

**Dr. Alessandro Guzzi**

# **L'ASTROLOGIA DELLA RISTORAZIONE**

**dedico questo libretto all'amica  
Gabriella Celaia  
appassionata d'arte e di astrologia,  
con tanti auguri per il suo nuovo ristorante  
a Pescara:  
"Gabriella Garofani e Cannella"  
Via Trento 86,  
tel. 085-295374**



**Tutti i diritti di quest'opera sono riservati  
"L'astrologia della ristorazione"  
© : 2001 Dr. Alessandro Guzzi  
vietata la pubblicazione a mezzo stampa o la  
duplicazione a mezzo computer o qualunque  
altro mezzo anche di sole parti della presente  
opera.  
I trasgressori saranno perseguiti a norma di  
legge.**

<http://www.alessandroguzzi.com>  
e-mail: [image.astro@tin.it](mailto:image.astro@tin.it)

## Astrologia della ristorazione

L'astrologia è la scienza che vede il mondo come uno specchio delle forze planetarie.

Le forze planetarie danno luogo alla creazione e tutto ciò che viene creato "appartiene" e porta il carattere dell'energia che lo ha creato.

Qualunque elemento, sia della natura creata, che della cultura umana è riconducibile alla simbologia astrologica: tutti gli elementi che costituiscono la natura, dagli animali alle piante, tutte le varie attività umane, i rapporti interpersonali di vario ordine e grado, ma anche tutto ciò che l'uomo crea, costruisce o produce... tutto ha un suo simbolo originario, tutto è riconducibile alla forza planetaria da cui promana.

Un Ristorante nel suo insieme è legato alla Luna ed al segno del Cancro, ma anche alla Vergine, a Giove e a Venere, oltre che alla casa sesta.

La natura della Luna è quella della nutrizione in quanto essa è l'astro della fecondazione e della gestazione. Alla Luna appartiene il cibo nel suo insieme. Il Cancro organizza l'attività della ristorazione inserendola nel contesto della città, mentre la Vergine espleta il livello del servizio, in quanto un Ristorante è un'attività utile alla gente. Giove, che determina la crescita e l'espansione dell'organismo, fornisce quell'ottimismo che accompagna i pasti che al Ristorante acquistano spesso un significato particolare.

All'interno di un Ristorante però esiste un mondo di cose ciascuna delle quali appartiene a forze diverse: ad esempio esso è prima di tutto un certo luogo, poi ci sono gli arredi, i tavoli, le posate, i piatti, i bicchieri, il cibo. Abbiamo poi i camerieri, i cuochi, il menù....

I tavoli ad esempio appartengono alla Bilancia, perché su di essi le cose sono in equilibrio; le posate per il loro colore appartengono alla Luna che governa l'argento, ma per il loro uso forchetta e coltello appartengono a Marte perché tagliano e incidono i cibi, mentre il cucchiaino dal momento che raccoglie cibi liquidi appartiene a Saturno, perché Saturno raccoglie e delimita i liquidi; i camerieri appartengono alla Luna ed alla Vergine: alla Luna perché appunto consegnano fisicamente il cibo e dunque realizzano la finalità dell'alimentazione del cliente, ed alla Vergine perché quello è il segno del servizio.

Se tutto rimanda ad una reggenza planetaria, noi possiamo rispettare nelle nostre azioni, scelte ed attitudini una certa armonia con lo scorrere dell'anno, dal momento che il Sole nel corso dei 12 mesi attraversa i 12 segni zodiacali. Da ciascun segno il Sole accende alcune cose e ne spegne altre. Intonarsi anche con la nostra alimentazione al progetto annuale del Sole

equivale ad utilizzare al meglio l'energia, e ad arricchirci delle sostanze di cui abbiamo bisogno rispettando l'ordine cosmico.

Vedremo allora come, rispetto al passaggio del Sole in ciascun segno zodiacale, noi stessi vivremo un Ristorante, e come il Ristorante si adatterà e si trasformerà in relazione a questi passaggi. Deve essere chiaro che sostanzialmente il menù di un Ristorante rimane invariato nel corso dei mesi: ma si può dire che dal punto di vista di una verità occulta, anche se percepibile da molti di noi, *una certa cosa vista, letta, ascoltata o mangiata a Dicembre è molto diversa dalla stessa cosa vista, letta, ascoltata o mangiata a Giugno.*

Insomma un certo film o lo stesso arrosto assumono per noi nel corso dei mesi connotazioni o qualità diverse, e dunque verranno percepiti in modi diversi....

La realtà, che solo apparentemente rimane "invariata", si modifica su di un piano invisibile. La scienza ancora non riconosce questo livello di energia, ma credo che un giorno lo riconoscerà.

E' chiaro che i suggerimenti che darò saranno generalizzati e non possono tener conto delle particolari condizioni e necessità dei singoli individui, quali particolari caratteristiche del processo digestivo o del metabolismo, scompensi a livello ematico ecc.

L'astrologia può rivolgere la sua lente su tutto. Quando noi ci rivolgiamo a qualunque cosa del mondo materiale o di quello dei sentimenti ed emozioni, degli ideali o persino della religione, attraverso la chiave astrologica possiamo entrare in profondità dentro il suo tessuto simbolico.

La comprensione di qualcosa attraverso la decifrazione della sua simbologia significa la comprensione della correlazione diretta e strettissima tra noi e quel qualcosa. Quando noi sappiamo che noi stessi siamo decifrabili simbolicamente attraverso l'interpretazione del nostro tema natale, che di noi dice tutto in modo così esatto ed inequivocabile, è chiaro che scoprire di potere utilizzare la nomenclatura simbologica dell'astrologia per tutte le cose ci fa comprendere che noi e le cose del mondo siamo tutt'uno, noi e il mondo siamo tutt'uno.....

## Ariete

Dal 21 Marzo al 20 Aprile di ogni anno il Sole attraversa il segno dell'Ariete, segno Cardinale di Fuoco dominato da Marte e caratterizzato dall'esaltazione del Sole.

Con l'Ariete inizia l'anno astrologico e di fatto inizia la primavera. C'è insito dunque nel segno dell'Ariete un'energia atta a produrre un impulso potente che deve dare la spinta per intraprendere, affrontare, dar corso ad azioni che in qualche modo determineranno l'andamento dell'intero anno.

Dal punto di vista anatomico il segno governa la testa ed il cervello, la parte più "alta" dell'organismo umano, quella che regola sia le attività fisiche che quelle mentali dell'individuo.

