

## Dia mundial de l'aperitiu. Quin és l'origen d'aquest costum?

19/09/2022

*L'aperitiu passa de ser un costum cultural i gastronòmic, a gaudir d'un dia per a ser homenatjat. Vegem quin és el seu veritable origen, alguna curiositat i quins ingredients necessites per fer un aperitiu perfecte.*

### Qui va inventar l'aperitiu?

Per parlar de l'inventor de l'aperitiu hauríem de remuntar-nos al segle V aC en l'antiga Grècia, quan Hipòcrates va crear una beguda alcohòlica amarga, elaborada a base de vi, absenta i lletimó, perfecta per la prèvia de menjars festius perquè estimulaven la fam.

Aquest vi hipocràtic es va incorporar en l'edat mitjana i, posteriorment, en la gastronomia occidental, adoptant el nom de vermut. Encara que el concepte de vermut, tal com ho coneixem avui dia, va ser inventat a Torí per Antonio Benedetto Campano, un destil·lador italià que un bon dia va barrejar vi, moscatell i una selecció d'herbes i espècies, creant una beguda que passaria a la història com l'estrella de l'aperitiu català.

Aquesta beguda es va anar consolidant per obrir l'estómac, fins que a Espanya, compta la llegenda, que un taverner li va posar una rodanxa de pernil a la copa d'Alfons XIII perquè no li entrés sorra. El rei, a partir d'aquí, a l'hora de demanar una altra ronda, la demanava amb tapa.

## Idees per celebrar el dia de l'aperitiu

No es necessiten motius per fer un aperitiu en bona companyia, però aquesta vegada aprofitarem que és el Dia Mundial de l'Aperitiu per servir-lo a casa amb tot el necessari.

Cada regió o província té el seu aperitiu més emblemàtic: a Andalusia destacarien les olives, a Navarra els pebrots, al País Basc els pintxos, a Aragó el pernil de Terol, a Astúries els brioixos prenyats, a Cantàbria les rabes o a Catalunya les patates braves, per exemple.

### El pernil

El pernil serrà i l'ibèric són els reis de l'aperitiu, un *must* en la gastronomia mediterrània. Els que mai fallen són el pernil de gla 100% ibèric Carrasco, Arturo Sánchez, Alta Expressió dels Pedroches o el pernil Joselito.



A vegades, l'elevat preu d'aquests pernills no ens permet comprar-lo tantes vegades com volguéssim, però això no hauria de suposar un greu problema per deixar de menjar-ho, perquè el pernil tallat a rondanxes i envasat no sols resulta més assequible, sinó que també està boníssim. L'OCU, Organització de Consumidors i Usuaris, destaca el [pernil Sánchez Alcaraz](https://capraboacasa.com/portal/es/super/producto/sanchez-alcaraz-tiras-jamon-curado-150g/285101) [ <https://capraboacasa.com/portal/es/super/producto/sanchez-alcaraz-tiras-jamon-curado-150g/285101> ] per la seva bona relació qualitat-preu. A Caprabo, a més d'aquest pernil, podràs trobar altres perfectes per al teu aperitiu com el [pernil serrà Eroski](https://capraboacasa.com/portal/es/super/producto/eroski-jamon-serrano-150g/280452) [ <https://capraboacasa.com/portal/es/super/producto/eroski-jamon-serrano-150g/280452> ].

Més enllà d'un plat de pernil, que això agrada a qualsevol, es poden elaborar infinitat de tapes amb ell, com a croquetes de pernil, ous trencats amb pernil, minipizzes de pernil, el clàssic entrepà serranito o tomàquet amb encenalls de pernil.

## Fruita seca

Un altre imprescindible és la fruita seca, elevant els cacauets com la falsa fruita fresca més consumida en l'aperitiu.

La [fruita seca](/shared/.content/blog-frescos/de-nuestra-tierra/caparticulo-00022.xml) [ </shared/.content/blog-frescos/de-nuestra-tierra/caparticulo-00022.xml> ] pot ser que siguin els aliats més saludables de l'aperitiu pels seus beneficis i poder nutricional. La varietat és molt gran, n'hi ha per a tots els gustos: ametlles, pinyons, nous, avellanes, festucs o anacards.

## Varietats d'embotits

Els embotits també són la clau de tots els aperitius. Les tapes més famoses serien de fuet, llonganissa de pagès, xoriço, botifarra i lllom empapussat.

Si ens centrem en l'embotit més popular de la cultura catalana, no hi ha discussió possible en què el podi és per al fuet. Un embotit que se serveix cru des de l'època barroca i és el millor company del pa amb tomàquet.

A Caprabo pots trobar tots aquests embotits i, a més, pots fer l'encàrrec d'alguna safata per a la delectació dels teus convidats.

## Formatges catalans

La taula de formatges queda perfecta en qualsevol taula, tant per a l'aperitiu com per al sopar, i ja si algú té una mica d'idea per fer-la en la seva forma més artística, amb raïm, figues, nous, codony i tostaditas, passes a ser l'amfitrió perfecte del grup.

Si fem un aperitiu amb formatges catalans, no podem oblidar-nos de l'únic formatge català que compta amb una Denominació d'Origen Protegida, el formatge amb [DOP de l'Alt Urgell i la Cerdanya](https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-diferenciada/dop-igp/queso_lacteo/DOP_queso_alt_urgell.) [ [https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-diferenciada/dop-igp/queso\\_lacteo/DOP\\_queso\\_alt\\_urgell.](https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-diferenciada/dop-igp/queso_lacteo/DOP_queso_alt_urgell.) ], un formatge tendre, cremós, suau, elaborat a base de llet de vaca frisona sencera i pasteuritzada.

Altres formatges típics de Catalunya perfectes per a l'aperitiu serien el formatge blau català, formatge Serrat o el formatge d'Atura.

Dit això... Felicitat Dia Mundial de l'Aperitiu!

