Día mundial del aperitivo. ¿Cuál es el origen de esta costumbre?

19 sep 2022

El aperitivo pasa de ser una costumbre cultural y gastronómica, a gozar de un día para ser homenajeado. Veamos cuál es su verdadero origen, alguna curiosidad y qué ingredientes necesitas para hacer un aperitivo perfecto.

¿Quién inventó el aperitivo?

Para hablar del inventor del aperitivo deberíamos remontarnos al siglo V aC en la antigua Grecia, cuando Hipócrates creó una bebida alcohólica amarga, elaborada a base de vino, ajenjo y díctamo, perfecta para servir en la entrada de comidas festivas porque estimulaban el hambre.

Este vino hipocrático se incorporó en la Edad Media y, posteriormente, en la gastronomía occidental, adoptando el nombre de vermut. Aunque el concepto de vermut, tal y como lo conocemos hoy en día, fue inventado en Turín por Antonio Benedetto Campano, un destilador italiano que un buen día mezcló vino, moscatel y una selección de hierbas y especias, creando una bebida que pasaría a la historia como la estrella del aperitivo catalán.

Esta bebida se fue consolidando para abrir el estómago, hasta que en España, cuenta la leyenda, que un tabernero le puso una loncha de jamón al trago de Alfonso XIII para que no le entrara arena. El rey, a partir de aquí, a la hora de pedir otra ronda, la pedía con tapa.

Ideas para celebrar el día del aperitivo

No se necesitan motivos para hacer un aperitivo en buena compañía, pero esta vez vamos a aprovechar que es el Día Mundial del Aperitivo para servirlo en casa con todo lo necesario.

Cada región o provincia tiene su aperitivo más emblemático: en Andalucía destacarían las aceitunas, en Navarra los pimientos, en el País Vasco los *pintxos*, en Aragón el jamón de Teruel, en Asturias los bollos preñaos, en Cantabria las rabas o en Cataluña las patatas bravas, por ejemplo.

© 2021 Caprabo, S.A. Todos los derechos reservados

El jamón

El jamón serrano y el ibérico son los reyes del aperitivo, un *must* en la gastronomía mediterránea. Los que nunca fallan son el jamón de bellota 100% ibérico Carrasco, Arturo Sánchez, Alta Expresión de Los Pedroches o el jamón Joselito.

A veces, el elevado precio de estos jamones no nos permite comprarlo tantas veces como quisiéramos, pero eso no debería suponer un grave problema para dejar de comerlo, porque el jamón loncheado y envasado no solo resulta más asequible, sino que también está buenísimo. La OCU, Organización de Consumidores y Usuarios, destaca el jamón Sánchez Alcaraz [https://capraboacasa.com/portal/es/super/producto/sanchez-alcaraz-tiras-jamon-curado-150g/285101] por su buena relación calidad-precio. En Caprabo, además de este jamón, podrás encontrar otros perfectos para tu aperitivo como el jamón serrano Eroski [https://capraboacasa.com/portal/es/super/producto/eroski-jamon-serrano-150g/280452].

Más allá de un plato de jamón, que eso gusta a cualquiera, se pueden elaborar infinidad de tapas con él, como croquetas de jamón, huevos rotos con jamón, minipizzas de jamón, el clásico bocadillo serranito o tomate con virutas de jamón.

Frutos secos

Otro imprescindible son los frutos secos, elevando los cacahuetes como el falso fruto más consumido en el aperitivo.

Los frutos secos [/shared/.content/blog-frescos/de-nuestra-tierra/caparticulo-00022.xml] puede que sean los aliados más saludables del aperitivo por sus beneficios y poder nutricional. La variedad es muy grande, los hay para todos los gustos: almendras, piñones, nueces, avellanas, pistachos o anacardos.

Variedades de embutidos

Los embutidos también son la clave de todos los aperitivos. Las tapas más famosas serían de fuet, longaniza de payés, chorizo, morcilla y lomo embuchado.

Si nos centramos en el embutido más popular de la cultura catalana, no hay discusión posible con que el podio es para el fuet. Un embutido que se sirve crudo desde la época barroca y es el mejor compañero del *pa amb tomàquet.*

En Caprabo puedes encontrar todos esos embutidos y, además, puedes hacer el encargo [/sites/caprabocom/es/ofertas-y-promociones/encargos/index.html] de alguna bandeja para el deleite de tus invitados.

Quesos catalanes

La tabla de quesos queda perfecta en cualquier mesa, tanto para el aperitivo como para la cena, y ya si alguien tiene un poco de idea para hacerla en su forma más artística, con uvas, higos, nueces, membrillo y tostaditas, pasas a ser el anfitrión perfecto del grupo.

Si hacemos un aperitivo con quesos catalanes, no podemos olvidarnos del único queso catalán que cuenta con una Denominación de Origen Protegida, el queso con DOP del Alt Urgell y la Cerdaña [https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-diferenciada/dop-igp/queso_lacteo/DOP_queso_alt_urgell.a], un queso tierno, cremoso, suave, elaborado a base de leche de vaca frisona entera y pasteurizada.

© 2021 Caprabo, S.A. Todos los derechos reservados

Otros quesos típicos de Cataluña perfectos para el aperitivo serían el queso azul catalán, queso Serrat o el queso d'Atura.

Dicho esto… ¡Feliz Día Mundial del Aperitivo!

© 2021 Caprabo, S.A. Todos los derechos reservados