Natale, se l’aperitivo celebra il “Christmas Pickle”

20231211091751cetriolohead-43b78349

Secondo un'analisi di mercato di **TradeLab**, gli italiani sono grandi amanti dell'**aperitivo** e arrivano a **spendere fino a 4,5 miliardi l’anno in happy hour**. Un’abitudine ben consolidata dunque, che merita un'accurata offerta durante le **festività natalizie**, quando le occasioni per festeggiare si moltiplicano.

Quest'anno a guidare il trend degli aperitivi è il **“cetriolo di Natale”**, una tradizione nota a livello internazionale come **“Christmas Pickle”**, che unisce Europa e Stati Uniti. Un rito che ha catalizzato l'attenzione del *New York Times* che ha raccontato la sua storia, nata nel 1909, secondo cui chi trovava per primo un cetriolino nascosto tra i rami dell’albero addobbato avrebbe avuto diritto a un anno di successi e a un regalo in più. Col passare dei decenni **il folclore si è trasformato in una tendenza**, e i social network hanno fatto il resto, facendo della leggenda un trending topic. Da semplice ornamento, quindi, **il cetriolo conquista l’aperitivo natalizio.**

"I cocktails di tendenza per il Natale 2023, come l’Hendrick’s Gin & Tonic o il French 75, saranno caratterizzati dal cetriolo, rinfrescante e dal carattere eccentrico, perfetto dall’aperitivo al dopo cena”, commenta **Solomiya**, Brand Ambassador Italia di Hendrick’s.
In abbinamento ai cocktail occorre un altrettanto **ricercato aperitivo**. Il suggerimento giunge da **Lorenzo Lunghi**, chef del ristorante Torre in Fondazione Prada, che ha realizzato quattro proposte: *“L’idea è raccontare la simbiosi di Hendrick’s Gin con il cetriolo attraverso la cucina. Nel caso dell’* ***ostrica****, abbiamo impiegato il succo del cetriolo come centrifugato; lo* ***scampo marinato*** *alla rosa vede scendere in campo il secondo profumo di Hendrick’s Gin, la rosa, ad abbracciare il gusto più deciso del cetriolo vaporizzato per estrarne l’essenza; per la* ***tartelletta****, abbiamo impiegato il cetriolo in tutta la sua purezza, condito semplicemente con olio, sale e pepe per essere abbinato alla cremosità della panna acida e la sapidità del caviale; nella quarta proposta abbiamo optato invece per l’inserimento del* ***pickle****, il cetriolo sottaceto di cui parla anche la tradizione. I cetrioli, oltretutto, sono alleati eccellenti per l'idratazione e contengono un sacco di vitamine e minerali. La parola chiave di*

*questi piatti è dunque **freschezza**”.*

LE RICETTE

HENDRICK’S GIN & TONIC:

Ingredienti:

50ml Hendrick's Gin

150ml Acqua Tonica

3 Rondelle sottili di cetriolo

Procedimento:

Aggiungere tutti gli ingredienti in un bicchiere highball riempito con ghiaccio a cubetti.

Mescolare delicatamente e servire. Guarnire con 3 rondelle sottili di cetriolo.

FRENCH 75:

Ingredienti:

30 ml Hendrick's Gin

10 ml Sciroppo di zucchero

10 ml Succo di limone

Completare con champagne

1 rondella sottile di cetriolo

Procedimento:

Aggiungere gin, zucchero e limone in uno shaker. Aggiungere il ghiaccio, agitare bene e filtrare finemente in un flute. Completare con champagne e guarnire con una rondella di cetriolo.

LE PROPOSTE DI LORENZO LUNGHI

Ostrica con cetriolo e olio al tagete

L’ostrica viene servita cruda, con un centrifugato di cetriolo e del cetriolo crudo con olio al tagete. Se non riuscite a reperire il tagete va benissimo lasciare delle foglie di rosmarino infuse 2/3 giorni in olio.

Scampo marinato alla rosa

Lo scampo viene pulito e marinato nell’olio alla rosa, con qualche goccia di lime e zest, per circa 15/20 minuti. La testa viene tagliata a metà, pulita e passata sulla brace che farà da cucchiaio.
Una volta marinate le code di scampo, le tagliamo a cubetti e le appoggiamo sulla testa e decoriamo il tutto con fiori edibili, se riuscite anche qualche perla di limone caviale.

Tartelletta con cetriolo, panna acida e caviale

Per rifare la tartelletta potete acquistare della pasta sfoglia o fillo, da cuocere al forno. Il cetriolo viene tagliato fine e lo sovrapponiamo formando una spirale. Lo condiamo poi semplicemente con olio, sale e pepe serviamo il tutto con panna acida e caviale.

Pan brioche con tartare di vitello, maionese all’aneto e cetriolo pickle

Si tratta di un semplice pane tostato dorato, servito con tartare di vitello, maionese all’aneto e cetriolo pickles. Gli aromi che utilizziamo sono senape e un profumo di aneto. Se volete rifare la maionese, mixate in un frullatore a bicchiere dell’aneto fresco con dell’olio e lasciamolo maturare 3-4 giorni. Al posto dell’olio extra vergine utilizziamo poi quest’olio per creare una maionese freschissima, con cui andremo a condire la tartare. Guarnire il tutto con dei cetrioli pickle.