La natura di questo segno non è adatta a determinare il desiderio di una grande ricercatezza nel cibo. La dinamica che il Sole comunica in questo periodo è di un'inesorabile spinta all'azione, al rinnovamento. Il Ristorante dovrebbe tentare di realizzare un'atmosfera di calma e di ottimismo, perché il piacere della tavola ha bisogno di questi elementi per diventare un'esigenza fondamentale dell'esperienza. Non è necessario che i piatti siano eccessivamente elaborati dal punto di vista estetico, ma dovranno essere invece particolarmente nutrienti, veri, sostanziosi, soprattutto a livello proteico, ma anche facilmente digeribili, sebbene in questo periodo l'organismo tenda a "bruciare" bene tutto.

L'azione decisa che è insita nell'Ariete ha bisogno di essere sostenuta e dunque divengono fondamentali le proteine ed il ferro. Carni e legumi sono essenziali in questo periodo, e tutto sarà cucinato con semplicità. La preferenza andrà ai cibi molto ben cotti, piuttosto saporiti e piccanti, oltre che a vini dal sapore intenso e dal colore rosso vivo, o spumanti che invogliano al pensare positivamente. Il risveglio della natura deve essere accompagnato anche a livello individuale e dunque l'impulso al ricominciamento non si compiace di troppe raffinatezze, ma guarda alla sostanza. Primizie e fiori rossi sono comunque opportuni.

Marte signore dell'Ariete governa il sistema muscolare, ed anche il cuore è un muscolo. L'astro governa inoltre i globuli rossi che portano ossigeno alle cellule caricandole di energia, nonché le ghiandole che secernono l'adrenalina, indispensabile per la dinamizzazione delle difese organiche. La fase dell'Ariete è dunque importantissima per la rigenerazione dell'organismo.

Dunque pasti molto nutrienti, sobri ed essenziali, consumati anche in modo relativamente veloce, non indulgendo troppo al piacere di sapori sofisticati, quanto a quello

semplice del mangiare (Marte governa questa attività), e senza una grande attenzione al contesto, cioè alla sala, ai suoi addobbi ed ornamenti, che debbono essere sobri, efficienti piuttosto che sontuosi o civettuoli. E' invece propizia la vista del fuoco, della brace ardente, oltre che l'uso di coltelli taglienti per incidere e tagliare cibi quali le carni, la cacciagione, gli arrostiti ecc.

## Toro

Dal 21 Aprile al 20 Maggio di ogni anno il Sole attraversa il segno del Toro, segno Fisso di Terra dominato da Venere e caratterizzato dall'esaltazione della Luna.

Se con l'Ariete abbiamo avuto l'impulso iniziale all'azione, con il Toro, segno Fisso corrispondente cioè alla piena primavera, abbiamo la stabilizzazione di quell'impulso, che non è più diffuso in modo generalizzato, ma si assesta e si pone obbiettivi sempre più precisi. Quando l'impulso iniziale trova modo di assestarsi sorge il desiderio, ed infatti il Toro è il segno del desiderio, cioè di un'azione finalizzata al soddisfacimento realistico di un certo desiderio.

Dal punto di vista anatomico il segno governa la regione del collo, compresa la laringe, le tonsille, le vertebre cervicali, la lingua e la tiroide.

Come conseguenza della simbologia profonda del Toro, i nostri cinque sensi e gli organi sensoriali cadono sotto il dominio di Venere, signora del segno. L'astro connette inoltre il corpo fisico (Ariete) con la nostra mente (Gemelli) e governa gli organi genitali femminili oltre che il sistema venoso, quello che riporta al cuore il sangue de-ossigenato.

Per quanto riguarda la questione alimentare, il senso del gusto è assolutamente da ascrivere al dominio dell'astro, e da questo punto di vista il piacere della tavola è esaltato nella fase annuale dominata dal Toro.

L'esaltazione del principio del piacere e del desiderio in questo periodo dell'anno ci fa preferire cibi che anche per il loro aspetto siano molto attraenti. La composizione, i colori, le salse, l'elaborazione complessa delle paste o delle carni, tutte queste cose devono essere tali da ridestare non solo l'appetito ma soprattutto il piacere dell'occhio che stimola il piacere del possesso, il desiderio del cibo.

I sapori dovranno essere intensi ma delicati, non troppo speziati, ricchi e freschi allo stesso tempo, e saranno importanti le verdure e le insalate perché la loro presenza ricorda intensamente la natura, i prati.

Nella sala qualcosa dovrà richiamare la ricchezza della natura che offre la sua bellezza nel pieno della primavera. Composizioni di fiori, colori vivi e piacevoli, una sensualità soffusa saranno gli ingredienti che dovranno accompagnare i pasti. Molta attenzione infatti dovrà essere dedicata al lato estetico sia dell'ambiente che del menù. Il desiderio che interiormente si prova dovrà trovare soddisfazione prima di tutto nel sentirsi circondati da ciò che è bello, e la cerimonia della tavola avrà tempi più lunghi, una sorta di calma sensualità adatta alla percezione di ogni sapore, di ogni

sfumatura. Le candele, che sono governate dalla Luna, non dovranno mancare ai tavoli, per accentuare la calda colorazione dell'ambiente.

Molta attenzione andrà rivolta ai dolci, altro importante elemento che appartiene al Toro. Essi rappresentano in questa fase il simbolo di un desiderio realizzabile: in questo senso sono anche bene augurali. Dovranno essere bene in vista, ricchi, composti con arte ed irresistibili.

I vini infine si adatteranno bene a tutto ciò se saranno generosi, densi, pastosi, tali da portare all'acme il piacere della tavola.



## Gemelli

Dal 21 Maggio al 21 Giugno di ogni anno il Sole attraversa il segno dei Gemelli, segno Mutevole di Aria dominato da Mercurio e caratterizzato dall'esaltazione del Nodo Nord della Luna.

Se con il Toro avevamo assistito alla manifestazione del desiderio e dell'azione finalizzata al suo soddisfacimento, con il segno dei Gemelli, segno di fine stagione e per questo Mutevole, si determina una sorta di svincolamento dall'attrazione sensoriale caratterizzata da Venere/Toro, e si accentua la disponibilità ad interessarsi a tutto ciò che ancora non appartiene alla nostra sfera d'esperienza e soprattutto al nostro corredo d'informazione.

Dal punto di vista anatomico i Gemelli governano il sistema respiratorio (polmoni, cavità toracica e diaframma), la trachea, le braccia e le vertebre superiori. Mercurio, signore del segno, governa la trasmissione di messaggi da una parte all'altra del corpo. Ciò avviene elettricamente attraverso il sistema nervoso, e chimicamente attraverso gli ormoni. Esso rappresenta anche il pensiero razionale.

