

Codice del convivio amoroso



Il 14 Febbraio ricorre la festa di San Valentino e...

...mi sono chiesto se non fosse mai esistito un codice gastronomico particolarmente appropriato per il convivio amoroso.

La ricerca mi ha portato a scoprire che un codice esiste e che racchiude in sé sia il lato gastronomico che conviviale.

Nel genere umano, come tutti sappiamo per esperienza, c'è una forte componente psicologico- sensoriale, e poiché **l'arte dell'amore è l'arte dei sensi, il convivio amoroso non può che avvenire in primis a tavola, dove tutti e cinque i sensi sono coinvolti.**

Nelle società Greca, Etrusca e Romana si credeva fermamente per motivi magici, religiosi o terapeutici, all'intima connessione tra tavola e letto.

Quindi ecco le.....

ISTRUZIONI PER L'USO

Il dolce suono • ovvero l'udito

Non si può sedurre offrendo silenziosamente dei cibi. Prima di tutto si consiglia un sottofondo musicale che richiami suoni della natura o atmosfere romantiche. Inutile negare che rivolgersi al proprio partner con voce suadente è un dono che non tutti hanno, ma sarebbe importante almeno spiegare con semplicità la preparazione delle ricette.

Il profumo inebriante • ovvero l'olfatto

I nostri nasi, pur contaminati dagli odori della "civiltà", se sottoposti alle sollecitazioni profumate del cibo, possono essere un tramite efficace per influenzare la disposizione

d'animo e generare un senso di relax.

Il colpo d'occhio • ovvero la vista

La prima impressione è fondamentale, dovete perciò preparare una tavola bella e ben organizzata. In una cena a due non conta la quantità del cibo, **ma la sua qualità** e varietà.

Il tatto di passione • ovvero il tatto

L'invenzione delle posate ha rappresentato un indubbio progresso dal punto di vista igienico, ma ci ha privato del piacere di toccare quello che mangiamo. Fino al XVI sec. questo senso era legato non solo alla preparazione e alla degustazione dei cibi, ma anche al momento del loro consumo. Verificare il grado di morbidezza di una carne o di un dolce, o ***l'intingere con le mani un cibo nel sugo, sono alcune delle azioni che possono generare scintille di passione***, purché fatte con grande parsimonia.

Il gusto stuzzicante • ovvero il gusto

Certi sapori sembrano essere un viatico verso l'amore, predisponendo la mente e il corpo al piacere. La scelta dovrebbe ricadere su quelle pietanze che crediamo siano le preferite dal partner e che siano afrodisiache

I popoli dell'antichità poi ricorrevano poi a molte sostanze ed **alimenti** più o meno efficaci, sia per gli uomini che per le donne, **atti a stimolare e potenziare sessualità, eccitazione amorosa**, nonché fertilità e gravidanza. Ancora oggi molti sostengono questa tesi più o meno scientificamente, ritenendo che diversi sono i cibi con proprietà afrodisiache come ad esempio i genitali d'animali (in primis i testicoli di toro conosciuti anche come "i Gioielli del Re di Spagna") .

