

Idee originali per l'aperitivo di Natale

Pubblicato: Martedì 17 Dicembre 2024



A Natale allentiamo la cinghia, nel senso figurato e letterale del termine, concedendoci qualche peccato di gola in più. Durante le feste natalizie, l'aperitivo diventa un momento speciale: un'occasione preziosa per riunire amici e parenti, scambiarsi gli auguri e condividere del buon cibo. Spesso, però, ci si ritrova a proporre gli stessi piatti, anno dopo anno. Dunque, perché non osare un po' e sorprendere gli ospiti con delle idee per l'aperitivo di Natale innovative e originali? Ecco perché oggi scopriremo insieme alcune opzioni da prendere assolutamente in considerazione.

Una marcia gourmet alla nostra tavola

Si comincia con i crostini di pane nero con salmone affumicato e panna acida. Si tratta di un accostamento classico ma sempre sofisticato, dove il sapore deciso del salmone si sposa perfettamente con la panna e il pane tostato.

Il pane nero croccante aggiunge una nota terrosa, mentre il **salmone affumicato** regala un gusto intenso, in grado di fondersi con la morbidezza della panna. I crostini di pane nero con salmone e panna acida sono perfetti da servire come antipasto gourmet o come finger food, e si adattano anche ad un aperitivo di Natale capace di soddisfare i palati più esigenti.

Un menu perfetto per un aperitivo natalizio originale non potrebbe poi escludere le mini quiche con prosciutto di Parma, fontina e tartufo. Piccole delizie facilissime da preparare, e personalizzabili in mille modi diversi. Qui la marcia in più viene innestata grazie all'**aroma del tartufo**, il vero protagonista di

questo piatto.

Chi è a caccia di alternative, elegantissime ma gustose, potrebbe provare i bicchierini di crema di zucca e gamberi. Si tratta di un'idea originale e d'effetto, caratterizzata dalle note dolci della crema di zucca, in grado di esaltare al massimo il sapore dei gamberi. Infine, ecco gli stuzzichini di polenta, gorgonzola e miele al tartufo, insieme alla tartare di tonno con avocado e lime.

Cocktails per l'aperitivo di Natale: il gin protagonista

Non solo food, perché anche il beverage occupa un ruolo importantissimo per il nostro aperitivo di Natale. Da questo punto di vista, il Gin si eleva come uno dei principali protagonisti, specialmente se si compra un prodotto di qualità. Il consiglio è di provare le ricette qui di seguito con i **Gin di Bertagnolli**, la distilleria più antica del Trentino, capace di fare incetta di premi nel corso dei suoi oltre 150 anni di storia.

I gin in questione vengono caratterizzati da note come l'eleganza e la fragranza degli aromi, dunque si adattano alla perfezione a cocktails come il Warm Winter Mull. La ricetta prevede, oltre al Gin, anche il Cannonau, lo sciroppo, il succo d'arancia, i frutti di bosco, i bastoncini di cannella e il pepe in grani. Il sapore è fresco ma deciso, e non mancano le alternative, come nel caso del Mocha Martini, a base di Gin, cioccolato fondente, caffè espresso, sciroppo di vaniglia e zucchero.

La terza e ultima opzione, ideale per un aperitivo di Natale originale, è il Rosy Glow. Oltre al Gin, per prepararlo servono il succo di pompelmo fresco, il succo di lime, il liquore alla ciliegia e lo sciroppo di cannella.

[divisionebusiness](#)

divisionebusiness@varesenews.it