Alla stimolazione sensoriale si sostituisce in questa fase una disponibilità alla comunicazione ed all'apprendimento. Sul piano alimentare questo fatto dispone ad una tendenza a considerare i pasti con minori vincoli di orario e di ritualità, e ciò fa sì che i pasti al Ristorante saranno anche e soprattutto motivo d'incontro con altre persone e di scambio e comunicazione.

Da ciò si può dedurre che a tavola in questo periodo dell'anno saranno graditi gli assaggi, più che dei piatti unici e ben definiti: invece di un solo primo, due o tre piccole porzioni di differenti primi piatti; più che un solo secondo, due o tre assaggi di diversi secondi, accompagnati da piccole porzioni di più differenti contorni.

Grande importanza avranno i *buffet* dove si potranno assaggiare tanti e diversi cibi già pronti, di cui ci si potrà riempire il piatto. Tutto e niente, un po' di tutto, per non sentirsi troppo vincolati ad un menù ferreo e sontuoso che darebbe la sensazione di essere troppo incatenati ad un'unica scelta. E' la scelta infatti il problema più grande per il segno dei Gemelli, problema che si determina soprattutto nell'imbarazzo tra due opzioni e che può essere risolto potendo "scegliere" entrambe.

Un altro fattore importante è la varietà di pietanze che dovrebbero essere offerte dal menù, è infatti possibile che in questo periodo qualcuno chieda di un piatto che non ha mai mangiato prima; la curiosità è stimolata soprattutto da quei

cibi che sono di facile gestione, che non richiedono cioè difficili manovre con il coltello e la forchetta e soprattutto dai cibi magri dal momento che il grasso, governato da Giove/Sagittario è contrario a Mercurio signore dei Gemelli.

La parola chiave dovrebbe essere "leggerezza" e andrebbero privilegiate quelle pietanze che sono costituite da due o più elementi associati come spaghetti "alla pescatora", fritti misti, spiedini, macedonie di frutta... La sala comunque dovrà essere ben aerata.

Inoltre potrebbe essere importante per il Ristorante mostrare in qualche modo piccoli *depliant* di mostre, convegni, programmi dei cinema, dei teatri, in quanto la gente in questo periodo è più disposta a leggere, informarsi. Un bel *computer* acceso da qualche parte della sala si intona a questa fase zodiacale.

Per quanto riguarda i vini si consigliano brillanti, frizzanti, freschi, leggermente aromatici.

## Cancro

Dal 22 Giugno al 22 Luglio di ogni anno il Sole attraversa il segno del Cancro, segno Cardinale di Acqua dominato dalla Luna e caratterizzato dall'esaltazione di Giove.

Con il segno dei Gemelli e la sua curiosità e mobilità mentale si è conclusa la prima fase del processo evolutivo astrologico; ora c'è bisogno di una spinta propulsiva adatta alla creazione di radici, di fondamenta stabili per l'assestamento dell'individuo.

Il segno nel suo insieme governa la parte superiore dell'addome e tutti i "contenitori" del corpo, quali i seni, lo stomaco, l'utero, il peritoneo, il sacco pleurico, il pericardio e le meningi. La Luna, signora del Cancro, governa i nostri riflessi, (quegli atti cioè che non richiedono un pensiero conscio) oltre che la parte acquosa e tutti fluidi del corpo.

Con l'importanza che assume la Luna in questo periodo dell'anno, la cucina diviene essenziale ed i momenti del pranzo o della cena al Ristorante assumono una grande rilevanza celebrativa. E' possibile che si formino tavoli con gruppi familiari o di altra natura, legati però a solide radici di amicizia, di colleganza, di affetto, ecc.

In questa fase la casa e le tradizioni assumono una grande importanza ed il Ristorante in cui andiamo deve diventare una sorta di prolungamento o estensione della nostra casa. L'atmosfera deve essere particolarmente invitante, protettiva, delicata, anche familiare. Dobbiamo sentire vibrazioni favorevoli di partecipazione emotiva all'ambiente che dunque non deve solo far finta di essere accogliente, ma lo deve essere davvero.

Il cibo da privilegiare in questo periodo dovrebbe essere caratterizzato da solide radici tradizionali: piatti particolarmente legati alla tradizione regionale o nazionale, cucinati come ai vecchi tempi, usando le stesse ricette delle nonne... Piatti abbondanti, che infondono ottimismo e senso di sicurezza solo a guardarli, con sapori sicuri - niente stranezze, senza dimenticare i formaggi, che assumono una certa importanza in questo periodo, anche perché il calcio che è governato da Saturno/Capricorno, in questo periodo va integrato nella dieta data la forte influenza della Luna che ne è carente.

I pranzi assumono ora un accento in qualche modo celebrativo, ed i piatti devono intonarsi a questo sentimento. Il pesce, sia di mare che di fiume o lago, acquista grande importanza per la sua analogia con l'acqua e dunque con la Luna ed il Cancro, ma anche le carni e soprattutto le insalate ben condite con l'olio, altro tipico elemento cancrino.

Non c'è bisogno di un menù particolarmente variato, quanto di pietanze che si possano considerare classiche. E' la genuinità che viene privilegiata, perché i sapori debbono farci ricordare quelli della cucina di casa, quelli che sentivamo quando eravamo bambini: il Cancro è il segno dei ricordi e dell'infanzia... E dal momento che questo segno ci fa percepire la melodia insita nelle cose, sarà bene che ci sia della musica di sottofondo che amalgami l'ambiente in un'unica sensazione di partecipazione.

La ricchezza della tavola in questo periodo può fare esprimere al massimo le potenzialità di un Ristorante, e nel menù non dovranno mancare ottimi vini, gelati e torte che fanno da contorno alla celebrazione della tavola.

## Leone

Dal 23 Luglio al 22 Agosto di ogni anno il Sole attraversa il segno del Leone, segno Fisso di Fuoco dominato dal Sole.

Se nella fase del Cancro abbiamo potuto assestare la nostra posizione nella vita, sia dal punto di vista familiare che sociale e lavorativo, con il Leone abbiamo l'opportunità di dar corso alla nostra creatività. Con il Leone possiamo far nascere i nostri figli o creare le opere del nostro ingegno. E' tempo di affermare l'io che, grazie alle fasi precedenti, può ora asserire sé stesso in modo molto potente. Per esteso questo segno governa anche l'ambito del giuoco in tutte le forme possibili.

Il Sole, signore di questo segno, governa la nostra forza vitale, l'intera energia del nostro essere. Esso rappresenta il cuore come centro della vita, oltre che il sistema circolatorio nel suo insieme. Il segno del Leone nel suo insieme governa infatti il cuore, ma anche le vertebre spinali che si trovano dietro il cuore.

