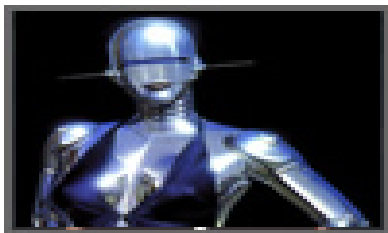


L'Eros in tavola ha il sapore della rucetta e delle cipolle in frittata

Scritto da Administrator

Mercoledì 13 Agosto 2014 10:45 - Ultimo aggiornamento Mercoledì 20 Agosto 2014 13:53



Il mito dei frutti di mare superato anche da avocado e peperoncino (da "L'Osteria del tempo perso" di Alberto Alfieri Bordi 1989)

Sui legami tra cibo ed eros si discute oramai da duemila anni ed anche se spesso se ne è parlato a sproposito o con toni esagerati ed entusiastici, un filo diretto tra alcune pietanze e la tensione erotica appare oggettivamente innegabile. Prima di intraprendere una ricerca sulle componenti scatenanti i mutamenti comportamentali "a tasso erotico" e di stilare un'elencazione da tener presente prima di un incontro galante, è opportuno considerare come la stessa convivialità porti ad una certa vocazione erotica, come il calore stesso delle pietanze stimoli il desiderio di amore e come alla pienezza del ventre si accompagni una certa spinta lussuriosa,

L'Eros in tavola ha il sapore della rughetta e delle cipolle in frittata

Scritto da Administrator

Mercoledì 13 Agosto 2014 10:45 - Ultimo aggiornamento Mercoledì 20 Agosto 2014 13:53

come affermava già nel VI secolo il sapientissimo vescovo Isidoro di Siviglia.

Oggi, mentre da più parti si tende a smitizzare il tanto decantato potere afrodisiaco dei frutti di mare commestibili, benché a citarlo furono grandi autori classici, quali Orazio e Petronio, gli storici dell'alimentazione ed i cultori dell'eros concordano nell'attribuire il primato del settore alla rughetta ed alla cipolla. La **rughetta**, detta anche ruca o rucola, è sempre stata considerata un potente stimolo per gli appetiti sessuali: herba salax (erba che drizza) suggerisce Ovidio di mangiare insieme a uova, miele e pinoli. Anche la **cipolla**, muscari comosum secondo la nomenclatura binomia, è una sferzata di libidine e nella frittata raggiunge l'effetto bomba. Indispensabile nei menu erotici sono anche l'

avocado

, che farebbe addirittura aumentare la quantità di seme, il

peperoncino

, soprattutto nella variante messicana "chili", il

pomodoro

, il

cavolo

, i

funghi

e la

vaniglia.

Gli antichi ritenevano che i piatti forti per l'effetto erotico fossero costituiti oltre che dai frutti di mare, dalle uova strapazzate in verga di toro, dai testicoli dei galletti in crema di asparagi, dalle lingue d'oca al tartufo ed infine dai poco digeribili ramarri al carciofo.

I frutti di mare più accreditati dal punto di vista afrodisiaco sono **le ostriche**, sulle quali c'è una fiorente letteratura che ne impone lo champagne come immancabile compagno, ma

i crostacei,

aragoste ed astici in testa, non sarebbero da meno. I bivalvi come ostriche, cozze e vongole contengono zinco, un elemento chimico che fa crescere la quantità di testosterone nel sangue con conseguente aumento del desiderio sessuale. Integrare lo zinco è importante soprattutto per l'uomo, perché a ogni orgasmo ne perde una discreta quantità. In una immaginaria classifica dei cibi afrodisiaci non possono mancare i ricci di mare e la polpa di granchio, e soprattutto le

conchiglie di Saint Jacques

o pettini, mai attaccate dai batteri, mentre cozze e vongole rappresentano nella categoria i parenti poveri. Le voluminose Abalone, le aliotidi dal potere nutritivo pari a quello di una bistecca e dal guscio madreperlaceo, interessano principalmente i consumatori delle Americhe.

A proposito dell'**aglio**, antibiotico naturale e forse fondamento della resistenza fisica delle

L'Eros in tavola ha il sapore della rucetta e delle cipolle in frittata

Scritto da Administrator

Mercoledì 13 Agosto 2014 10:45 - Ultimo aggiornamento Mercoledì 20 Agosto 2014 13:53

legioni romane, va detto che è una pianta sacra, erotica e medicinale, propinata agli atleti prima delle olimpiadi nell'antica Grecia. Pare che la sostanza chimica che è all'origine del suo odore sia presente anche nelle secrezioni femminili! Gli **asparagi**, legati all'immortalità dell'anima secondo Achille Campanile, sarebbero particolarmente afrodisiaci se di gambo grosso e colore pallido.

Grazie alla bromelina, un enzima che agisce sulla digestione e sulla circolazione sanguigna, l'**anas** migliora le performance erotiche maschili.

Per il **carciofo** si consuma un rituale collegato a movenze di tipo erotico: si mangia con le mani e con lentezza, intingendo le foglie in una salsa di sale, olio, limone e pepe. La **carota**, detta anche "conforto della vedova" va annoverata solo per la sua forma, in modo analogo al cetriolo. Il

peperoncino

invece, grazie ad un alcaloide, la capsiacina, merita un posto di riguardo nella scala dell'eros gastronomico, soprattutto se rosso e piccante. Oggi, un po' come avviene in ogni branca della scienza o del comportamento umano, niente è più sicuro al cento per cento e tutto diventa opinabile, così anche le teorie gastronomiche erotiche vengono continuamente aggiornate e stravolte. I grandi cultori dell'eros in tavola fanno comunque grande uso di

fave, castagne e melanzane,

prediligono il

salmone ed il piccione

e danno un consiglio valido per tutti: mangiare, prima di un incontro galante, foglie di verdura, che placerebbero gli amanti più focosi, ricordando una certezza incontestabile, che "dalla gola nasce la libidine".