

Festeggiamo la primavera tra cibi afrodisiaci, "Acque dell'Amore" e dissertazioni sul sesso

*Ospiti il **dottor Claudio Benassai e Gabriella Belisario.***

Oggi, 21 marzo, inizia la primavera, fioriscono i pruni e la forsizia, cominciano a vegetare rose, betulle e faggi. Tocca poi ai platani, castagni, noccioli e a quasi tutte specie da frutto, fioriscono fresie, crochi, narcisi. Su alcune persone sembra avere influssi depressivi, mentre su altre esercita un'azione stimolante, a volte afrodisiaca. Proprio con una cena afrodisiaca preparata da Paola Giachetti al ristorante Salomè dell'Hotel Datini, festeggiamo il solstizio di primavera. Toccherà al dottor Claudio Benassai, docente di psicologia clinica della sede pratese dell'Università degli Studi di Firenze, parlare di sessuologia non prima di aver assaggiato le Acque dell'Amore abbinare alle pietanze raccontate da Gabriella Belisario, giornalista e massima esperta del settore in Italia. < "Sine Cerere Bacco friget Venus", racconta Gabriella Belisario, Venere per scaldarsi ha bisogno di Bacco e Cerere e quindi dei frutti della terra e vedremo nel corso del nostro convivio anche di quella alata creatura che nei dipinti e nell'immaginazione le voltegge intorno accendendo la sua natura femminile, Cupido, Eros. Una cena che vuole deliziare i palati e sollecitare i sensi nella più ampia e allargata accezione del termine e che propone le "acque dell'amore" sicuramente intriga e incuriosisce. Esistono acque speciali con le quali senza pericolo si possono degustare pietanze e rinforzare i desideri? E' quello che andremo a scoprire durante queste ore da passare insieme, continua Gabriella Belisario, un nuovo mondo che in barba ai luoghi comuni (semplice come bere un bicchiere di acqua) ci farà viaggiare verso quelle fonti dell'amore per sottolineare differenze, abbinamenti, matrimoni tra cibo acqua e vino che se resi armonici possono accompagnarci alla riscoperta del gusto in una sensorialità "panica". Racconteremo delle acque femminili e maschili dei cibi erotici per le signore e per i signori .. E il potere evocatore delle parole lancerà quell' ingrediente unico all'amore che è l'immaginazione per dare "senso" al nostro corpo a corpo culinario e tono, un tocco frizzante per una serata che solo la passione del gioco e il desiderio di novità possono rendere speciale.

Marzia Tempestini

MENU'

ACQUA LA GALVANINA

APERITIVO A BUFFET

*Sospiri di formaggio
Insalata delle Odalische
Habanera di gamberetti
Mini vol au vent alla mousse di prosciutto
Parmigiano e fragole*

ACQUA SAN MARTINO

*Veli di salmone alle erbe
Crespelle di Afrodite (asparagi e gamberetti)
Delizia di Astice
Pomodori alla Valentino (con erbe fini)
Parmigiano e fragole*

ACQUA FILETTE

Passione di Cioccolato

Caffè e chicche di cioccolato

VINI:

Prosecco di Valdobbiadene, Gewuertztraminer – Borgo Savain,

Rosè di Carmignano – Il Poggiolo, Barolo Chinato – M. Chiarlo