In questa fase, alle nostre latitudini caratterizzata dal gran caldo della piena estate, la nostra alimentazione dovrebbe essere rappresentata da cibi che possano rigenerare tutto il nostro essere, con un apporto energetico importante, tali però da non affaticare l'organismo con una digestione troppo complessa. La nostra scelta al Ristorante dovrebbe andare verso pietanze nutrienti e toniche, ma con basso contenuto calorico. I piatti inoltre dovrebbero essere attraenti oltre che sostanziosi; dovrebbero soddisfare il nostro bisogno di luce, di colore, in modo tale che il fuoco interiore che in questa fase zodiacale viene percepito, trovi corrispondenza in ciò che osserviamo e mangiamo.

Essenziale la vista di cibi di colore rosso-arancio o proprio arancioni. E' questa infatti la tonalità governata dal segno. Pietanze quali pomodori ripieni, frittture dorate, meloni, affettati, uova sode aperte con salse colorate, ecc.; cibi arrostiti sulla brace o al forno sono da preferirsi ai bolliti, o a tutti i piatti di color smorto e dal sapore troppo tenue, perché il fuoco vivo deve avere una parte importante nella cottura, e deve lasciare una traccia visibile del suo passaggio. Pietanze "divertenti", stuzzicanti, di classe. Sono importanti le così dette "specialità", piatti cioè che sono caratteristici solo di quel certo ristorante, e che divengono attraenti perché unici, rari...

Vini pregiati dal colore intenso, spumanti di marca; dolci ricchi di colori, soprattutto a base di frutta.

I pranzi e le cene al Ristorante assumono in questa fase qualcosa di sfarzoso, di mondano; la gente vuole mostrarsi,

vuole essere ammirata, e soprattutto vuole ostentare benessere ed importanza. In questo senso il locale dovrebbe in qualche modo rispondere a questa necessità, accentuando quegli elementi che fanno immediatamente pensare ad un certo "status symbol". Importantissima è allora l'eleganza del locale, che dovrà essere molto ben illuminato di sera, perché la luce consente che la sala divenga un po' una scena di teatro (ricordo che il teatro è governato dal Leone). Impeccabile il servizio, le posaterie, i bicchieri ecc. Tutto deve collaborare a creare un'atmosfera di classe.

La cerimonia della tavola al Ristorante nella fase del Leone deve essenzialmente infondere un sentimento di riuscita, di successo: deve incoraggiare l'io a proseguire nel suo cammino, mostrandogli segni concreti di approvazione.

## Vergine

Dal 23 Agosto al 22 Settembre di ogni anno il Sole attraversa il segno della Vergine, segno Mutevole di Terra dominato da Mercurio.

Dopo la ricca, euforica, generosa, fortunata ed un po' teatrale espressione dell'io avvenuta in Leone, ora esso si predispone alla razionalizzazione delle sue potenzialità oltre che della sua situazione. La razionalità va di pari passo con la sistematicità, la logica, l'organizzazione, sia di ciò che si è già ottenuto, sia di ciò che si potrebbe ancora ottenere, ma ora con un atteggiamento freddo, e pianificatore, perché ciò che ha valore venga preservato, conservato, organizzato al meglio.

Dal punto di vista nutrizionale si può comprendere come il segno della Vergine cerchi di attuare una razionalizzazione che, dopo i fasti del Leone, consenta di recuperare condizioni ottimali di equilibrio, portando l'organismo ad assumere ciò che gli manca e ad eliminare ciò che è superfluo. Ecco allora che questa fase zodiacale può spingere favorevolmente alla pianificazione di diete che, sulla base di conoscenze obiettive come i consigli di un dietologo o semplicemente le proprie considerazioni personali, possano riportare l'organismo al suo ottimale stato di salute.

Il Mercurio che governa questo segno è diverso da quello che governa i Gemelli. Qui l'astro non ha la curiosità di ricercare le informazioni supplementari che servono all'ampliamento del corredo "culturale", ma dal momento che la fase a cui appartiene la Vergine inizia con il Cancro e dunque con la stabilizzazione dell'io, esso qui si muove entro confini molto marcati, quelli degli interessi personali, ed all'interno di questi confini organizza e pianifica.

E' il segno della Vergine, che governa la parte addominale inferiore con fegato, cistifellea, pancreas e milza, a presiedere alla prima fase digestiva, quella che discrimina tra la parte nutritiva dei cibi e quella che invece andrà eliminata. E' Mercurio altresì a segnalare, come un messaggero, molte informazioni all'intero organismo: ad esempio fa iniziare la salivazione che favorisce la deglutizione del cibo, fa deglutire nel momento in cui il cibo è stato masticato a sufficienza, fa iniziare l'assorbimento della parte nutritiva del cibo, una volta che questa sia stata separata dalle scorie.

In questa fase un Ristorante che voglia muoversi in armonia con il moto del cielo dovrebbe introdurre nel proprio menù una serie di piatti "magri e dietetici", a basso contenuto di grassi, ricchi di fibre, vitaminici, facilmente digeribili, con ricchezza di verdure cotte ed insalate. Sarebbe anche favorevole la preparazione di un certo numero di piatti propriamente

vegetariani, che possano assicurare sulla loro leggerezza ed alto contenuto nutritivo. Le persone che in questo periodo vogliono ristabilire l'equilibrio del proprio organismo potrebbero anche essere interessate a conoscere il numero di calorie contenuto in certi piatti, ed anche questa potrebbe essere un'innovazione interessante per un Ristorante: dare informazioni, almeno approssimative, sul contenuto calorico delle pietanze che offre ai clienti. Ciò comunque si adatta molto alla tendenza razionale di questa fase zodiacale.

A tavola ora ci potrebbe essere un po' di freddezza, di eccessiva cautela, ed il Ristorante farà bene ad assicurare i clienti sulla qualità, freschezza e genuinità dei suoi piatti, soprattutto del pesce, delle carni, dei dolci, oltre che sull'assoluta igiene del locale, delle cucine ecc. Nessuna indulgenza per intingoli troppo elaborati, per piatti pieni di condimento, per dolci ricchi di creme ecc. Una certa austerità e disciplina indurrà il cliente a fidarsi e ad incuriosirsi, tutto questo senza togliere nulla alla ricchezza dei sapori che dovranno essere però sobri e freschi, come vuole la stagione. Vini leggeri ma anche bibite analcoliche, gelati e dolci semplici completeranno i pasti.



## Bilancia

Dal 23 Settembre al 22 Ottobre di ogni anno il Sole attraversa il segno della Bilancia, segno Cardinale di Aria dominato da Venere e caratterizzato dall'esaltazione di Saturno.

