La Dyvina: nuove idee? Il love kit e… le ostriche al gorgonzola FOTO

la-dyvina-45e0ca18

Silvia Manganiello, in arte **La Dyvina**, ha lavorato con Claudio Baglioni, Jovanotti, Ricky Martin, Kylie Minogue e Robbie Williams. Insegnante e performer di Burlesque Dance Cabaret, ha tenuto corsi in tutta Italia. E ora è impegnata su un nuovo progetto: **Sex Goods**. Ovvero, un blog dedicato all'eros dove -oltre a informazioni utili, suggerimenti e curiosità per vivere meglio, migliorare e rendere più appagante la vita sessuale- c'è pure una sezione dedicata al food in chiave afrodisiaca: "Cotto e sedotto". E a *Mixer Planet* regala una ricetta davvero speciale. Ovviamente sensuale.

A proposito di eros e cibo, qual è il legame?
Sono due forme di piacere e di delizia.

E quello tra vino e sesso?
Come sosteneva Baudelaire, credo che chi beve soltanto acqua abbia un segreto da nascondere! Inoltre, è noto: il potere e il fascino dello champagne, nell'arte della seduzione, giocano un ruolo da complice perfetto!

[ngg_images source="galleries" container_ids="182" display_type="photocrati-nextgen_basic_imagebrowser" ajax_pagination="0" order_by="sortorder" order_direction="ASC" returns="included" maximum_entity_count="500"]**Ma è vero che solo lo champagne è afrodiasico?**
No, anzi! Io, per esempio, adoro il Billecart-Salmon Brut Rosè. Delicato, fine e dal profumo avvolgente è perfetto per… un brindisi al chiaro di luna!

E se ti dico... ristorante?
Ti rispondo che andare al ristorante per me è un piacere. Ma sono esigente: mi piace frequentare posti di qualità.

È vero che le ostriche sono afrodisiache?
Sì! Merito della loro alta percentuale di zinco che aumenta sensibilmente la funzionalità degli ormoni e del testosterone, a favore quindi di performance sessuali più appaganti, ma anche di una migliore fertilità sia per l'uomo che per la donna.

Sul tuo blog riveli tra le altre cose la ricetta delle ostriche al gorgonzola…
Un must! Servono tra le 12 e le 16 ostriche, 80 gr.di gorgonzola dolce e cremoso, vino bianco, pangrattato, pepe. Infornate le ostriche a 200°C per 6 minuti. Levatele, lasciatele intiepidire e apritele separando le valve. Staccate delicatamente l'ostrica ed eliminate la valva superiore. A parte, emulsionate il gorgonzola con 2 cucchiai di vino. Mettete ogni ostrica nella valva concava, distribuite sopra la crema di gorgonzola e spolverizzate di pangrattato leggermente tostato. Al momento di servire, passatele al grill per 2 minuti. Servitele con una forchettina, profumando con pepe…. feels good!

Per piacere e per lavoro viaggi molto. Hai qualche idea dall'estero da importare?
Sarò onesta: se trovassi un love kit al ristorante sarei entusiasta. Dopo una cena fuori, l'ideale è dedicarsi all'ars amatoria. Mai pensato di regalare un kit con preservativo, gloss per baci intimi, olio e candela per massaggi?

I tre ristoranti di cui non potresti fare a meno?
Berton a Milano, La Rosetta a Roma, Le Coupole a Parigi.