

**La News****Del cammello e del cocodrillo non si butta via niente...**

Il cammello non è soltanto il "fornitore" di pregiata lana per tessuti e tappeti, ma offre anche prelibate e, secondo alcuni studiosi, benefiche bistecche. Succede, evidentemente, in Arabia Saudita, ma anche in Australia dove la numerosa colonia di questi simpatici animali a due gobbe, minaccerebbe l'ecosistema. E che dire del cocodrillo, non più ambito soltanto per cinture, stivali e costosissime borse, ma anche per le sue carni che, a Hong Kong e in tutta la Cina, si mangiano sempre più frequentemente preparate come stufato, alla griglia o come semplice carpaccio?

**Primo Piano****"Viagra" nostrano in dispensa: nasce Aphrodisiac, primo festival del cibo erotico. Olio extravergine, peperoncino e tartufo per notti di fuoco...**

Ormai è cosa certa: esistono cibi che hanno effetto sulla nostra vita sessuale, e alcuni di questi sono insospettabili. Anche la dispensa di casa, dove si conserva un buon vino rosso, l'olio extravergine ed un po' di zafferano può contenere gli ingredienti giusti per una cenetta accendi-eros.

Tra i migliori "complici" del corteggiamento abbiamo le spezie: chiodi di garofano, coriandolo, noce moscata, zafferano, peperoncino e vaniglia come stimolanti sessuali, il ginger come energizzante. Poi vengono cacao e cioccolato, con la loro capacità di migliorare il flusso sanguigno; l'olio extravergine d'oliva dal potere afrodisiaco legato alla vitamina E, con tanto di posologia. "La dose giornaliera - afferma l'esperto umbro di Unaprol Giulio Scatolini - è 10 mg, un cucchiaino d'olio, con maggiori performance se da varietà moraiolo (Umbria-Toscana-Lazio) e coratina (Puglia)". Per andare sul classico ci sono il tartufo ed i crostacei: in special modo le ostriche che, ricche di zinco - minerale utile per la produzione di liquido seminale - si propongono come soluzione alla crescita zero di alcune popolazioni. Ad esplorare il legame tra cibo e sessualità è Aphrodisiac, di scena a Città della Pieve, in Umbria, dal 3 al 6 settembre.

Due cuochi alla volta prepareranno ricette afrodisiache con l'obbligo di utilizzare prodotti locali: tartufo nero di Norcia, olio, sedano nero di Trevi e zafferano. "In ogni caso, al di là dell'effettivo potere scatenante della libido, è importante il modo di presentare un piatto afrodisiaco a tavola, il suo profumo, il contesto e l'atmosfera poiché il piacere deriva dal coinvolgimento di tutte e cinque i sensi" dicono Elisa Agosta e Lucia Moretti, ideatrici di Aphrodisiac.

**Focus****... e per le donne un buon bicchiere di rosso! Secondo una ricerca fiorentina stimolerebbe l'eros femminile**

Ma se a stimolare corpo e mente non bastasse il cibo, per il gentil sesso può essere utile accompagnare il tutto con un buon vino rosso. Il nettare di Bacco, secondo una ricerca dell'Università di Firenze, stimola l'eros di "Venere". Lo studio è stato condotto su 798 donne del territorio del Chianti, divise in tre gruppi: quelle che bevevano 1-2 bicchieri di vino rosso al giorno; più di due bicchieri e altri tipi di alcolici; astemie. Le donne del primo gruppo hanno detto di avere più desiderio sessuale e lubrificazione vaginale, mentre non ci sono state differenze per orgasmo, soddisfazione, dolore ed eccitazione. L'effetto non è però dovuto all'alcol, ma a particolari sostanze chimiche che aumentano l'afflusso di sangue e di conseguenza il desiderio. Gli stessi ricercatori, però, invitano ad analizzare i dati con prudenza, vista la mancanza di esami di laboratorio. Ma intanto, una bella cenetta e un buon brindisi come preludio ad un momento di passione non farà male a nessuno.

**SMS Disimpegno di Ferragosto**

Come potrete sicuramente notare, la Prima di oggi è completamente votata al disimpegno. Notizie curiose, frivole, e, speriamo anche divertenti. In fondo oggi è la vigilia di Ferragosto, anche per noi, e abbiamo pensato di prenderci una giornata di disimpegno.

Che non vuol dire, però, dimenticarsi dei tanti problemi, vicini e lontani, che il vino dovrà affrontare, e di cui, insieme a tutto il resto, torneremo ad occuparci da lunedì.

Intanto, ecco a voi qualche pillola estiva da leggere sotto l'ombrellone, con l'augurio di un buon Ferragosto.

Lo staff di WineNews

 **IL TUO ROSSO SI MERITA UN RCR**  
  
Scopri le nostre collezioni per il mondo della ristorazione**Cronaca****Maiali a stile libero!**

Mai provato l'ebbrezza di nuotare con i delfini? Poco male, potreste tentare con i maiali! Basta andare alle Bahamas, chiedere indicazioni per Pig Beach (proprio così!), e vi troverete a fare il bagno e prendere il sole con una colonia di socievoli (e puliti) suini rosa e marroni che popolano la Big Major Spot Island. E se siete in barca da quelle parti, basterà lanciare un po' di cibo in mare, e invece del temibile squalo, arriverà, con sprint da 100 metri stile libero, il solerte, acquatico suino...

**Wine & Food****Boom e consigli d'estate. Quasi per forza...**

L'estate è la stagione di sempre nuovi (e abusati) boom. "È boom del gelato": strano vero? Pensare che d'inverno è anche più semplice da mangiare, con il freddo non si scioglie! "Boom degli agriturismi": valido per tutte le stagioni, per fortuna è solo figurato, altrimenti con tutti questi "botti", sarebbero tutti rasi al suolo. "Boom della birra": incomprensibile! Vuoi mettere, sotto l'ombrellone, un bel vino a 13-14 gradi, con una bibita buona ghiacciata e più leggera? Proisit! E gli esperti consigliano: evitate lo zampone. E se andate di grigliata, non date fuoco al bosco! Meno male che ce lo ricordano...

**WineNews.TV**

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Quale vino portereste sulla classica isola deserta? Lo abbiamo chiesto ad una delle "naufreghe" più famose del piccolo schermo, la modella argentina Belen Rodriguez.

La sua risposta? Non lascia dubbi, una dichiarazione d'amore per il vino di tutto il Bel Paese. Ma proprio tutto tutto, senza distinzioni!

**LA SEGRETA SICILY STYLE CODE**

PLANETA

