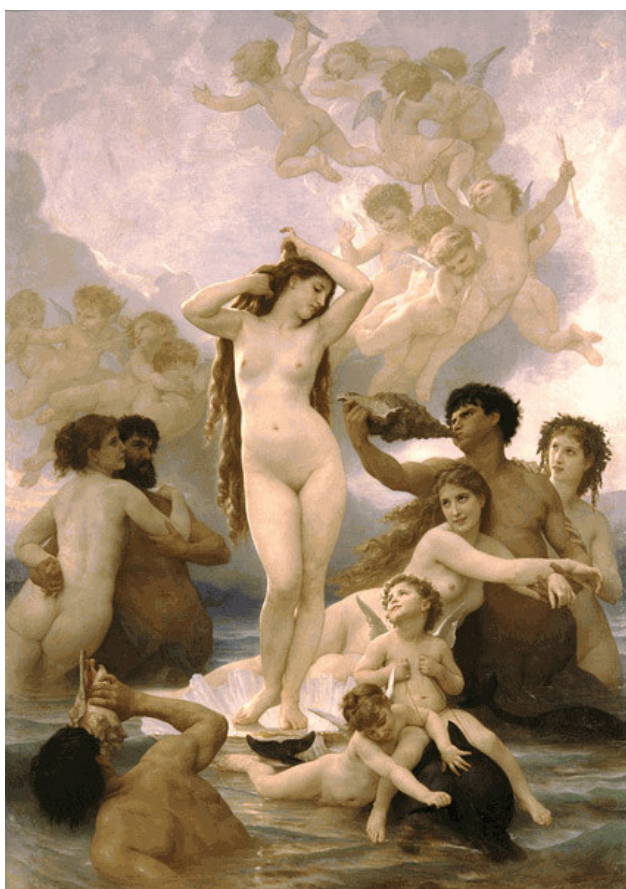




TARTUFO

A tavola con Afrodite



*Testi di
Antonio Dimer Manzolli*

Il mito

Dea greca dell'Amore, della bellezza e dell'arte, Afrodite corrisponde alla Venere dei romani, ed è considerata da tutti, divini e mortali, la più bella tra le Dee, la più irresistibile ed attraente, vero simbolo dell'Amore, di cui non solo si fa portatrice, ma che incarna e rappresenta. Per Omero, Afrodite è figlia di Zeus e di Dione, mentre Esiodo ci racconta un mito più antico, secondo cui Lei nasce dal membro di Urano, lanciato nel mare da Crono dopo aver appunto evirato il padre. Da quel membro si forma una bianca spuma da cui ha origine la fanciulla divina, che nasce trasportata dalle onde del mare. Appena uscita dalle acque, fu trasportata da Zeffiro nell'isola di Citèra e poi a Cipro, da dove il suo culto si diffuse in tutta la Grecia ed in Sicilia. Dunque il giorno della sua nascita l'Olimpo fece una festa e tutti gli Dei si stupirono all'apparire di tanta bellezza, mentre Era ed Atena, fin dal primo momento, sentirono nel cuore il morso della gelosia: capirono istintivamente che da quel momento la loro supremazia sarebbe stata messa in forse da una pericolosa rivale. Nessuno, infatti, riusciva a resistere al suo potere: tutti, uomini e animali, persino le piante a primavera obbedivano al suo dolce richiamo. Molti furono i suoi amanti, mortali e divini. Il primo fu Adone, il bellissimo cacciatore, che ebbe il malaugurato destino di essere assalito un giorno da un feroce cinghiale e di rimanerne ferito a morte, versando larghi fiotti di sangue dalle crudeli ferite che avevano lacerato il suo corpo. La Dea in suo ricordo volle che le sue spoglie, ogni primavera, ritornassero a vivere e a fiorire sotto l'aspetto dell'anemone, il fiore dall'intenso colore porporino. Dopo Adone fu sposa di Anchise, principe troiano, dalla cui unione nacque Enea. Per questo i Romani la venerarono come loro protettrice, considerandola una loro progenitrice. Dopo Anchise fu la volta di Efesto, l'affumicato e zoppo Dio dei fabbri al quale Ella andò sposa. Tuttavia il suo amante di sempre fu Ares, dal quale avrebbe avuto più figli (anche su questo vi sono diverse versioni): Eros (Cupido), cioè l'Amore (secondo un'altra versione nato per partogenesi), e Anteros, ossia l'Amore corrisposto. Dalla loro unione nacquero anche Demo e Fobo (il Terrore e la Paura), oltre che Armonia. Tra i figli di Afrodite ricordiamo anche Imene, Dio delle nozze, in onore del quale giovani e giovinette cantavano inni durante le cerimonie solenni dello sposalizio. Ma per quanto Afrodite venisse in qualche modo collegata al matrimonio e alla generazione dei figli, Ella non fu mai la Dea dell'unione coniugale, quale fu invece Era. Lei rappresenta invece quella potenza che spinge un essere irresistibilmente verso un altro essere, l'amore passionale. Afrodite incarna proprio il principio del piacere fine a sé stesso, Lei ama per il piacere di amare, e a differenza di altre, sceglie ad uno ad uno i suoi amanti, non subendo mai le altrui scelte. Con il suo cinto magico, che indossa per sedurre chiunque lei scelga di amare, Lei fa dono della sua bellezza e del suo amore, senza altri scopi se non l'amore stesso. La sua gratificazione personale è legata al suo personale valore ed al fatto di scegliere, ed è proprio questo che la rende irresistibile, la sua autenticità.

