

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, nella sezione eventi, per tutti gli aggiornamenti.

Ufficio Stampa

Relais Castello Bevilacqua

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.

[retriv e&t](#) [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