

MENU

Home

Chi Siamo

Eventi

Notizie

Family

Enogastronomia

Feste e Folklore

Fiere e Mercati

Mostre - Esposizioni

Musica - Libri - Arte

Concerti - Danza - Teatro

Ultime notizie

Enogastronomia

Inviati

Fotografi

Wedding

Blog

Twitter

New sletter

E-Cards

Video

Passioni Carnali

PUBBLICITA'

Eventi ▶ Notizie ▶ **Enogastronomia** ▶ Il Gusto del Piacere, alla scoperta dell'Eros e... dei suoi abbinamenti a tavola.

## Il Gusto del Piacere, alla scoperta dell'Eros e... dei suoi abbinamenti a tavola.

LUNEDÌ 29 AGOSTO 2011 18:37 MARY

[Condividi](#)

Venerdì 30 Settembre ore 20.30 al Castello Bevilacqua una cena accattivante " Il Gusto del Piacere , alla scoperta dell'Eros e...dei suoi abbinamenti a tavola .



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.

Il menu, al momento, è tutto da scoprire, il prezzo è fisso e di 49 euro compreso acqua e vino e la prenotazione è obbligatoria.

Visitate il sito [www.castellobevilacqua.com](http://www.castellobevilacqua.com), nella sezione eventi, per tutti gli aggiornamenti.

### Ufficio Stampa

Relais Castello Bevilacqua

[ufficiostampa@castellobevilacqua.com](mailto:ufficiostampa@castellobevilacqua.com)

Le manifestazioni potrebbero subire cambiamenti, pertanto vi consigliamo di verificare l'evento contattando direttamente gli enti organizzatori.

Veneziaeventi.com non è responsabile di eventuali modifiche delle date dei singoli eventi.

retiv eet

[Mi piace](#)

### MAGGIORMENTE LETTI



Magnalona Settembrina 2011



Festival Franciacorta in Cantina



"In Autunno: Frutti, Acque e Castelli"



Calici di Stelle a Villa Widmann, emozioni di qualità e tipicità