Äripäev

Gentleman

nr 32 – OKTOOBER 2014

Meri üks suur toidulaud

GURMEEROAD KOGENUD KOKKADELT LAEVA PARDAL

MEES PUNASTE VAIPADE KÕRVALT

JAAN PILLESAAR KIRJUTAB ÄRIPLAANE SAHTLISSE

Tarkvarafirma Helmese asutaja usub, et suur roll äri edus on õigel ajastusel ning siis on hea, kui äriplaan on sahtlist võtta.
Foto: Meeli Küttim

ŠOKO-KULTUS

LÕHNAVA TRADITSIOONI RADADEL LÄBI ITAALIA

RAUAST mehed

AJASTUVÕIDUSÕIDU PEATEGELASEKS SAI JAGUARI MEESKONNAS JEREMY IRONS

EMPORIO ARMANI

visit ARMANI.COM

Pärnu mnt. 10/Väike-Karja 12, Tallinn

Gentleman

Sisujuht

OKTOOBER 2014

26 Lõhnav traditsioon

4 Disaini piiritu loovus
Lainetavad riiulid, tehnokangast valgustid, linnupuuri meenutav ripptool on vaid mõni näide uutest ideedest.

6 Sammud värvide poole
Peale riiete ja tehnikavidinate saab oma isikupära väljendada ka sobivate kingade ja õigesti sätitud taskurätiga.

10 Tulevikumälestused
Viimase generatsiooni fotokaamerad on väikesed, võimsad, veekindlad, multifunktsionaalsed.

12 Lainetel lennates
Uus SL 118 Sanlorenzo on 36 meetrit puhast disaini ja tehnilisi uuendusi.

14 Uusarendus Itaalia moodi
Väike moodne küla Aadria mere ääres pakub elupinda, spaad, rannaklubi ning traadita internetti kogu piirkonnas.

32 Ajastuautod ja peremehed
Itaalia pikima ja kauneima Tuhande Miili võidusõidu selle aasta täht oli filmitäht Jeremy Irons.

36 Vabalt talveks valmis
Selle talve mood tuleb kontrastne, romantilist külma aega soojendavad pehmed pulloverid ja sügistoonides jakid.

52 Pangad ja kultuur
Itaalia Rahvusfondil aitab Itaalia rikkalikku kultuuripärandit hoida ja väärtustada Itaalia suuremaid panku.

56 Gurmee laeval
Pardal olles on valitud ja mõõdetud toidu koostisosad, söögiriistad, retseptid ja ajakulu.

62 Käsitöölaine meresõitudel
Meremaailma muudavad nauditavamaks meistriteosed, mille valmimiseks on kulunud mitmeid kuid ja erilisi oskuseid.

Kaanel **Jaan Pillesaar** Foto **Meeli Küttim**

G

TOIMETAJA

Lühike tee tugitoolist lauasahtlini

ON AASTA 1932. KAMINAS praksub tuli. Chesterfieldi nahktugitooli kõrval on serveerimislaud, kus aurava kuningliku roosimustriga portselanteetassi kõrval läikleb 12aastane konjak. Härrasmees kohendab kaelasidet, toetab jalutuskepi igaks juhuks kaugemale ning nõjatub mugavamat asendit sisse võttes käetoele.

Chesterfieldist on vahepeal saanud Verner Panton või nüüdseks ehk pigem mõni kohalik disainer, kes rakendab kohalikku tootjat. Roosimuster võib olla asendunud op- või geomeetrilise mustriga ning jalutuskeppi sel kujul ei kohtagi. Kuid mõni asi ei pea kaduma.

Hinnas on jätkuvalt isikupära. Mõnikord on nii, et üht väikest edevat detaili on vaja lihtsalt selleks, et sisemist jõudu ilmekamalt esile tuua. Olgu selleks värvikas king, püks või ülikonnataskust piiluv taskurätt, mis on justkui viimase asjana enne väljumist tagurpidi pintsakutasku torgatud.

Samuti on hinnas aeg. Moodsal härrasmehel pole ehk aega kamina ees teed juua, kuid tal on aega teha tööd nii, et oma osa jätkuks perele, hobile, raamatutele, kodu nautimisele. Jaan Pillesaarel, Helmese asutajal näiteks on ka kodus kontor, vaatega isiklikule mustikametsale. Kuna tema sõnul on äri edus ääretult tähtis õige ajastus, tuleb kasutada iga inspireerivat hetke. Mis nii viga äriplaane sahtlisse varuks kirjutada, kui ümbrus ja detailid seda soosivad!

ELEN LUHT

Piiritu loovus

Viimasel rahvusvahelisel mööblimessil tutvustasid oma töid teiste seas hollandlased, taanlased, portugallased, jaapanlased, prantslased ja ameeriklased. Tundub, et sel korral on tehnoloogia ja looduse ühiseks nimetajaks poeesia.

