, ci siamo concentrati sulla lotta ai cattivi senza pensare che il nostro corpo ha un buon 75% di microbi buoni che ci difendono, se ce ne priviamo perdiamo difese che dovremo ripristinare con la medicina, la ricerca deve lavorare su come evitarla questa forma medicina!

Quando l’America ha scelto l’antibiotico che costava meno invece del vaccino per la salmonella non ha capito che limitare l’infezione era in realtà più sostenibile che curarla, non ha capito che **per risparmiare dopo doveva spendere prima**”

Cosa non deve mai mancare nella vita, a parte la salute?

“Ci sono due cose al mondo che contano sempre: la tovaglia e il lenzuolo (sic!) e appartengono alla stessa semantica, c’è tutto lì, l’amore, la convivialità, la cura.”



Indovina chi non viene a cena

Il grande assente, giustificato, di questa stagione è piccolo, compatto, tondeggiante e bicolore. Minuscola opera d'arte moderna che per tinte definiremmo minimalista e molto contemporanea mentre ha una storia millenaria che da una ventina d'anni è anche presidio **Slow food**. Gli appassionati se ne saranno già accorti ma noi piace raccontarla la storia di questa assenza, perché è una storia **di scelte, di tempo, di natura** da rispettare.

Normalmente a giugno si semina, a Polizzi **il fagiolo Badda**. Varietà autoctona - praticamente esclusiva - madonita, unico per gusto e digeribilità. In semina a giugno, raggiunge tra luglio e agosto la piena fioritura, e finalmente a ottobre si possono raccogliere e selezionare i baccelli per le nostre squisite zuppe delle feste, piatto per cui è particolarmente adatto visto che in cottura rimane sodo e mantiene tutto il gusto in una buccia sottile ma resistente.

Antonino si è dispiaciuto assai quando lo abbiamo chiamato per ritirare i nostri pacchetti "Quest'anno **il tempo è impazzito**. Già il caldo di agosto bruciò metà dei fiori e i pochi che ho potuto salvare se li stava mangiando la pioggia assurda di settembre. A raccogliarli facevano muffa sicuro"
E che si fa, Antonino?

"**Aspettiamo**, che dobbiamo fare? E difendiamo i campi dall'invasione di animali selvatici ché tra cinghiali, daini e lepri siamo attaccati da tutte le parti. Ma io prima di fine novembre non li potevo toccare i baccelli. Ora li sistemo e forse a febbraio li avremo"

Poi dice che siamo fissati, noi, con 'sta storia della **sostenibilità**, ma vedi quanto poco ci mette Antonino a inquadrarla, la storia: **attendere, difendere, curare**.

Emozioni accessibili

Le nostre grandi scoperte a prezzo democratico

Ci sono tante **false mitologie** da sfatare sul vino e sul suo mondo, la prima, forse la più comune, è che il vino sia, sempre, una cosa da ricchi, elitaria, **per pochi**.

Di questo tipo di miti è vittima in special modo il vino francese, come se non esistesse vita al di fuori dello **Champagne**, di **Bordeaux** e della **Borgogna**, come se in Francia la gente normale bevesse sempre **Krug** a colazione, **Petrus** a pranzo **Romanee Conti** per cena, e gli altri fossero astemi.

Se è vero che sulle bottiglie più famose, e provenienti dalle **Aoc** più blasonate e di prestigio, è difficile trovare bottiglie molto abbordabili, la **Francia** è, per fortuna molto grande, varia

e affascinante, produce ogni anno grandi vini, che fanno meno engagement su **Instagram** di uno **Chateau Lafite**, ma che garantiscono, con una spesa *normale* se non la felicità, momenti di piacere purissimo e *democratico*.

In questa ottica il nostro **wine team**, si impegna ogni giorno nella ricerca di bottiglie provenienti da regioni ai margini dell'**hype**, dove il vino ha già da tempo smesso di essere un prodotto agricolo per diventare una **commodity**, per restituire il vino alla vita reale, alle tavole delle persone normali, e ricordarci che il vino nasce prima di tutto per dissetare e fare star bene le persone, tutte le persone.



Difficile nascondere il nostro amore per la **Loira**, regione in cui accadono sempre cose bellissime, e tanti giovani produttori si cimentano nella vinificazione di uve autoctone un tempo considerate minori, o da taglio, ma che ora hanno trovato

la loro giusta considerazione, come lo **Chenin Blanc** e il **Cabernet Franc**: due uve di cui innamorarsi all'istante e che potrebbero cambiare per sempre il Vostro modo di bere.