Afrodisiaci e cucina

L'uomo si è sempre sforzato di scoprire il potere sessuale degli alimenti. Ha analizzato, studiato, onorato, adorato e provato in tutte le combinazioni, gli ingredienti afrodisiaci che possono contribuire alla propria felicità sessuale.

Possono i cibi essere realmente afrodisiaci? Sembra proprio di sì. Ecco cosa sostiene l'Enciclopedia Britannica: *“La combinazione di varie reazioni sensoriali, la soddisfazione visuale alla vista di cibi appetitosi, la stimolazione olfattiva dei loro piacevoli odori e la gratificazione tattile che viene offerta ai meccanismi orali da piatti ricchi e saporiti, tende a portare verso uno stato di euforia generale favorevole all'espressione sessuale”.*

Ecco alcuni cibi che da sempre sono considerati afrodisiaci:

Il **tartufo**, in particolare quello bianco, contiene l'androstenediolo, un ormone molto potente presente anche nel maiale maschio e nel sudore umano. La sua fama di potente afrodisiaco è stata anche confermata da una specifica ricerca condotta dal C.N.R. e definito dal naturalista Plinio il vecchio "miracolo della natura".

La storia del Tartufo comincia cinquemila anni fa. Il faraone Cheope pare fosse ghiotto di tartufo cotto in grasso d'oca, mentre per il filosofo greco Aristotele il pregiato fungo influiva positivamente sulle capacità amatorie, tanto da essere consacrato ad Afrodite, dea dell'amore. In quell'epoca però, i tartufi non erano quelli attualmente apprezzati, bensì normali funghi ipogei come le terfezie. In epoca medioevale il tartufo cade nel dimenticatoio, vittima della fama di potente afrodisiaco e quindi assolutamente inadatto alla comune vita monastica. Nel XIII secolo Petrarca, sfidando l'opinione corrente, ne esalta le virtù culinarie, aprendo la strada alla sua definitiva consacrazione giunta nel periodo rinascimentale. I tartufi non mancano mai alla mensa di Caterina de' Medici e nemmeno a quella di Luigi XIV. A Caterina dei Medici è attribuito il merito del tartufo alla corte di Francia. Pare che Lucrezia Borgia se ne servisse per far colpo sui suoi amanti. Nel 1700 il tartufo era considerato un alimento pregiatissimo presso tutte le corti, anche la sua ricerca costituiva un divertimento di palazzo, a cui i nobili invitati partecipavano con l'aiuto di addestrati ed eleganti cani. Camillo Benso Conte di Cavour si servì del tartufo come mezzo diplomatico. Gioacchino Rossini, noto intenditore di cucina e anche raffinato cuoco, lo ebbe a definire "Il Mozart dei funghi" Il poeta inglese Byron lo teneva sul tavolo di lavoro poichè convinto che fosse particolarmente capace di persuadere le Muse dell'ispirazione e della creatività a collaborare Alexandre Dumas lo definì il Sancta Sanctorum della tavola.



