

PLAYBOY

IL PIACERE DI VIVERE DA UOMO

• SRETAN BOZIC • GEZUR numero 11 • € 3,00

• FELIZ NAVIDAD • SRETAN BOZIC

CALENDARIO DELL'AVVENTO

NATALE DA SCOPRIRE

LE NOSTRE CONIGLIETTE

VESELE TI ASPETTANO

IC ALLA FINESTRELLA

SRETAN BOZIC • JOYEUX

LE KALIKIMAKA • MERRY

FELIZ NATAL • FRÖHLICHE

EN **AUBREY O'DAY**

1 OL METTE A NUDO

DEN TUTTO IL SUO

N BOZIC TALENTO

MERRY **18** CHRISTMAS

WEIHNACHTEN •

L • SRETAN BOZIC

EN **INTERVISTA**

YEUX **RENATO**

AS **BRUNETTA**

EN «LA VERITÀ

UR È CHE NON

N **23** SOPPORTO

MERRY **IL FUMO!»**

WEIHNACHTEN

BOZIC •

TAN BOZIC •

CHRIS MAS •

RI ESELE

FELIZ

AKA

HTEN

GEZUR

DEL

JOL

BOZIC

EDILEG

SRETAN

ES • FELIZ

ORI VESELE • GLEDILEG JOL

• SRETAN BOZIC

• SRETAN BOZIC • GEZUR KRISLINJDEN • FELIZ **I NOSTRI CLASSICI**

• JOYEUXNOEL • MELE KALIKIMAKA **FRANK SINATRA FEBBRAIO 1963**

«IO SONO UN CANTANTE, NON UN PROFETA O UN DIPLOMATICO»

• SRETAN BOZIC • GEZUR KRISLINJDEN • FELIZ NAVIDAD • SRETAN BOZIC



AUT € 6,50 - BE € 6,00 - CILICINO CHF 9,50 - DE € 8,00 - E € 6,00 - PTE CONT. € 6,60 - SVIZZERA CHF 10,00

Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in A.P. - DL. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n. 46) art. 1, comma 1 DCB Milano

9 0 0 1 1 >



www.playboy.it

• SRETAN BOZIC • GEZUR KRISLINJDEN • FELIZ **I NOSTRI CLASSICI**

• JOYEUXNOEL • MELE KALIKIMAKA **FRANK SINATRA FEBBRAIO 1963**

«IO SONO UN CANTANTE, NON UN PROFETA O UN DIPLOMATICO»