È qui, su suoli calcareo argillosi del nord ovest nella Aoc di Saumur che si producono i vini di **Domanine de la Reinière**.

Il loro **Chenin Blanc**, è **La Cerisaie**, fresco floreale, appagante, in grado di accompagnare apertivi, cene a base di pesce, e formaggi morbidi, un vino che tende a finire, sempre troppo presto.



Il **Cabernet Franc** invece si chiama **La Renière**, un rosso intenso, appagante e freschissimo, abbinamenti consigliati?

Tutti, un vino che non sbaglia mai, disseta con eleganza e appaga con armonia, una bottiglia da scoprire e da tenere sempre in casa, per una cena last minute o per ospiti inattesi, amici, nemici e amanti.

Una volta che si scopre la Loira cambierà tutto il Vostro modo di vedere la vita!



E se la Francia vi piace *in rosa*? Avete mai provato il **Whispering Angel**, dalla **Provenza**,

elegantemente intenso, un vino speciale e magico già dalla visiva. Un blend di **Grenache, Cinsault, Syrah, Carignan, Vermentino**, che porta al naso tutti i profumi intensi del mediterraneo e in bocca, l'eleganza cool tipica della **Francia del Sud** che col suo stile ha cambiato il modo di bere i rosati nel mondo.

Un must per chi è amante del **rosè** o vuole diventarlo.



Il Barolo per tutti? Con un costo abbordabile ma che sia un vero **Barolo**?

Ce l'abbiamo! È quello di **Sordo**. Un produttore storico, dallo stile classico **made in Langhe**, un nebbiolo che affina 24 mesi in botte grande, per regalare una visiva emozionante, un olfatto complesso e seducente e al palato, intensità, persistenza e poesia.

Il vino giusto per scoprire il meraviglioso mondo delle colline piemontesi e diventare dei veri **Barolo Lovers!**



Per tutti quelli che vogliono scoprire il meraviglioso mondo dei **super tuscans**, senza spendere cifre troppo importanti, c'è **Le Cupole**, di **Tenuta Trinoro**.

Un **taglio bordolese** della **Val d'Orcia** che affianca, nel suo blend unico, oltre ai classici **Merlot** e **Cabernet Sauvignon**, anche piccole percentuali di **Cabernet Franc** e **Petit Verdot**, per regalare una beva agile anche a fronte dell'intensità, per un vino che appaga, disseta ed emoziona, **un grande rosso toscano**, in cui l'unica cosa non impressionante è il prezzo.



Ovviamente non ci dimentichiamo mai della **Sicilia**, è qui che siamo nati ed è la terra che amiamo, terra di grandi persone e di grandi vini: persone come **Salvatore Tamburello** che col suo **Primo Blend**, unisce la piacevolezza del **grillo** alla struttura del **trebbiano**, un vitigno non autoctono ma che nella occidentale ha una storia lunghissima e gloriosa, il risultato? Un bianco, intrigante, fresco e suadente, piacevole e intenso, una voce nuova e importante nel panorama enologico siciliano, da bere in inverno per pensare all'estate.

Chi più spende meno spande



Cose che desideriamo ad ogni costo, cose semplici che contano così tanto che non esiteremmo a gettarci nel fuoco, cose che vogliamo ad ogni costo. Cose come la salute, la serenità dei nostri cari, cose come il tempo, per esempio.

Ma quanto vale il tempo? La Natura ce lo insegna ogni giorno, ce lo insegna il clima, parliamo di colture, fioriture, semine tardive o anticipate, parliamo di annate ma anche di conservazione, di cura, di scadenza del cibo. Cose che non vanno sprecate: il tempo e il nutrimento.

Stiamo parlando del nostro tempo sulla terra, del tempo della terra, delle nostre giornate. Del nostro lavoro. Di quanto spesso diamo per scontata la sola cosa che non va mai in saldo, che non è mai in offerta: il tempo.

Ci racconta Sergio Capaldo [pag.6] che **la terra si è impoverita** e solo un ecosistema sano, è in grado di trattenere e incanalare l'acqua, per esempio non facendola tracimare male in disastri idrogeologici. La sua idea è circolare: parla di ripristinare un sistema in cui microbi "buoni" e microbi "cattivi" interagiscono nello sviluppo della vita: **il bene e il male** in una visione poetica che ha profondi fondamenti scientifici. E certo è un lungo processo ma a saper aspettare quanto guadagniamo?