Dopo la fase analitica, fredda ed organizzativa della Vergine, con il segno della Bilancia siamo pronti al grande momento, quello in cui ci dovremo confrontare con gli altri. Queste persone non saranno però vicini di casa o conoscenze occasionali, bensì coloro con i quali saremo legati da vincoli molto importanti, quali il matrimonio, la partecipazione a società, a contratti ecc. La natura del segno è dunque fondata sulla selezione, in quanto le relazioni importanti che si realizzano in Bilancia richiedono una scelta molto attenta. Venere e Saturno realizzano questa selezione.

Dal punto di vista anatomico questo segno governa le regioni all'altezza dell'ombelico, con i reni, le ghiandole surrenali e le vertebre lombari e sacrali. Fisiologicamente la funzione di questo segno è collegata appunto ai reni attraverso i quali viene regolato l'equilibrio dei sali e dei fluidi nell'organismo, e viene impedito alle sostanze tossiche di raggiungere livelli pericolosi. Dunque equilibrio e purificazione.

Il bisogno di armonia ed equilibrio della Bilancia psicologicamente ci obbliga a creare un punto di mezzo tra il più naturale modo di espressione dell'io (Ariete) e gli altri (Bilancia), e qui sta la difficoltà di questo segno il cui scopo è quello di insegnarci a comprendere i limiti dell'io.

Dal punto di vista nutrizionale si comprende che in questa fase dovremmo tentare di purificare l'organismo, di svuotarlo dalle tossine, e soprattutto di riequilibrarlo cercando ad esempio di mangiare ciò che di solito è estraneo alla nostra dieta. I cibi dovrebbero essere leggeri e non dovrebbero richiedere una faticosa digestione. Essi dovrebbero essere soprattutto in qualche modo "neutrali", cioè dovrebbero mantenere un equilibrio tra i possibili opposti: ad esempio tra dolce e salato, tra duro e morbido, tra liquido e solido. Nulla dovrebbe essere troppo di qualcosa, ad esempio troppo piccante, o troppo compatto, o ancora troppo oleoso.

Inoltre la necessità di purificare l'organismo dall'eccesso di sale e dalle tossine consiglia un'abbondante ingestione di liquidi.

I pasti al Ristorante in questa fase divengono più che mai anche occasione di incontro, di scambio, di intrattenimento, ma anche di mondanità. La Bilancia non ama gli eccessi di alcun tipo, e l'eleganza che predilige è classica, non sfarzosa. I piatti dovranno essere realizzati in modo perfetto. La quantità

del cibo non è molto importante perché ciò che conta è l'armonia dell'insieme, l'estetica delle pietanze, il loro equilibrio nei sapori. L'eleganza è tutto sommato una forma molto chiara di omologazione, di paura dell'eccesso. Essa realizza di fatto una rinuncia a qualunque eccessiva personalizzazione, mirando ad un modello ideale in qualche modo "spersonalizzato", neutrale.

Dunque nessuna stranezza in cucina, né troppi cibi tradizionali che sono sempre un po' eccessivi; piuttosto qualche novità che non era mai comparsa nel menù del Ristorante e che attragga per particolari caratteristiche nutrizionali. Una cucina classica, un po' anche internazionale, elegante, fine, senza odori in eccesso che possono disturbare il convivio, mentre l'occhio potrà essere soddisfatto da composizioni di colori tenui, realizzate da fiori, dolci, vegetali ecc.

Il Ristorante in questa fase si avvantaggerà se sarà frequentato anche da qualche personaggio noto, dimostrando alla clientela di essere un locale famoso, accettato, prediletto da un pubblico "che conta". La visione molto sociale della Bilancia tiene conto anche di questo: frequentare lo stesso luogo dove si sente pulsare la vita della città. A questo scopo è opportuno accentuare la raffinatezza delle scelte soprattutto dei dettagli, dei vini: insomma un tocco di classe che faccia sentire alla clientela che in quel luogo c'è una qualche ufficialità....

## Scorpione

Dal 23 Ottobre al 21 Novembre di ogni anno il Sole attraversa il segno dello Scorpione, segno Fisso di Acqua dominato da Marte e da Plutone e caratterizzato dall'esaltazione di Saturno.

Se con la Bilancia l'aspetto sociale e relazionale ha toccato il suo culmine nella costituzione di legami formalizzati, in Scorpione si determina la stabilizzazione del rapporto come scambio energetico profondo. Questo segno rappresenta la sessualità come relazione profonda attraverso la quale si dà e si riceve energia vitale in modo fisico, diretto, senza maschera. L'intensità di questa relazione è critica perché la sua intensità non dà tregua all'io. È dunque una fase incandescente, cui Marte, signore notturno del segno, fornisce l'energia; ma il fuoco di Marte, in un segno d'Acqua, questa volta brucia a livello più sottile, più emotivo, più incontrollabile.

Il segno dello Scorpione rappresenta anche il denaro, e più esattamente quello degli altri che noi gestiamo o di cui beneficiamo attraverso donazioni o eredità. Anche in queste ipotesi si tratta di un intenso scambio energetico, ed il denaro è solo simbolico dell'energia che rappresenta.

Dal punto di vista anatomico il segno rappresenta gli organi della riproduzione, nonché quelli dell'eliminazione dei prodotti di scarto dell'organismo (intestino finale, retto). Dal punto di vista fisiologico esso dunque presiede alla funzione riproduttiva ed escretiva. Psicologicamente lo Scorpione rappresenta una crisi che l'io attraversa per rigenerarsi.

Dal punto di vista nutrizionale e dei cibi che dovremmo preferire al Ristorante, questo periodo dovrebbe essere legato all'idea di intensità. Come sempre con i segni d'Acqua è il pesce ad associarsi alla simbologia silenziosa, inconscia, muta, incomprensibile di quell'elemento. Il pesce al forno o sulla griglia simbolicamente potrebbe rappresentare la possibilità di una sorta di chiarificazione (attraverso il fuoco che lo avvolge) dei processi inconsci che in questa fase divengono molto pressanti. Lo Scorpione è infatti Acqua e Fuoco, perché Marte brucia, ed abbiamo visto come questa combinazione dia luogo alla passione, alla sessualità.

Al Ristorante l'intensità dei sapori, degli odori e dell'atmosfera che così bene si adatta a questo periodo dell'anno, è sicuramente importante. I cibi devono essere seducenti, intensi, piccanti ed aromatici, speziati, sensuali. Le pietanze debbono essere piuttosto elaborate, complesse, ricche di gusto. Colori forti, carni, pesci soprattutto, cacciagione, vini rossi, intensi, corposi. Dolci ricchi di

sapore, cremosi, irresistibili. Bistecche al sangue, carni che lascino trapelare il colore della vita, il rosso.... Cibi che diano il segnale della profondità, con sapori che aggiungano un che di misterioso, di arcano, quasi di proibito anche attraverso erbe aromatiche e spezie. Tutto questo è in armonia con la fase che esalta la passione, ed i pasti al Ristorante potrebbero avere talvolta quasi una funzione afrodisiaca.