• SRETAN BOZIC • GEZUR KRISLINJDEN • FELIZ NAVIDAD • SRETAN BOZIC



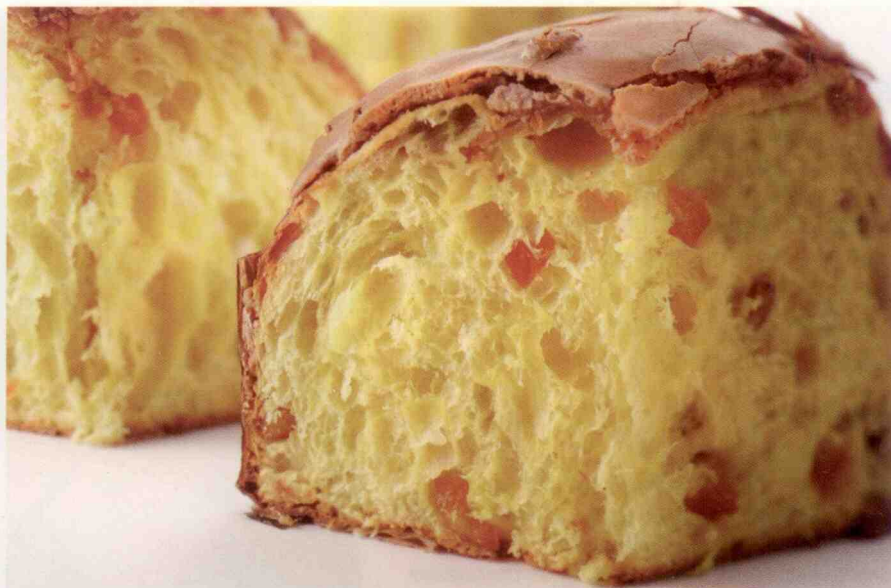
{di Davide Oldani}

LE CATTIVE ABITUDINI DELLE BUONE MANIERE

NATALE E FESTIVITÀ DI FINE ANNO VI PORTERANNO PER FORZA (E PER PIACERE) A TAVOLA. Ma vi siete mai

resi conto di quante regole ci sono per una cena secondo i dettami del galateo? Già apparecchiare è un problema e tanto più sapere in che ordine usare le posate (e quali); se poi parliamo di come si debba presentare una portata o di come si dovrebbe star seduti, la cosa diventa impegnativa. Altro che tavolata di festa in allegria. Eppure, esiste un esercito di galateo-maniaci che sacrificano sull'altare dell'etichetta la gioia di un incontro conviviale. Via, dai: fermo restando che la buona educazione va sempre osservata, lasciatevi andare. Se vi allungate un po' sul tavolo per stringere la mano della vostra donna non è uno scandalo, ma un modo dimostrare che siete a vostro agio. Ricordatevi, mentre taglierete il panettone, che a tavola l'attaccamento ostinato all'etichetta rischia spesso di sconfinare nel ridicolo. Il vero galateo, a Natale come in qualsiasi altra occasione, dovrebbe essere unicamente ciò che vi suggerisce il rispetto per le persone che condividono con voi quel momento. Tendete a "semplificare la tavola", perché nella semplicità sta il gusto per la buona educazione. Non vivete il galateo come una lista di regole comportamentali, ma come un mezzo per vivere con gioia un bell'incontro. Ovviamente, sempre con un occhio di riguardo al contesto: se vi capita di cenare con i Reali britannici, magari i gomiti sul tavolo non metteteli...

Davide Oldani nasce a Milano. Ha trascorso molti anni ad apprendere l'arte del cucinare sotto l'egida dei più grandi cuochi al mondo: da Gualtiero Marchesi ad Alain Ducasse. Nel 2003 ha aperto a Cornaredo la sua "trattoria", D'O. ■



Panettone, mon amour!

ARRIVANO LE FESTE NATALIZIE E QUESTA VOLTA NON SI HANNO DUBBI SU COSA SCEGLIERE:
IL PANETTONE ARTIGIANALE

{di Carlo Spinelli}

I soliti nomi, le solite pubblicità e, ogni anno, il panettone sulle nostre tavole è sempre lo stesso. Il Natale sembra essere poco avventuroso quando si tratta di decidere il dolce natalizio per eccellenza... Quest'anno, però, le novità artigianali di alcuni pasticceri offrono delle alternative davvero speciali. In primis il vicentino Dario Loison e il suo panettone all'amarena (www.loison.com). Il sapore dolce e pungente delle amarene può scatenare affettuosità insperate nello spirito. Burroso e con un sapore privo di ricordi di lievito. Dal Veneto al Friuli, con Zago e il suo panettone alla birra HY Cuvée dall'anima belga (www.zago.it). Sensualmente morbido, con uvetta e senza canditi: un'avvolgente esperienza alla birra artigianale. Il gusto salta quindi a Brescia, dal maestro pasticciere Iginio Massari (www.pasticceria-veneto.it). Il suo panettone, L'Immortale, è un'esplosione di voluttà con cioccolato

fondente, uvetta e cubetti di arancia candita. Amore, ricchezza e felicità! E infine arriviamo al tacco d'Italia, nel gustoso Salento. La Pasticceria Picci di Patù (LE) ha creato un panettone che sta andando a ruba. Fichi e noci è la ricetta, e l'ordinazione è d'obbligo solo al numero 0833752006. Una bontà eclettica e inaspettata che vivacizza la tranquillità del Natale. I buongustai sono avvertiti, il panettone artigianale ha sbancato al casinò! ■



La Loison Pasticceri propone a Natale il panettone all'amarena. Ma l'arte pasticceria italiana offre anche il panettone alla birra oppure con cioccolato fondente, uvetta e arancia candita o ancora con fichi e noci.



IL MOSCATO D'ASTI DOCG

Il vino forse più adatto ad accompagnare il panettone è lo spumante Moscato d'Asti. Vino dolce e aromatico, è ottenuto dalle uve moscato bianco ed è una primizia perfetta per il Natale. Le bottiglie consigliate sono tre: La Selvatica Caudrina (www.caudrina.it), Vigna Vecchia Ca'D'Gal (www.cadgal.com) e il Moscato d'Asti Saracco (www.paolosaracco.it). Dolci bollicine d'eccellenza.