

COSMOPOLITAN

extra
OROSCOPO
HOT
2004

compact

SOLO € 1,80

MENSILE FEMMINILE PIÙ LETTO NEL MONDO

Sex
**Buona
a prima**

al bacio d'esordio
le fantasie hard,
trasforma in **successo**
tutti i vostri debutti

Ricomincia da te
on il planning che
«vitaminizza»
autostima in 7 mosse

**SBAGLIANDO
SI IMPARA**
come convertire
li errori delle
storie passate in
lezioni per il futuro

COOK...ATO!

5 sexychef
ti svelano
come cuocerlo
per le feste
(ricette incluse!)

**DISCO
FEVER**

Moda, Trucco &
Parrucco per scendere
in pista. E chi fa
furore a Capodanno...

Grande è meglio?

QUELLO, e tutti gli
altri casi, in cui le sue
misure contano

GENNAIO 2004 N.1



ITALIA € 3,00 - FRANCIA € 3,50 - GERMANIA € 4,50
PORTUGALLO (CONT.) € 3,00 - SPAGNA € 2,00
SVEVIZZERA CHF 4,20 - SVIZZERA S.F. CHF 4,80 - U.S. GBP 2,00



FOTO DI DANIELA A. BERRUTI. SI RINGRAZIA LO SHOWROOM BUL THALUP BORGONOVO, VIA BORGONOVO 24, MILANO.

Che tra cibo & sesso ci sia un nesso piuttosto stretto è cosa nota. Se ci metti pure cinque chef carini (e guarda qui che cosa ti abbiamo trovato...), hai tutti gli ingredienti per confezionarti una serata col botto. A proposito, i ragazzi ti hanno risolto anche la cena di Natale. Con le ricette da tre stelle Michelin

DI PAOLA BRAMBILLA

■ È cominciato tutto per caso, al ristorante. Cercavo la toilette e mi sono ritrovata, senza volerlo, in cucina. E qui è arrivata la sorpresa. Perché lo chef non era il classico cuoco col punto vita di una mongolfiera e il grembiulone impadellato. Ma un tipo sexyssimo, in jeans e maglietta, con bicipiti al posto giusto, sguardo furbetto e tatuaggio a vista! Insomma, uno da cui ti faresti volentieri invitare fuori a cena (specie se cucina lui). Allora mi sono detta: «Vuoi vedere che, tra i fornelli, c'è un territorio di cucco inesplorato?». In effetti, all'estero lo Chef-power è già una realtà. Grazie a nuovi talenti della gastronomia che sono giovani, bellocci, geniali, perfino sexy. Da Jamie Oliver, biondino ventottenne star del programma *The Naked Chef* sulla Bbc, che ha conquistato Londra con la sua cucina alternativa (e di cui ti diciamo tutto nel box a pag. 74), a Rocco Di Spirito, dell'omonimo ristorante di Manhattan, ex modello per Ralph Lauren e protagonista di *Restaurant*, trasmissione cult della Nbc. E se è vero che tra cibo e sesso il legame è stretto, vale la pena di approfondire il discorso... Così, visto che è Natale, abbiamo pensato di farti un regalo: presentarti cinque carinissimi talenti dei fornelli, che abbiamo scovato sul campo, con i relativi ristoranti dove puoi beccarli. E, già che ci siamo, gli abbiamo chiesto di svelarci le loro ricette più golose per il menu delle feste. Ehi, non sei già "cotta" di tutti? >

le feste,

BABY

la cura che metto nei dettagli. A tavola, ad esempio, scelgo solo cibi sani e naturali. Seleziono i colori, gli odori, poi cerco di equilibrare i gusti: il menu va gustato con tutti i sensi».



