

L'erotismo sulle tavole del Castello

E' per venerdì 30 settembre al Castello Bevilacqua, maniero del 300, ora confortevole relais incastonato a sud della pianura veronese, l'appuntamento con una cena davvero singolare.



Grazie alla presenza del sessuologo Marco Rossi, conduttore di programmi su Rai 2 e notista della rivista Di Più, tutta la serata si snoderà nella scoperta dei cibi afrodisiaci e sarà fatta luce sulla loro reale capacità nell'influenzare il delicato meccanismo del desiderio. Del resto, la storia lo insegna, fin dalle origini del mondo si è legato l'atto del mangiare alla sessualità e non è un mistero per nessuno la biblica tentazione di Eva che utilizzò una mela per indurre Adamo al peccato.



Così pure è scientificamente provato che alcuni elementi di determinati alimenti, possono influire in modo inequivocabile sul desiderio sessuale. Sono questi i cosiddetti cibi afrodisiaci, così chiamati per via di Afrodite, dea greca dell'amore e della bellezza, che possono agire sul sistema nervoso centrale e quindi agire nella sfera emozionale dell'individuo. Attivando complessi meccanismi che portano ad un aumento dell'eros attraverso la contemporanea diminuzione dei freni inibitori. Cioccolato, ostriche, caviale, champagne abbinato alle fragole, peperoncino, ma chissà quanti altri insospettabili alimenti con doti "stimolanti" esistono e si possono scoprire, magari partecipando proprio a questa intrigante cena di fine estate al Castello Bevilacqua. Gli chef del Castello Bevilacqua, questa la promessa dei castellani Iseppi Cerato, attenti alle novità e alle nuove tendenze ma senza mai abbandonare la tradizione e la tipicità del territorio, sapranno creare abbinamenti che stupiranno anche il più impenitente Don Giovanni o la più libertina della Madame De Pompadour. Del menu, al momento, nulla è trapelato dalle mura del [Castello](#) salvo che la

prenotazione è obbligatoria e il costo della serata all inclusive, a persona, è di un foglio da cinquanta meno un euro.