Il **pesce**, forse la sua fama è determinata anche dalla presenza di acidi grassi omega 3, i cui effetti anti ossidanti e anti infiammatori ne fanno una specie di elisir di giovinezza e quindi di efficacia sessuale. Le tipologie considerate maggiormente afrodisiache sono: il pesce azzurro, salmone e merluzzo.



Le **ostriche**, i **mitili**, i **crostacei**, tutti i molluschi, come le **cozze**, **vongole** e **ostriche** sono famosi cibi afrodisiaci. Devono questa loro fama sia al loro aspetto, che ricorda gli organi sessuali, sia al forte contenuto di zinco, un minerale indispensabile per mantenere in buona salute l'apparato riproduttivo, e molto fosforo.



Il **pepe** e il **peperoncino**, perché provocano vasodilatazione nella zona lombosacrale.



Lo **zafferano** usato oltre che come spezia, anche forte vasodilatatore.



Lo **zenzero**, è il re delle spezie afrodisiache, facilita la circolazione del sangue.



La **cioccolata**, già usata come afrodisiaco dal mitico re azteco Montezuma.



La **polenta**, perché il mais essendo privo di serotonina, sostanza inibitrice della sessualità, ne abbassa il livello nell'organismo, dando più spazio alla dopamina, che è fortemente stimolante della sessualità.



Gli **asparagi**, perché ricchi di indispensabili oligoelementi.



Il **sedano**, perché contiene le vitamine A, C, B, e minerali. È eccellente per i muscoli ed aiuta la liquefazione del sangue; riduce inoltre il livello di colesterolo ed aiuta a mantenere le arterie pulite. Gli antichi Romani dedicavano il sedano al dio Plutone, dio del sesso e dell'inferno.



La **vaniglia**, per il suo profumo riesce a risvegliare i sensi. La vaniglia si affermò come nutrimento eccitante soprattutto nel '700, quando con la cioccolata divenne di gran moda.



La **rucola**, La sua fama di afrodisiaco risale al tempo dei romani che ne seminarono le piantine vicino alle statue falliche innalzate in onore di Priapo. Nel medioevo era proibito coltivarla nei monasteri in quanto considerata un potente eccitante.



Il Melograno, avrebbe caratteristiche afrodisiache spiegate scientificamente. L'alto contenuto di vitamina E favorisce la fertilità, di vitamina A, che incrementa i livelli di testosterone ed estrogeni nel sangue, e di vitamina C, che favorisce la produzione di ossitocina, un ormone con un ruolo di rilievo nel desiderio sessuale, sarebbe questi i fattori che hanno decretato una certa fama del frutto nel tempo.



Le **uova** sono da sempre il simbolo della fertilità e della procreazione.



Aglio e Cipolla, Sono i più popolari cibi afrodisiaci conosciuti al mondo. Attenzione: per evitare che l'alito sappia poi di cipolla o di aglio, si possono usare molte erbe aromatiche fresche insieme, come prezzemolo, basilico, rosmarino, salvia...che hanno un ottimo effetto "deodorante", ovviamente da usare crude. Oppure si possono utilizzare le spezie essiccate come i semi di finocchio, di coriandolo, di anice, che hanno il vantaggio di essere efficaci sia crudi che cotti.



Il **vino** potrebbe essere d'aiuto solo se preso in piccolissime dosi, mezzo bicchiere, massimo uno perché, come scriveva Shakespeare "provoca il desiderio, ma rende l'atto impossibile".

Decisamente no è il **caffè** perché vasocostrittore e definito da Gabriele d'Annunzio, la bevanda degli eunuchi.

Lo **champagne** viene considerato la bevanda più afrodisiaca: certamente per il suo valore che ne fa un alimento di lusso e quindi consumato raramente, e per le sue tante bollicine, che avrebbero la capacità di rendere più spumeggiante chi ne beve. Effetto del tutto contrario lo produrrebbe invece la **birra**, in quanto prodotta con il luppolo, una pianta anafrodisiaca: raccolta in primavera veniva un tempo utilizzata per placare i bollori maschili. Vengono considerati inibitori anche altri vegetali quali **cetrioli, lattuga, melone** e **zucca**.