Basta che c'è la salute, rispondiamo cento volte al giorno. Per noi investire sulla salute - nostra, e dei nostri clienti - comporta una **continua ricerca** e una affannosa **mediazione tra valori**. Il più delle volte risolta con servizi specifici: la verdura tagliata in vaschette riduce lo spreco su due fronti, il nostro e il vostro, per esempio.

A noi il nostro lavoro - scegliere, pulire, tagliare - a voi il tempo e una **qualità migliore di tavola e di vita**. Ecco che il nostro lavoro diventa il vantaggio di qualcun altro.

Lavorare con produttori locali, aiutarli in scelte sostenibili è un costo che ci da il vantaggio di garantirvi prodotti controllati, sani, di stagione. E pazienza se **non troverete i carciofi a luglio** o il Fagiolo Badda, la terra ha i suoi cicli e forzarla è inutile e pericoloso e non è un vantaggio per nessuno. D'altra parte l'attesa è parte del desiderio, la stagionalità fa le tradizioni, la cucina delle nonne ce lo racconta bene: i buccellati di natale, per esempio, nascono per utilizzare i fichi essiccati a settembre, per non buttarli via. E se questo si traduce in un costo - di tempo e lavoro - proviamo a ribaltare il concetto, chiediamoci - invece che quanto costa - **quanto vale**.

L'alternativa? Magari ce ne sono mille, milioni, ma vanno valutate a 360 gradi. Certo per risparmiare tempo posso ricorrere al cibo surgelato, ma chiediamoci come mai costa meno. Siamo disposti a convertire questo minor costo in minor apporto? Dove ricade questo minor costo?

Quanto costa ma anche "a chi" o "a cosa" costa risparmiare? In fondo è questione di scelta e scegliamo ogni giorno dove fare la spesa, come andare a lavoro, cosa mangiare e cosa indossare. In fondo "*come spendi mangi*", e "*come*" è un simpatico avverbio, interrogativo e modale.

Ecco, chiediamoci sempre in che modo scegliamo.

Nomen Omen

Pìparo, pipareddu “péperi” o “piperi”, pīpēr-pīpēris: peperoncino è il vero nome di Salvo Piparo, attore, autore che non fa la spesa ma ama mangiare.

Ancestrale, è il mio rapporto con il cibo. Mio fratello è chef [Francesco Piparo, ndr] e le nonne erano le due facce sicule - orientale e occidentale - quindi **il cibo è storia e geografia** di famiglia, mio fratello ha poi traghettato i saperi delle nonne in una nuova geografia facendoci il sushi in tempura e poi la nostra cucina è piena di storia, guarda la cassata, Arabi Piemontesi e poi dopo i Palermitani.

- Amore sacro o amor profano?
Sacro! Qui **non c'è santo senza tavola**, Santa Rosalia è festino e babbaluci, anguria, cazzilli e pannelle, martorana per i morti, cassate a *tignitè* per Pasqua. E in visita di lutto si porta cibo, cioè consolazione e conforto. Da noi il pane, se sei costretto a buttarlo lo baci, e non è un fatto religioso, è proprio una spiritualità viscerale, il bacio è rispetto ed è un altro modo di mangiare.

- Storia, geografia, grammatica?
Per forza: nelle intercettazioni di mafia le stragi sono “*mattanza*”, “tempo di tonnina”, “*surra*” - la *surra* è nella pancia del tonno, e *surra* in siciliano è silenzio, e l'uomo d'onore è *uomo di panza e surra*. Tutto **il nostro dialetto è gastronomico**, iconico, immaginifico. Invidioso? *Ci mancianu l'occhi*. Ladro? *Ci mancianu i manu*. Uno magro? *Siccu comu na sarda*. Uno smorto? *Mortu n'ta ll'ovo*. Sordo che non vuol sentire? *Avi u pitrusino n'taricchi*. Un racconto amoroso? Me la sono ammuccata, se è andata male? *Patate*. Una donna piacente e dall'aria sicura? *Due fili se li mangia*. Una che ci piace? *M'a manciassi*. Esplosione di voluttà? *Ti pigghiassi a muzzicuna*.

- Il cibo è cura?
In tutti i sensi: *babbaluci* e aglio, prevenzione e amore in un piatto solo. Ah certo, l'aglio è un antibiotico... Se, antibiotico e **anti tutte cose**: tu mangiati una testa d'aglio, quello nostrano, e poi vedi come tutti si distanziano automaticamente, altro che distanziamento sociale, distanza di sicurezza!

