



Aepa Informa

Historia del aperitivo

Los aperitivos clásicos



Las patatas fritas

Las patatas son originarias de Sudamérica, donde los nativos del área conocida ahora como Perú comían el tubérculo o 'papas' desde hace más de 2000 años. La leyenda más popular sobre la forma en la que las patatas cruzaron el Atlántico tiene que ver con algunos de los más famosos conquistadores de España y con aventureros como Sir Walter Raleigh y Sir Francis Drake, quienes introdujeron la patata en Europa al retornar de sus travesías marítimas alrededor de 1570. Las patatas fritas, inventadas hace unos 150 años, han sido desde siempre uno de los tipos de aperitivo preferido por todo el mundo. Su receta ha variado muy poco en décadas y, aunque hoy el proceso es automático y a gran escala, una patata frita es todavía básicamente una patata fresca, delicadamente laminada, ligeramente frita en aceites vegetales y rociada con aromas.

Está ampliamente aceptado que las patatas fritas fueron cocinadas por primera vez en 1853 por el chef George Crum, en un moderno hotel de Saratoga Springs, Nueva York. El magnate de los ferrocarriles, Cornelius Vanderbilt, quien era un comensal sumamente exigente, reclamó que sus patatas laminadas no eran lo suficientemente finas y repetidamente las

devolvió a la cocina. Con la intención de darle una lección a su quisquilloso cliente, George cortó las patatas delicadamente hasta obtener láminas ultrafinas, las sumergió en aceite hirviendo hasta adquirir una textura crujiente y color dorado, y les añadió sal. La broma, sin embargo, fracasó, y, como resultado, las "láminas Saratoga" o patatas fritas / chips se convirtieron en un éxito rotundo.

No sólo fritos

Los productos de aperitivo se elaboran mediante una amplia variedad de métodos. Uno de ellos es conocido como "extrusión".

Los aperitivos de maíz tipo "gancho" se inventaron a principios de los años 30. Son aperitivos de maíz inflado, generalmente con sabor a queso y ligeramente crujientes, con un gran sabor que se derrite en la boca. Mediante un proceso llamado de extrusión, el maíz molido muy fino (solo o combinado con patatas, trigo, centeno, arroz, etc.) es prensado a través de una pequeña abertura afilada, y recibe calor que provoca que se expanda en suaves y ligeras piezas. Estas piezas después son horneadas hasta que adquieren un punto crujiente al perder humedad. Posteriormente, se añade el saborizante, con un poco de aceite, antes de ser envasados.

Los aperitivos silueteados, y a base de *pellets* están hechos de maíz, patata deshidratada, o harina de trigo, o de una mezcla de ellos con otros ingredientes. Algunos de estos populares aperitivos con los que puedes estar muy familiarizado son el pan de gambas, o aperitivos de formas diversas como aros, cruces, palos, ruedas, e incluso monstruos, osos o corazones, entre otros. Estos aperitivos se hacen a partir de una sémola muy fina que pasa por un proceso de extrusión. Después de la extrusión son silueteados para darles la forma característica. Posteriormente se fríen ligeramente en aceite vegetal o son expandidos mediante aire caliente, para luego ser aromatizados.

Las tortillas están hechas con una masa de harina de maíz, enrolladas en una hoja y luego cortadas en diferentes formas, generalmente triángulos. Éstos son tostados, ligeramente fritos y aromatizados, lo que da lugar a las crujientes y doradas tortillas.

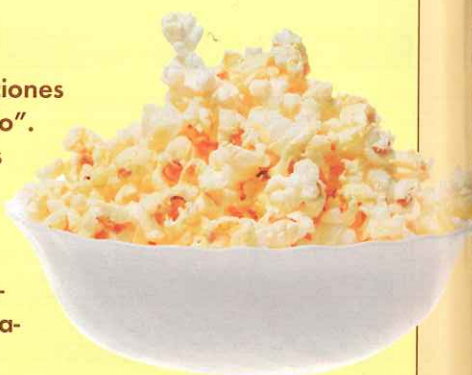
Snacks horneados y palomitas

- Los *pretzels* están hechos de una masa de la harina de trigo más fina, a la que se le da la forma clásica de *pretzel* y se hornea. Existen otras variedades de *pretzels*: rellenos, palitos, etc.



• Las palomitas eran consumidas por los antiguos incas y otras civilizaciones del Perú alrededor del año 300 d.c. Se clasifican como un "aperitivo inflado". Para hacer palomitas se cultivan variedades especiales de maíz. Los granos de maíz al natural se convierten directamente en el producto final mediante un proceso de cocinado (con, por ejemplo, aceite, aire u ondas de microondas). Las palomitas pueden ser dulces o saladas.

El desarrollo de nuevas e innovadoras técnicas de procesado ha hecho posible que productos de aperitivo tradicionalmente fritos puedan ser horneados, ofreciendo al consumidor alternativas con menor contenido en grasas.



Frutos secos

El cacahuete es, de lejos, el fruto seco más consumido como aperitivo. Los cacahuetes son originarios de Sudamérica desde el año 3000 a.c., y en la actualidad se producen principalmente en la India, China, EEUU, Sudáfrica y Argentina. Técnicamente, el cacahuete no es un fruto seco, sino una legumbre, con características similares a los guisantes o las judías.

Los cacahuetes no fueron utilizados como alimento humano hasta la Guerra Civil estadounidense donde ambos bandos los usaron como recurso alimentario ante la escasez de alimentos. En 1870 P.T. Barnum popularizó su uso tostado como aperitivo ofreciéndolos en su renombrado Circo, y rápidamente fueron vendidos en todo tipo de eventos; pero no entraron en los circuitos comerciales como aperitivos hasta 1906, cuando Amedeo Obici, un emigrante italiano, desarrolló en EEUU un proceso para el tostado de cacahuetes enteros en aceite. Actualmente, podemos encontrar cacahuetes en diversas presentaciones, tostados o cubiertos.



Existen muchos otros frutos secos como almendras, anacardos, pistachos, avellanas, nueces, pecanas, macadamias o nueces de Brasil. Las almendras proceden principalmente de España, Italia y California (EEUU), los anacardos de India, las nueces de EEUU, China e India, los pistachos de Irán, EEUU y Turquía, y las avellanas de Turquía, España y EEUU.

Recuerda

- 1 Las patatas fritas se consumen desde hace unos 150 años y siguen siendo el producto de aperitivo más popular.
- 2 Los *snacks* se consumen en ocasiones diversas y de diferentes modos: como aperitivos, acompañando comidas, compartidos en compañía, o como tentempié para el camino.
- 3 Los productos de aperitivo están hechos con ingredientes alimenticios básicos como patatas, granos (trigo, maíz, centeno, arroz), almidón, aceites vegetales y aromas.
- 4 Los productos de aperitivo no son una fuente mayoritaria de sal ni grasas en el conjunto de la dieta: contribuyen con menos de un 2% de la ingesta total de sal y menos de un 3% de la ingesta total de grasas de la población.

Comiendo Saludablemente,
Viviendo Activamente

NOTA AEPA



European Snacks Association



Asociación Nacional
de Fabricantes de Patatas Fritas
y Productos de Aperitivo