Lo Scorpione rappresenta l'espressione di una potenza energetica collettiva che nello scambio tra due persone si realizza in vari modi, anche nella possibilità di assaggiare la pietanza della persona che è con te al Ristorante. In questo senso sarebbero interessanti pietanze preparate in un unico piatto e poi suddivise tra i commensali, o la possibilità di far sì che si possa condividere i cibi che ciascuno ha scelto. Questo in effetti realizza tra le persone un certo livello di intimità, facendo sì che un pasto al Ristorante divenga una sorta di rito. La comunione nella Messa cattolica si collega a questo stesso principio: la morte di un Dio il cui corpo viene offerto in pasto alla comunità per la rigenerazione degli uomini.

Fisiologicamente lo Scorpione interviene solo nell'ultima fase del processo digestivo, quello dell'eliminazione dei prodotti di scarto. Ciò significa che è il segno di fine processo, dopo il quale ci si appresta ad un nuovo processo. Da questo punto di vista esso rappresenta anche una sorta di celebrazione o festa per la fine di una fase e per l'inizio del nuovo. Al ristorante inconsciamente andremo a festeggiare...

## Sagittario

Dal 22 Novembre al 20 Dicembre di ogni anno il Sole attraversa il segno del Sagittario, segno Mutevole di Fuoco dominato da Giove e caratterizzato dall'esaltazione del Nodo Sud della Luna.

Dopo la fase estrema e sensuale dello Scorpione, con il segno del Sagittario l'io si apre ad un'esperienza come liberata dai vincoli della passione e si dirige verso l'allargamento dei suoi orizzonti attraverso la mobilità e la scoperta. Nuove idee, filosofie, discipline, interessi, culture possono attrarre in questa fase, insieme ai viaggi in luoghi lontani che diano l'effettiva sensazione di scoprire nuovi mondi, nuove maniere di risposta dentro sé stessi ed all'esterno, nuove dinamiche psicologiche. Un ampliamento dell'orizzonte della comprensione, del già noto, del già sperimentato.

Sulla base di questa tendenza si è ora disponibili a varcare i confini di sé stessi, a rischiare di non saper bene dove si è, a crescere nell'allargamento della visione, nella negazione di ciò che eravamo nel desiderio di superare il passato non attraverso un'analisi accurata del già vissuto, ma confidando nella forza di rinnovamento della vita.

Anatomicamente il Sagittario governa le cosce ed i suoi muscoli. Esso dunque rappresenta la mobilità del corpo, quella che ci consente di spostarci da un luogo all'altro. Dal punto di vista fisiologico Giove, signore del segno, presiede alla crescita ed all'espansione del corpo, nonché alla parte arteriosa del sistema circolatorio. L'astro governa poi il pancreas ed il fegato, organi essenziali per la digestione: il primo secerne l'insulina ed il secondo la bile. Si comprende che nell'insieme Giove/Sagittario significano andare oltre, avanzare, eliminando gli ostacoli (come fa la bile che rende possibile la digestione dei grassi).

La fase dispone ad un certo appetito a tavola, e dal punto di vista dietetico è raccomandabile di non eccedere soprattutto nei grassi e nei dolci, sebbene dal punto di vista calorico queste sostanze, ingerite in quantità giusta, fortifichino ora l'organismo in vista dei rigori dell'inverno. I pasti al Ristorante dovrebbero dunque essere comunque ricchi dal punto di vista calorico, perché Giove renderà possibile la digestione appropriata anche in caso di ragionevoli eccessi. Ma la cosa importante è che il Ristorante metta in mostra una grande abbondanza, di pietanze, di bevande, di dolci. Giove ama l'euforia, l'ottimismo, anche gli eccessi a tavola. Il Ristorante deve soddisfare questo bisogno dando il meglio di sé a mani aperte, senza limiti o cautele, con generosità.

Il menù potrà comprendere tutte le leccornie tipiche del periodo, ed i pasti potranno tranquillamente essere preceduti da antipasti succulenti e terminare con magnifici dolci. Insomma il massimo.

Con il Sagittario in azione sarebbe interessante inserire nel menù anche piatti tipici di cucine estere, appartenenti a culture lontane: piatti sudamericani, o cinesi, o russi ecc. La presenza di piatti esteri potrà soddisfare in questa fase la disposizione della gente a curiosare o conoscere cose mai viste, mai assaggiate e di cui si è magari sentito parlare da persone che le avevano mangiate durante i loro viaggi.... Ciò che è esotico affascina in questa fase, perché da l'idea di allontanarsi dal peso delle nostre condizionate e ripetitive *routine*. Allontanarsi dal già visto può dare la sensazione di vincere il destino, sebbene poi di fatto per vincerlo davvero non basta un aereo o un riso thailandese!

Questo segno rappresenta simbolicamente i viaggi, e da questo punto di vista tutti i cibi potrebbero essere rappresentati nella sua simbologia: infatti i viaggi possono avvenire per terra, per mare o attraverso l'aria. Nella sua "fame" di esperienza ed espansione, il segno a tavola predispone ad una sorta di focosa ingordigia, che non è come quella del Toro, più mobilitata dal principio del piacere, quanto da un desiderio di allargamento, di possesso attraverso un itinerario senza limiti tra le vivande. Non ci si meravigli se al Ristorante qualcuno chiederà di mangiare per secondo la carne ed il pesce. Forse nella mente di quel cliente c'è un viaggio per terra e per mare... Il pericolo per ora è solo quello di eccedere.

## Capricorno

Dal 21 Dicembre al 19 Gennaio di ogni anno il Sole attraversa il segno del Capricorno, segno cardinale di Terra dominato da Saturno e caratterizzato dall'esaltazione di Marte.

Il passaggio tra Sagittario e Capricorno è molto importante perché improvvisamente è come se ci si spostasse dalla grande festa dell'ottimismo e dell'espansione del Sagittario ad una forma di rigore piuttosto freddo e meditativo guidata dal severo Saturno. Lo spirito d'iniziativa che caratterizza il Capricorno infatti non si dedica a finalità astratte e prive di risvolti concreti, ma affronta l'esperienza con un fine preciso, con un'ambizione che si vuole realizzare nel mondo. La carriera, il successo pubblico, la realizzazione divengono il fine ed il motore che ispira l'attività, e Marte esaltato in questo segno, da un'energia tenace ed incrollabile, adatta a questi fini.

