

Pensiamoci in tempo utile, senza lo stress dell'ultimo minuto: i regali natalizi.

Ogni anno ci ritroviamo in casa, **al termine delle feste** di fine anno, con **tanti di quei panettoni** da doverceli (giocoforza) “rimpinzare” durante la prima colazione per più e più tempo, o **innumerevoli bottiglie di liquori, spumanti e champagne** da poter comodamente allestire un bar, o far invidia alla più assortita bottigliera: tutti ricevuti in dono durante il trascorso Natale. **Ma in realtà, cosa avremmo preferito, noi, ricevere** come vero pensiero gradito?? In fin dei conti si tratta delle **medesime esigenze che sentono amici e parenti ai quali dedicheremo la nostra attenzione** in occasione del prossimo Natale. Stretti dalla attuale contingenza economica, durante l’anno, ci siamo spesso privati di sciccherie e golosità varie, ma almeno nel **mese di dicembre vorremmo concederci qualche trasgressivo “peccato di gola”**. Dunque, ben graditi sarebbero **confezioni regalo di enogastronomia**, magari realizzati con prodotti **tipici calabresi**, che è possibile commissionare **presso [siti e.commerce](http://www.saporedellasibaritide.it)** proprio di quelle zone: una scelta calibrata a **seconda delle nostre esigenze di spese e/o di assortimento** con varie delizie al peperoncino (patè o sottoli vari), salumi tipici, marmellate accattivanti e qualche sfiziosità ulteriore, “scovata” tra le delizie tipiche del natale calabrese. Se poi c’è **da inviarli a qualcuno direttamente**, nessun problema: **questi siti** provvedono al caso specifico. Li **confezionano a modo** (cellophanandoli con toni natalizi), vi annettono un **augurale biglietto** strutturato per l’occasione, garantendo il necessario ed opportuno servizio per la buona riuscita della consegna (**track e monitoraggi vari**). Essenziale sarà fornire, con dovizia di particolari, i recapiti dei destinatari (indirizzo, telefono e quant’altro) **L’importante è che le nostre scelte colgano veramente nel segno**, con prodotti **di buona qualità e levatura** (che i sottoli, ad esempio, siano in ottimo olio di oliva, o che le marmellate abbiano un contenuto di frutta ottimale), **dalla genuinità garantita** (etichette e certificazioni varie la faranno da padrona), e che **rappresentino delle vere “sciccherie”** (originali e non facilmente reperibili nella grande e/o tradizionale distribuzione). **L’effetto sarà di sicuro impatto**; se poi ciò comporta qualche rinuncia in più alle nostre spese dei successivi mesi, poco male: saremo però sicuri di **aver davvero colpito nel segno !!**

About the Author

Giorgio Candia è il titolare di <http://www.saporedellasibaritide.it> Via Roma 24 87064 Corigliano Calabro (Cs) infotel 098382673

Source: <http://www.articlemarketing.net>