E proprio per questo la vera prova d'amore, il segno inequivocabile di comunione, compatibilità e armonia, è o non è quella persona che ci puoi mangiare insieme babbaluci e baciarla lo stesso? E magari pure toccarla così, con le dita tutte *ammargiate* d'olio e aglio, ecco **la prova d'amore**, una che ci mangi *i babbaluci* è per sempre è la tua famiglia.



- Ecco, parliamo di piatti di famiglia
I carciofi con *la tappa* di nonna. Solo il colore ti faceva venire *pititto*, lei li cucinava con la salsa, e il bello era che non sapevi cosa ci fosse dentro, quel tappo d'uovo poteva nascondere di tutto, una **metafora** della vita, come la *frittola*: **mangi e ti fidi**, infili la mano e ti sporchi come in cucina, e te le devi bruciare le mani. Pensa alle patate bollite, le vendono in strada e tanto le vuoi che ti bruci, patrimonio dell'umanità le devono fare! E noi siamo una umanità che fa merenda con *la quarume*, la *quarume* è il nostro *vin brulè*, pure quello lo trovi nei pentoloni per strada, **è un conforto** e ti fidi senza sapere che c'è, già spinni appena vedi il pentolone: **il cibo è desiderio, attesa**.

RISPARMIA TEMPO

Tortellini in brodo gratinati



20 min



Facile



2 pers.

Ingredienti

50 g Formaggio Vacche Rosse

1 l Brodotta La Granda

250 g Tortellini alla carne Le Eccellenze di
Prezzemolo & Vitale

1 cucchiaio di olio Evo

q.b. sale e pepe

q.b. timo fresco

Procedimento

1. Versate in una pentola il brodo e aggiungete del sale. Non appena l'acqua inizierà a bollire potrete calare i tortellini, nel frattempo iniziate a riscaldare il forno impostandolo a 180°

2. Trascorso il tempo di cottura dei tortellini, prendete una pirofila e con l'aiuto di un mestolo iniziate a versare i tortellini, aggiungendo giusto due mestolate di brodo

3. Per finire aggiungete abbondante formaggio vacche rosse ben cosparso sulla superficie, delle foglioline di timo fresco e un po' di pepe

4. Fatto ciò infornate la pirofila per 20 minuti. Finito il tempo potrete servire i tortellini

RISPARMIA TEMPO

Passata di verdure di stagione e crostini



25-30 min



Facile



3-4 pers.

Ingredienti

1	cipolla
1	confezione di minestrone verdure fresche Prezzemolo & Vitale
150 g	guanciale
q.b.	sale e pepe
q.b.	curcuma

Procedimento

1. Lavate per bene le verdure e tagliate a parte i pomodorini, Iniziate a fare il fondo per la passata di verdure - Pulite e tagliate grossolanamente una cipolla e mettetela in pentola con un filo d'olio e fatela rosolare un po'
2. Aggiungete i pomodorini e poi le verdure. Mescolate per un pò, aggiungete un pò d'acqua, quasi a coprire le verdure
3. Aggiungete una spolverata di curcuma, pepe e sale, lasciando cucinare il minestrone per 20 minuti con un coperchio a fuoco basso, mescolando di tanto in tanto

4. Nel frattempo preparate i crostini, tagliando il pane in fette poco spesse e cospargete un filo d'olio e una manciata di pepe. Infornateli per 15 minuti a 200°
5. In una padella iniziate a rosolare il guanciale (più abbrustolito sarà e più sapore porterà alla passata)
6. Trascorso il tempo di cottura del minestrone, togliete un po' di brodo se vi sembra troppo liquido e mixatelo con un frullatore ad immersione
7. Servire con la dadolata di guanciale, pepe, un filo d'olio a crudo e i crostini

An aerial photograph of a two-lane asphalt road that curves through a dense, lush green forest. The road is the central focus, leading the eye from the bottom towards the top of the frame. The trees are tall and closely packed, creating a rich texture of green. The lighting is bright, suggesting a sunny day.

Nuova consegna Eco-logistica tu risparmi, l'ambiente guadagna

Nuovo servizio in casa Prezzemolo & Vitale per il tuo domicilio: lasciandoci liberi di consegnare a qualunque ora tra le 9 e le 20 ci permetti di organizzare meglio il giro di consegne.

In questo modo potremo farlo nel modo più logico senza lungo andirivieni per la città che costa all'ambiente il triplo di emissioni di CO2.

Quindi: se la certezza che c'è qualcuno in casa o hai un portiere, un amico che ci apra al posto tuo, è fatta:

ED È ANCHE GRATIS!

PREZZEMOLO & VITALE