



Alberto Colombo



Baccalà su melanzana

Vasakul Alberto Colombo, Silversea peakokk. All James Sly, kokk Californiast, kelle ülesandeks oli samuti pidada kursuseid. Kõrvallehel Renato Piccolotto, Cipriani kokk.

ti, mis soojendab vaimu ja sütitab romantilisi fantaasiaid.

Järgmine päev algab hõbenõudest serveeritud hommikusöögiga, pärast mida jõutakse Capo d'Istriasse. Päevakavas on nii külaskäik ajaloolisesse Castello di Duinosse kui ka jalgsimatki saladuslikus Triestes. Piazza dell'Unità d'Italia asuvas Hotel Duchis peatatakse aga Harry's Restaurant & Café's, kus pakutakse keskeuroopalikku lõunat. Hilisel pärastlõunal pardale naastes ootab kruisitajaid maitsemeeli ergutav innovaatilise köögi kursus, mille raames valmistab Renato Piccolotto Silver Spiriti amfiteatris kuulajatele Cipriani kuulsaks teinud kõrvitsarisotot kakaoga. Järgmise koolituse teeb aga ameeriklane James Sly.

Kruis jätkub. Üheksa päeva jooksul peatatakse Horvaatia sadamates Spalatos ja Dubrovnikus ning sealt edasi külastatakse Maltat, Messinat, Etnat, Sorrentot, Caprit ja Amalfi rannikut. Terve rännaku vältel toimub 8. tekil aga eriline degustatsioon, mille peategelaseks on San Daniele nimeline *prosciutto crudo* ning mida juhib oma ala spetsialist Carlo Dall'Ava, kes õpetab, millega sinki kõige paremini sobitada, et maitseid täielikult ära kasutada.

Kahe Michelin'i tähega Emanuele Scarello, endine Euroopa Noorte Restoranipidajate assotsiatsiooni president, viib Silversea palvel kruisi ajal läbi lausa kaks kokandusklassi ning vastutab ka laevarestoranis Terrazza

ja seminare, mille abil võib õppida tundma traditsioonide ja innovatsioonide ühisosa Itaalia köögis.

Laev väljub Veneetsiast. Enne seda tutvutakse linnas gooti, Bütsantsi ja renessansi arhitektuuriga ning jõutakse Giudecca saarele, kus süüakse Hotel Ciprianis koka Renato Piccolotto valmistatud *brunch*'i. Õhtusöögiks naastakse laevale, kus Silversea peakoka Alberto Colombo vastutusel saadakse osa eksklusiivsest meremenüüst A Discovery of Caviar veinikeldri La Champagneria kõrval.

Kell 23 väljub Silversea sadamast ja kulgeb mööda Giudecca kanalit. 11. tekil võib lõugastuda pehmetes seinarvades ning libistada klaasikest Nonino ÜE Cru Monovitigno Picoli-

KUUE TÄRNI LAEV ON SUUREPÄRANE KOHT ITAALIA MAITSETE TUNDMA- ÕPPIMISEKS.

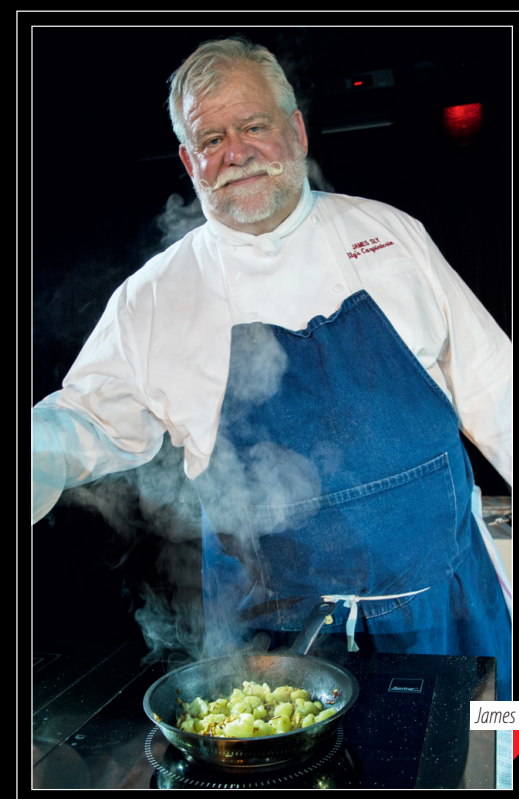
toimuva galaõhtusöögi eest. Kuna aga iga toiduringi lõpus pakutakse väsimuse peletamiseks ja maitsemeelte ergutamiseks tassikest kohvi, otsustasid gurmeeprojekti eestvedajad, et programmi sobiks suurepäraselt ka Trieste Università del Caffè dotsendi Silvia Caboni seminar selle mõnujooגי kohta.

Kuid programm ei oleks kindlasti terviklik ilma Nonino kutsutud ekspertideta, kes pakuvad kruisijatele võimalust tutvuda lähemalt kuulsate *grappa*'dega. Nonino ongi vastutav selle eest, et kunagi vaeseks joogiks peetud märjukesele omistatakse nüüd ülemaailmset väärtust.

Pardal olev kontingent on rahvusvaheline ning nende hulgas on mitmeid püsikundesid. Et selliste nõudlike klientide soove rahuldada, on Silversea aastakümnete jooksul toonud vette uusi luksuslaevu, nagu Silver Cloud, Silver Wind, Silver Shadow ja Silver Whisper. Kuid laevastikku kuulub ka Prince Albert II, kruisilaev, mis liigub nende kõige kaugemate sihtkohtade nagu Antarktika ja Põhja-Jäämere vahel. Oma iseloomu tõttu saigi laeva uueks nimeks hiljuti Silver Explorer.

Nendele seiklejatele aga, kes tahavad kuuluda kõige eksklusiivsemasse rändajateklassi, pakutakse võimalust veeta päevi ainult sajal külalisele reserveeritud Silve Galapagosel, mis kulgeb Columbuse saarestikus tuhandeid kilomeetreid Ecuadori rannikust mööda radu, mille pani paberile briti Charles Darwin. Just seetõttu saavad reisijad osa ka nendest loomadest ja lindudest, mis seni vaid kõiki unenägudes kuju on võtnud.

www.silversea.com



James Sly