

ask!?

comer & beber

revista para los amantes del buen vivir

gastronomía y más

Desayuno con **Victorio & Lucchino**

En la cocina de **Claudia Vives-Fierro**

Salud: embarazo & gastronomía

La carta de **Carles Abellán**

Juan Mari Arzak: arte y cocina





Fruta de la pasión

La fruta es símbolo de abundancia y también de pasión. Un racimo de uva negra, vistosa y elegante, no puede faltar en un bodegón artístico. La manzana prohibida, con connotaciones bíblicas, es símbolo de fertilidad entre el primer hombre y la primera mujer. Fruta con efecto milenario. Hoy, llegada de países exóticos, inunda mercados la fruta de la pasión, denominada así por su forma de clítoris al abrirse. En boca destaca la acidez, amante de la seducción, y en vista el color morado. Maracuyá al cuadrado.

¿Quién no ha jugado alguna vez con el carácter fálico de un plátano? Ya sea a viva voz o en *petit comité*, se trata de una equivalencia apta a cualquier edad, como ocurre con las almejas. Vulva también comestible.

Bebidas que rozan el delirio

Baco, considerado promotor de la civilización, la paz, el teatro y las bacanales, es además el dios del vino. Bebida desinhibidora por su transparencia, su sinuosidad, su explosión en el paladar y

sus efectos sobre las neuronas. Una copa de vino tinto es el máximo exponente de las citas románticas y los juegos s

Si se considera afrodisíaco aquello que despierta el interés en los consumidores, ya existe la bebida ideal, Yxallo Pre. Se trata de un líquido elaborado a base de feromonas. Efecto: es aumentar el deseo y agudizar la química entre cuerpos. No se trata de una bebida energética, ni de una droga; simplemente es una bebida que inspira sentidos. "De la lata al cerebro" es el *slogan* en el que delimitan la edad de consumo. Bebida no alcohólica está prohibida para menores de 18 años.

De nuevo la moderación es la clave de la diversión, ya que se trata de una bebida que puede crear adicción. Contiene agua carbonatada, azúcar, dextrosa, aroma acidulante, ácido cítrico, elevado contenido de cafeína, arginina, colorantes y extracto de guaraná.

Lejos de conformarse con tener la bebida en el mercado, el grupo austriaco formado por Michael Wlazny y Wolfanf Langgruber han creado espectáculos de noche aptos para despertar los sentidos. Propuesta presentada durante 2008 en un festival basada en *ver-oler-inhalar*. La copa está servida.