Personaggi e afrodisiaci, tra leggenda e realtà

Casanova, maestro dell'arte amatoria, si affidava ciecamente all'effetto afrodisiaco delle ostriche e prima di un incontro amoroso ne consumava ben 50.

Paolina Bonaparte ogni mattina un robusto servitore la portava in braccio, nuda, alla vasca da bagno, servendole la colazione. Ed era un primo pasto proprio a base di ostriche fresche e champagne che la preparavano alle scappatelle amorose della giornata.

Cleopatra si avvaleva della morbida pasta di miele e mandorle.

Giuseppina Bonaparte si affidava alle violette (e come lei, anche le cortigiane dell'antica Grecia).

Caterina di Russia si affidava all'omelette con tartufi e caviale (si narra fosse il suo toccasana per la "mattina dopo" e per continuare a sognare l'amore per il resto della giornata).

Attila credeva ciecamente nel potere stimolante del miele.

Madame du Berry, il **Marchese de Sade**, **Luigi XIV** e **Napoleone** ebbero una fede incontrollabile nelle virtù del tartufo; **Madame Pompadour** si limitava ad aromatizzare i suoi abiti con la vaniglia.

Shakespeare consigliava le erbe aromatiche menta, lavanda e rosmarino, come stimolante per gli uomini di mezza età.

Menù afrodisiaco proposto dall'Accademia del Tartufo del Delta del Po

"Il Tartufo vi porterà la gola in paradiso e chissà"

Vi proponiamo tre menù di sicuro effetto per l'occhio, la gola, l'olfatto e anche.....

Menù n. 1

(Molto semplice e facile da preparare)

Antipasto

Crostino al tartufo bianco

Primo

Risotto con il riso carnaroli del Delta del Po e tartufi

Secondo

Uova al tegamino e tartufo

Contorno

Insalatina mista con rucola, pezzetti di sedano, scaglie di parmigiano, chicchi di melograno, tartufo crudo tagliato a fettine sottili

Menù n. 2

Antipasto

Prosciutto d'oca con tartufo e scaglie di parmigiano in un letto di rucola

Primo

Tagliatelle al tartufo

Secondo

Filetto con porcini e tartufi

Contorno

Insalata di carciofi con fettine molto sottili di carciofi teneri, scaglie di parmigiano, fettine di tartufo, olio, sale e pepe, a piacere una lacrima di succo di limone

Menù n. 3

Antipasto

Capesante gratinate con tartufo

Primo

Ravioli al tartufo

Secondo

Filetto ai ferri con tartufo

Contorno

capriccio d'insalata con scaglie di grana, funghi porcini, tartufi e sedano tagliato a cubetti, il tutto condito con sale, succo di limone e olio d'oliva

===== 000 =====

Presso la nostra sede, il Ristorante "Le Magnolie", via Braglia n. 3 – 45010 Papozze (Ro) tel. 0426-44720, praticamente per l'intero arco dell'anno, gli amanti del tartufo possono trovare un ricco menù a base del prezioso fungo, tutto proveniente dall'area del Delta del Po.

Menù

Antipasti

Carpaccio con grana e tartufo
Capesante gratinate con tartufo
Uova al tegamino con tartufo
Prosciutto d'oca con tartufo

Primi

Gnocchi di zucca con porcini e tartufo
Tagliatelle al tartufo
Risotto al tartufo
Ravioli al tartufo

Secondi

Tagliata ai ferri con tartufo
Filetto ai ferri con tartufo
Filetto con porcini e tartufo

==== 00 ====

Mangiare con il tartufo è sempre un grande piacere per la gola e per l'olfatto, ma tutti coloro che si avvicinano a questa prelibatezza devono sempre pensare che dietro ad un tartufo c'è sempre la storia di un uomo, "il trifolino", e del suo fedele cane, non necessariamente di razza, anzi sembra proprio che i così detti "cani da pagliaio", i bastardini, siano i migliori. Ma c'è anche la storia di un luogo, la storia di una pianta, la poesia di un'alba o di un tramonto, la musica della natura.



ACCADEMIA DEL TARTUFO DEL DELTA DEL PO

Sede: Ristorante "Le Magnolie" Via Braglia 3 – 45010 Papozze (Ro)- tel. 0426-44720

E-mail: a.tartufo@libero.it – P.IVA/C.F. 01341470290