



Alla scoperta dell'Eros e dei suoi abbinamenti a tavola



30/8/2011

VERONA - IL GUSTO DEL PIACERE. (Alla scoperta dell'Eros e...dei suoi abbinamenti a tavola). Venerdì 30 settembre ore 20.30 al Castello Bevilacqua. Una cena accattivante quella che si terrà venerdì 30 settembre al Castello Bevilacqua, un maniero del 300 incastonato nella pianura veronese. Grazie alla presenza del sessuologo Marco Rossi che ha condotto programmi su Rai 2 e scrive sulla rivista Di Più, si andrà alla scoperta dei cibi afrodisiaci e si cercherà di capire quale è realmente la loro influenza sul delicato meccanismo del desiderio. Fin dalle origini del mondo si è legato l'atto del mangiare, soprattutto determinati alimenti, alla sessualità. La storia ce lo insegna: basti pensare

alla biblica tentazione di Eva che ha utilizzato una mela per indurre Adamo a peccare.

E' scientificamente provato che alcune sostanze, contenute in determinati alimenti, possono influire in modo inequivocabile sul desiderio sessuale. I cosiddetti cibi afrodisiaci, così chiamati per via di Afrodite, dea greca dell'amore e della bellezza, possono agire sul sistema nervoso centrale agendo, quindi, nella sfera emozionale dell'individuo e attivando dei meccanismi che portano ad un aumento dell'eros attraverso la contemporanea diminuzione dei freni inibitori.

Tutti noi conosciamo le proprietà afrodisiache del cioccolato, delle ostriche, del caviale, dello champagne abbinato alle fragole, del peperoncino, ma chissà quanti altri insospettabili alimenti con doti "stimolanti" scopriremo, partecipando a questa intrigante cena di fine estate al Castello Bevilacqua.

Gli chef del Castello Bevilacqua, sempre attenti alle novità e alle nuove tendenze senza abbandonare in nessun modo la tradizione e la tipicità del territorio, sapranno creare degli abbinamenti che vi stupiranno.

www.castellobevilacqua.com