Vai con l'anatra al sambuco: dopo, nessuno ti chiederà l'Alka Seltzer

Ti servono 1 anatra, 3 mele a pezzetti per il ripieno + 3 mele a spicchi, 2 cucchiaini di sciroppo e 1 pugno di bacche di sambuco, rosmarino, prezzemolo, sale, pepe, olio extravergine. ● **Fa' così** Riscalda il forno a 220 °C. Farcisci l'anatra con 3 mele a pezzi, rosmarino e prezzemolo. Spennella con olio, sale e pepe e inforna. Dopo 1 ora, abbassa a 190 °C e cuoci per 1 ora e mezza. Spennella l'anatra con lo sciroppo di sambuco e inforna per 20 minuti a 60 °C. Condisci con il sugo di cottura, riscaldato con 3 mele a spicchi, sciroppo e le bacche di sambuco.



Rico Guarnieri

UN SORRISO IRRESISTIBILE

Rico Guarnieri, 32 anni, Pesci

LO TROVI in tv, su Gambero Rosso Channel, conduce l'omonima trasmissione. E su www.ricoguarnieri.com.

Che tipo è Di lui colpisce la vitalità: non sta fermo un attimo e saltella, stile molla, sfoggiando sorriso contagioso e occhi azzurrissimi. Beccarlo è quasi impossibile perché è sempre in giro, tra sale di registrazione, showroom e fornelli. «Facevo lo scenografo, ma poi la passione per la cucina, assorbita da mia mamma, ha preso il sopravvento. Che tipo sono? Sono estroverso e amo creare».

Come ti seduce «Se una persona mi piace, mi butto anima e corpo. Faccio di tutto per farla stare bene. Quando la invito, le chiedo di arrivare un po' prima: farmi dare una mano, spiegandole cosa sto facendo, mi aiuta a entrare

in sintonia con lei. Le ricette? Le invento al momento. Ma preferisco i crostacei, tipo granchio o gamberoni al vapore con le spezie: sono afrodisiaci e si mangiano con le mani. Così capisco subito se c'è "quel" tipo di feeling».



Le sue dritte per un pandoro "da estasi", che quasi nasconderesti (per mangiarlo tutto tu)

Ti servono 1/2 litro di latte, 250 g di zucchero a velo, 100 g di pandoro tritato, 80 g di burro, 100 g di farina, 6 uova, 200 g di crema pasticciera. ● **Fa' così** Fa' bollire il latte con lo zucchero e il pandoro per 5 minuti. Aggiungi il burro e la farina e cuoci per 7 minuti. Togli dal fuoco, unisci i tuorli e mischia bene. Completa con gli albumi montati a neve, mescolando con la frusta dal basso verso l'alto. Trasferisci in uno stampo da soufflé del diametro di 15-20 centimetri, imburato. Inforna a 160° C per 30 minuti. Servi con la crema pasticciera. □

Il cuoco "nudo" con un cuore grande così

Oltre ai suoi piatti, sforna libri, video e dvd come una pizzeria del centro. E per il suo nuovo ristorante londinese ha reclutato un team di disoccupati

Look smandrappato e sorriso divertito: è il "cuoco nudo" londinese Jamie Oliver, 28 anni, star del programma della Bbc *The Naked Chef*, che gli ha fruttato la prestigiosa onorificenza MBE, Member of the British Empire. Sensibile al sociale, non solo ha avviato una campagna pro cibi biologici, ma per il suo ristorante Fifteen, nell'East End della City, ha scelto un team di 15 disoccupati e senza tetto. Coltelli e forchette? Tutti recuperati nei

negozi di bric-à-brac! Jamie affetta e sminuzza gli ingredienti con le mani, creando un mix unico di cucina britannica, italiana, vietnamita e thai. Che strapiace: le vendite del suo ultimo libro, *Jamie's Kitchen* (€ 24, su amazon.com) sono alle stelle. Come quelle di dvd (*Happy days Tour Live*, € 18) e cd, come *Cookin'*, con le musiche per cucinare. Se vuoi innamorarti di lui (c'è anche la famosa foto nudo nella vasca...) va' sul sito www.jamieoliver.net.