Dal punto di vista anatomico il Capricorno governa le ginocchia ma in generale tutto lo scheletro, che è la struttura portante dell'intero essere umano, la trave maestra. L'astro signore del segno conchiude, delimita, concretizza: esso dunque governa anche la pelle come limite ultimo dell'organismo, quello che lo difende dalle immissioni esterne pericolose e non. Sotto la sua influenza sono anche le ghiandole paratiroidi che regolano il metabolismo dei minerali necessari alla formazione delle ossa.

In questa fase dovremmo cercare di rinforzare la nostra struttura ossea inserendo nella dieta anche cibi ricchi di calcio e di sali minerali. Sarebbe inoltre importante ingerire buone dosi di vitamina C, che è governata da Saturno e che produce il collagene, importantissimo per le cellule della pelle. La vitamina C è oltre tutto vitale alle nostre difese immunitarie.

A tavola il Capricorno non è molto legato al principio del piacere. Data la sua attenzione rispetto ad un ben definito progetto di realizzazione personale, il segno non spinge all'abbandono ai sensi, e certamente neanche a quello del gusto. Mangiare è una necessità, un bisogno, per cui si può dire che in questa fase vengano in primo piano esigenze di natura sociale che possono essere realizzate anche andando nel Ristorante la cui notorietà garantisca che non si sta solo mangiando, ma che si sta anche partecipando alla vita cittadina. Questo principio è comune a tutti i segni Cardinali, soprattutto Bilancia e Cancro, ma qui la questione è in qualche modo molto determinante, in quanto la severità di Saturno non concede grandi spazi ai sensi....

In effetti le feste del Natale e del Capodanno, che coincidono con i primi giorni del Capricorno, presentano tradizioni gastronomiche molto ricche che sconfesserebbero il rigore di questo segno. Ma a guardar bene queste tradizioni sono proprio una specie di reazione e di augurio in un momento dell'anno in cui la luce e l'ottimismo sono particolarmente diminuiti. E' interessante che la tanto agognata festa del Sagittario, così poco interessata alle convenzioni sociali, si realizzi proprio in Capricorno. Da ciò si potrebbe desumere che non c'è vera celebrazione senza una piena partecipazione alla società cui si appartiene.

Così i cibi tradizionali in questo periodo ritornano "di moda", perché il piacere della tavola deve essere coniugato con un atto di accettazione nei confronti della società, con la quale si condividono obbiettivi, ideali, gusti. Le pietanze però dovrebbero esser tali da infondere quell'ottimismo che manca alla fase dell'anno governata dal segno, e dunque dovrebbero contenere elementi che ci ricordino del Sole, ora così avaro di sé. Tra i sapori allora dovrà esserci sempre qualcosa di fresco e solare, di speziato ed aromatico: ricordo che "appartengono" al Sole in generale tutte le spezie e le piante aromatiche, i peperoni, i limoni, le arance, i cedri, la senape, l'uva, le mandorle, ma anche il riso, e tra i fiori tutti quelli chiari e luminosi soprattutto gialli e giallo-arancio, il girasole, il papavero.

Sobrietà e sapore, nessuna concessione all'esibizionismo di piatti troppo fastosi e soprattutto insalate che facciano ricordare il nutrimento delle capre, l'animale che è il simbolo di questo segno, il quale in montagna con gli occhi a terra arriva fino alla vetta.

Il Ristorante è simbolicamente la sala da pranzo e la cucina di una casa (Cancro), ma essendo un luogo pubblico è anche un luogo di partecipazione e affermazione sociale (Capricorno). Per realizzarci nella vita abbiamo bisogno di buone radici, e queste radici sono rappresentate dalla nostra casa di origine. Se il Capricorno ci spinge a stringere i denti per uscire come individui nella società, ecco che il Ristorante in questa fase è tanto più sia luogo protettivo ed accogliente (Cancro), sia luogo di affermazione sociale (Capricorno).



## Acquario

Dal 20 Gennaio al 18 Febbraio di ogni anno il Sole attraversa il segno dell'Acquario, segno fisso di Aria dominato da Urano e (fino a due secoli fa) da Saturno.

Solo dopo esserci concentrati sulla nostra realizzazione e dopo aver ottenuto successo come individui, cioè dopo essere stati riconosciuti come individui, possiamo aprirci all'esterno in modo disinteressato e rilassato. Gli ideali e l'amicizia collegano gli uomini tra loro, almeno teoricamente, senza secondi fini. Il segno dell'Acquario governa infatti gli ideali ed è il segno degli amici, ma anche delle associazioni, club, ecc, dove persone diverse si riuniscono liberamente perché hanno qualche cosa in comune, come l'amore per uno sport, per i francobolli, per un certo Santo...

Dal punto di vista anatomico il segno dell'Acquario governa la parte inferiore della gamba, dal ginocchio in poi, nonché le caviglie. Esso rappresenta fisiologicamente il processo di ossidazione, quello cioè che combinando assieme ossigeno e glucosio produce l'energia necessaria alla vita. Urano, il pianeta che governa questo segno, presiede alla parte del sistema nervoso responsabile dei movimenti involontari, quali la digestione, la respirazione ecc. L'astro è correlato anche alla percezione extrasensoriale.

In quest'ultima fase del processo astrologico che inizia con il Capricorno un po' ossessionato da pragmatismo e concretezza, ci sentiamo sicuramente più liberi, più disponibili a fare ciò che non ha un immediato risvolto utile o pratico; possiamo allora sperimentare, tentare condizioni nuove, lasciarci coinvolgere da ciò che nella nostra logica non avrebbe un senso preciso. E' inutile dire che è proprio in questa zona che troviamo le vie migliori di maturazione di un io evoluto...

Se dunque questo segno ci vuole tanto *agili* da poter sperimentare ciò che travalica l'assetto statico dell'io (Leone), non come espansione del'io stesso come nel Sagittario, ma come apertura disinteressata, ecco che dal punto di vista nutrizionale in questa fase dell'anno ci si richiede una dieta tale da non appesantirci, adatta alla tonificazione muscolare ed alla rigenerazione circolatoria. Dunque pochi grassi, molte proteine ed un giusto apporto di zucchero (carboidrati) necessario ad una corretta funzionalità muscolare e cardiaca.

Al Ristorante non saremo più attratti solo da pietanze tradizionali, né ci interesseranno i risvolti sociali e mondani; saremo attratti anche da pietanze innovative, realizzate in modi strani, anticonformistici, ed il Ristorante diverrà soprattutto un luogo di riunione di amici che assieme condividono sentimenti o ideali che non hanno risvolti né concreti né utilitaristici.

La festa del Carnevale, che cade sotto questo segno, simbolizza questa tendenza: mascherarsi significa proprio la possibilità di liberarsi della maschera che l'io utilizza 365 giorni all'anno, per assumerne una nuova, inconsueta, che mostri un aspetto inedito della propria personalità.

