

14 Marzo 2019

## Servire l'aperitivo perfetto in poche e semplici mosse

Salse e creme per preparare deliziosi stuzzichini, croccanti grissini, formaggi e salumi senza dimenticare un buon vino. Ecco cosa non può mancare all'appuntamento prima di pranzo o cena



Guide di gusto

Il segreto per l'aperitivo perfetto è quello di soddisfare il palato senza appesantire lo stomaco, fare due chiacchiere prima di sedersi a tavola spaziando tra sapori diversi senza mai esagerare. Ma cosa non può davvero mancare? In primo luogo bisogna decidere dove servirlo: l'ideale è uno spazio ampio dove gli ospiti potranno conversare rimanendo anche in piedi, oppure una veranda se il tempo lo consente. Definito questo spazio, ecco allora alcuni ingredienti che non possono davvero mancare.

**Grissini croccanti, taralli o crostini** sono un grande classico e fondamentali per accompagnare **salumi o golose e stuzzicanti farciture**. Il pane da tramezzini, soffice e dal sapore delicato, accoglierà salse e formaggi come l'amata **Ortaggina** (verde o rossa), la **salsa tartufata**, la **crema di carciofi**, **crema di pistacchi, di tonno** e magari un tocco di **caponatina** su un letto di **formaggio cremoso**. L'unica raccomandazione in questo caso è quella di non sfidare le leggi della fisica e di non eccedere mai con la farcitura: il rischio tintoria è sempre dietro l'angolo.

Un **salamino** o un saporito **Strolghino emiliano** da tagliare a fette, dadini di **scamorza** o magari **pecorino, caciotta fresca** da gustare a fette sottili con **quadrotti di focaccia** sono tra le proposte più classiche e appetitose. Le **olive verdi**, dolci o piccanti, non possono poi mancare mentre si sorseggia un buon bicchiere di vino.

Se avete qualche dubbio nella scelta del vino è sempre bene optare per un **bianco leggero**, magari frizzante. Non è un caso che il **Prosecco Doc** sia divenuto il grande protagonista degli aperitivi. Con il suo tocco frizzante ed elegante, il bouquet aromatico mai invadente è un perfetto accompagnatore, non solo per l'aperitivo ma anche a tutto pasto. Le alternative certo non mancano. C'è ad esempio lo **Chardonnay frizzante del Veneto Igt**, dal sapore fine e armonioso, un vino asciutto invitante e sempre gradevole.

Il **Custoza Doc** è un'altra proposta che non delude: sapido, equilibrato e di buona struttura si rivela con un intenso profumo fruttato. C'è anche il **Pinot Grigio Doc** dal sapore deciso, pieno ed armonico con sentori freschi. Pensando a un buon vino siciliano il **Catarratto Igt Terre Siciliane** dona un tocco d'originalità all'appuntamento con le sue note floreali e fruttate, buon corpo, persistenza e una chiusura gradevolmente sapida. Insomma per mettere insieme un buon aperitivo basta poco: un buon vino non troppo alcolico o troppo corposo, qualcosa di croccante e qualcosa di stuzzicante. E naturalmente un pizzico di fantasia.

---