Emcesa: la España del aperitivo cabe en un palillo

Comunicados | 18/09/2026 | 00:00

Con motivo del Día Mundial del Aperitivo, que se celebra este sábado 19 de septiembre, Emcesa propone preparar en casa una ruta gastronómica de norte a sur en cinco bocados

Con motivo del Día Mundial del Aperitivo, que se celebra este sábado 19 de septiembre, Emcesa propone preparar en casa una ruta gastronómica de norte a sur en cinco bocados

Un aperitivo no se mide por su tamaño, sino por todo lo que abre: el apetito, la conversación y, a menudo, el fin de semana. Y en España ese momento suele caber entre el pulgar y el índice, en apenas tres o cuatro centímetros de embutido ensartados en un palillo.

Con motivo del Día Mundial del Aperitivo, el 19 de septiembre que este año cae en sábado, Emcesa propone recorrer la geografía del tapeo sin salir de casa, a través de cinco bocados que resumen buena parte de la tradición cárnica del país.

"El aperitivo del sábado es uno de los momentos más nuestros: la familia, los amigos, algo que picar y, sobre todo, ninguna prisa", señala Javier Mancebo, director general de Emcesa, q uien añade que "queremos que montar ese aperitivo en casa sea tan sencillo como abrir una bandeja y calentar la sartén".

Primera parada, el norte: chistorra

La ruta arranca con uno de los bocados más reconocibles de las barras del norte. La chistorra de Emcesa se elabora con carne de cerdo aderezada con pimentón, y es un producto oreado. Admite barbacoa, sartén, freidora o freidora de aire, lo que la convierte en una opción ágil para el aperitivo improvisado en casa.

Segunda parada, el nordeste: butifarra pincho

La ruta gira después hacia la tradición catalana con la butifarra pincho, un embutido cocido elaborado con carne de cerdo, embutido en tripa natural en piezas de 3 a 4 centímetros. Basta un solo paso por la sartén o la barbacoa para llevarla a la mesa.

Tercera parada, el interior: morcilla de cebolla pincho

La tercera escala rinde homenaje a la cocina de matanza del interior peninsular. La morcilla de cebolla pincho se elabora con grasa y sangre de cerdo, aderezada con condimentos y especias entre los que destaca la cebolla, y se presenta ya cocida, embutida en tripa natural en el mismo tamaño de bocado. Se prepara en sartén, barbacoa, freidora o freidora de aire y aporta un contrapunto intenso a cualquier tabla.

Cuarta parada, el sur: pincho de pollo adobo andaluz

El viaje baja hasta Andalucía con el pincho de pollo adobo andaluz, elaborado con contramuslos de pollo adobados al estilo andaluz, troceados y ensartados en palo de madera de uso alimentario. Se cocina en barbacoa, sartén o freidora de aire y es la alternativa de ave de la ruta para quienes buscan otro registro sin renunciar al sabor del adobo.

Última parada, el centro: chorizo pincho dulce y picante

La ruta termina donde empezó todo para Emcesa: en el centro de la Península. El chorizo pincho, elaborado con carne de cerdo y embutido en tripa natural en piezas de 3 a 4 centímetros, es un producto oreado que se presenta en dos versiones: dulce, en la que destaca el pimentón dulce, y picante, con pimentón picante, para que cada aperitivo elija su grado de intensidad. Ambas admiten barbacoa, freidora, freidora de aire y sartén.

De la bandeja a la tabla

Los cinco protagonistas de esta ruta permiten montar un aperitivo casero sin pasar horas en la cocina. Emcesa los presenta en bandejas de entre 320 y 420 gramos aproximados, un tamaño adecuado para compartir, y cuatro de las cinco referencias pueden prepararse en una freidora de aire, lo que las acerca a los nuevos hábitos de cocina doméstica.

La propuesta para este sábado es sencilla: una tabla, cinco palillos y una bebida al gusto. Una propuesta que llega, además, en el año en que Emcesa celebra sus 40 años de actividad, y que recuerda que en España el aperitivo es mucho más que un tentempié: es una forma de estar juntos.

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/comunicado/304349-emcesa-la-espana-del-aperitivo-cabe-en-un-palillo.htm