La tendenza "tecnica" del segno indotta da Urano, il pianeta "moderno" della scienza e della tecnologia, fa sì che in questa fase si sia più consci del solito di come le cose sono preparate, comprese le pietanze. Non siamo portati ad ammirare gli oggetti solo nella loro forma compiuta (Leone), ma siamo più portati a disarticolargli mentalmente, vedendo in essi in trasparenza il processo che li ha realizzati. Le pietanze allora potranno attrarre proprio per la particolare tecnica attraverso cui vengono realizzate: un certo piatto è importante perché è stato fatto con particolari ingredienti, con un certo tipo di cottura, ecc, anche se poi alla fine il sapore non è così diverso da quello che eravamo abituati a sperimentare...

Anche l'aspetto estetico delle vivande diviene secondario; l'Acquario, come si comprende è piuttosto freddo, mentale, dunque una pietanza è tanto più interessante quanto più si sappia che è stata pensata, architettata, e sia frutto di sperimentazione ed innovazione. Potrà avere successo anche un piatto fatto con intenti umoristici, trasgressivi, che faccia ridere, che dia il buonumore, che ci faccia sentire un senso di liberazione dai vincoli della tradizione gastronomica!

L'Acquario fornisce l'invisibile energia che prepara la rinascita della natura in primavera. Anche se alle nostre latitudini fa ancora molto freddo, in qualche modo il segno è molto collegato al prossimo rinnovamento climatico. Da questo punto di vista è bene che il Ristorante offra anche pietanze che diano il segno di questo futuro rinnovamento, ad esempio con primizie ed in generale con verdure di stagione che possono essere molto gradite.

In definitiva il Ristorante che vuole intonarsi a questa fase zodiacale deve diventare un po' anticonformista, deve essere un luogo in cui ci si sente liberi, come fosse un club dove la gente va e condivide qualcosa, non va solo a mangiare, e deve intonarsi a quell'ottimismo dinamico che l'Acquario segretamente ogni anno ci regala, mentre l'amore per la tecnologia, tipico del segno, può essere soddisfatto da un monitor discretamente sintonizzato su di una stazione internazionale come la CNN o su Internet (niente RAI o Mediaset, mi raccomando).....

## Pesci

Dal 19 Febbraio al 20 Marzo di ogni anno il Sole attraversa il segno dei Pesci, segno Mutevole di Acqua dominato da Nettuno e (fino a circa centocinquanta anni fa) da Giove, nonché caratterizzato dall'esaltazione di Venere.

Dopo l'esperienza degli ideali, delle aggregazioni e delle amicizie che caratterizzano l'Acquario, e che rappresentano la dimensione in cui l'io - per esprimersi - si apre e partecipa, con il segno dei Pesci siamo disponibili ad una partecipazione emotiva, sentimentale, non-ideologica al mondo che ci circonda, non più finalizzata all'espressione dell'io. Nella fase Pesci la percezione è diversa perché il segno ci ispira, attraverso Nettuno, un allargamento della coscienza che ci fa sentire la vita fuori di noi in modo molto forte, e questo sentimento o percezione rendono la fase adatta alla comprensione profonda di situazioni e persone.... I Pesci sono il segno dell'osmosi, della compartecipazione, e dunque anche della compassione, del servizio, della vera fine dell'io egoista che era iniziato in Ariete e che ora al termine delle sue svariate esperienze comprende attraverso l'ispirazione ed il cuore.

Dal punto di vista anatomico i Pesci simbolizzano i piedi, come a svelarci che la vera base del nostro corpo o del nostro essere è più inconscia e sentimentale che razionale; il segno governa anche il sistema linfatico, predisposto alla difesa del nostro organismo da virus e batteri, e ciò a simbolizzare che anche in una fase così aperta alla condivisione con l'esterno, è sempre attiva una forma di vigilanza atta a neutralizzare i nemici del nostro essere. Nettuno, signore del segno, governa il canale ed il liquido spinali, nonché la misteriosa ghiandola pineale.

Dal punto di vista nutrizionale questa fase è molto importante perché mangiare rappresenta comunque anche un ampliamento del nostro essere, ed il lato emotivo ora comanda di più sul desiderio di cibo, che sarà comunque molto accentuato dato il governo di Giove sul segno.

Ora siamo meno disposti a razionalizzare l'alimentazione seguendo diete particolari, e ci affidiamo di più agli stati d'animo che ci spingono a desiderare una certa pietanza. Ascoltando questa tendenza sceglieremo forse la dieta giusta, perché molto probabilmente in questa fase l'organismo inconsciamente ci chiederà di assumere quello che ci serve. Sentiremo forti attrazioni e repulsioni per determinati cibi e questo dipende dal fatto che il percorso logico è ora meno importante. Se il pensiero logico diminuisce la sua presa su di noi, ci abbandoniamo di più ad una specie di attrazione nei confronti di pietanze che inconsciamente ci attraggono.

Ciò che ha a che fare con l'acqua ci può sedurre di più, perché quell'elemento rappresenta proprio il nostro attuale desiderio di partecipazione emotiva: i pesci ed in generale gli animali acquatici, le minestre in brodo, i cibi bolliti, le zuppe, tutto ciò che si presenti liquido o semi liquido, i gelati, i cibi che assumono la forma del loro contenitore, e soprattutto le bevande alcoliche che sono molto connaturate al segno dei Pesci.

Al Ristorante saremo molto sensibili alla partecipazione emotiva con l'ambiente, e un po' come al tempo del Sagittario ci piacerà una grande abbondanza di pietanze disponibili, una ricchezza anche per lo sguardo. Vorremo sentirci in uno spazio molto amichevole, rilassato, ricco di vibrazioni positive, un po' misterioso, immerso in un'unica atmosfera fatta di odori delicati, suoni gradevoli, colori... il tutto dovrebbe creare quasi l'effetto di un acquario variopinto nel quale i clienti si sentano come avvolti, circondati, immersi. Questa sensazione di fiducia potrebbe anche lasciar dire ad un cliente perplesso sul piatto da richiedere: "cosa mi consiglia?".

In questa fase di fine stagione in cui il ciclo zodiacale sta finendo, un Ristorante potrà offrire nel menù le cose più diverse, le più contrastanti. Non c'è da seguire una linea particolare, tutto potrà essere unito a tutto il resto; il sentimento dell'espansione ci farà accettare anche gli accostamenti meno tipici dei sapori, e se un vero acquario ricco di alghe e pesci fosse disposto in bella vista nella sala, potrebbe simboleggiare egregiamente ciò che il Ristorante dovrebbe rappresentare in questa fase.