TEKST ILARIA DE BARTOLOMEIS

VASTUTUS-TUNDLIKUD IDEED

Aliase uus projekt jutustab meile Itaalia käsitöötraditsioonidest ja avaldab austust 1950ndate disainile, eestvedajateks Eugeni Quitllet ning tema toolikollektsioon "Tabu". Tegu on tugevale puidule ning innovaatilisele seljatoele toetuva seeriaga, mis areneb kogu aeg, tuginedes baasmudelile (all üks võimalikest variatsioonidest). Tükke ühendab FSC-märgistusega puit ning iga mudel on valmistatud jätkusuutlikult hoitud metsadest ning vastavad keskkondlikele, sotsiaalsetele ja ökonoomilistele ettekirjutustele. aliasdesign.it

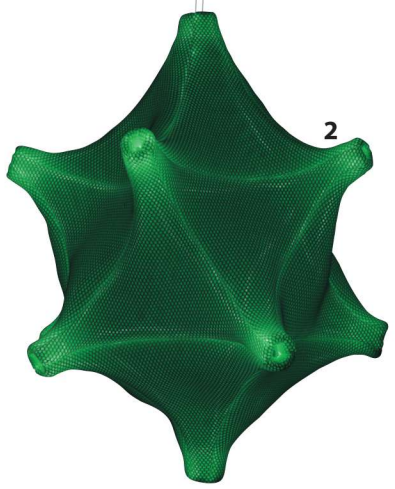
4

6

5

1

2



3

4

VABA HING

1. WOOD-SKIN on teisisõnu käsitöö ja tehnoloogia kui kaks ühes. See on loodud kui õhuke puidust leht ning muundatud seejärel põnevaks geomeetriliseks kombinatsiooniks, mida saab korduvalt muuta. ***wood-skin.com***

2. RADIOLARIA on kudumisefektiga tehnokangast loodud valgustiseeria, mis on inspireeritud meres elavatest mikroorganismidest ning helendavatest süvaveeorganismidest. Tuled hõõguvad edasi ka pärast lambi väljalülitamist tänu geneaatoriga süsteemile. ***bernotat.eu***

3. TILE SASHI – Ryosike Fukusada ja Rui Pereira – üks sündis Jaapanis, teine Portugalis, koos loodi aga Tai rõivafirma Cotto projekti «Another Perspective» jaoks hulk keraamilisi, rauast ja korgist vannitarbeid. ***another-perspective-cotto.com***

4. WAVE – Mööbdunud sajandi keskpaigas Taani disaini saatnud edu kannustas ka Taani Via University College'i disainiosakonna tudengeid, kelle töödest on Gentleman esile toonud Britt Rasmusseni Wave'i. Verner Pantoni ja Arne Jacobseni tööde põhjal on raamaturiiul Wave valmistatud metallraamist ja tugevatest vilditud riiulitest, mida saab liigutada vastavalt esemetele, mida sellele asetatakse. ***viauc.dk/teko***

5. STIX-CHAIR – Hans Wegneri ja Børge Morgenseni sajandaks sünniaastapäevaks kuulutas Royal Danish Academy of Fine Arts välja projekti «Morphology», mille käigus tudengid taaskasutavad kuulsa *stick-chair*'i ideed. Nicolai Hansene ja Clemens Hoyer vastasid üleskutsele Stix-chair'iga, mis koosneb põhjaks asetatud pulkadest ning mitmest kihist ümber enda keeratud tugevast vildist. ***morphology.dk***

6. CAGELING – Tineke Beunders ja Nathan Wierink lõid Eindhovenis stuudio nimega Ontwerpduo, kus valmivad sellised projektid nagu linnumajast inspireeritud tool. Tool sobib kasutamiseks nii sise- kui ka välitingimustes ning seda võib riputada nii terrassile, puu otsa kui ka elutuppa, kus selles saab õrnalt kiikuda. ***ontwerpduo.nl***

JÄTKEM MÄRK KÖÖKI MAHA

Poliformi bränd Varenna ning Daniel Libeskind läksid koos kööki looma ning tulemuseks oli 2014. aasta mööblimessil esitletud ja arhitekti allkirjaga köök (paremal), milles segunevad ultratehnoloogilised materjalid, nagu Corian (kasutatud tööpinnana), firma käsitööteadmised ning üdini arhitektooniline kontseptsioon. Köögis paiknevad ka riidekapp Sharp ja raamaturiiul Web. Tundub, et sellise köögiga ei pea sisekujundust enam ülejäänud kodu peale jagumagi! poliform.com

Our spirit
is pure.
~~Our stories~~
~~are not~~.*

*** Meie hing on puhas. Meie lood ei ole.**

Tähelepanu! Tegemist on alkoholiga. Alkohol võib kahjustada teie tervist.

alcorspirits.com

JALUTAMISEKS

Sammud värvide poole

Loodetavasti pole härrasmehed unustanud, et peale riiete ja tehnikavidinate saab oma isikupära väljendada ka sobivate kingade ja õigesti sätitud taskurätikuga.

TEKST SIMONETTA DE PASCA – FOTOD ROBERTO SORRENTINO

Kummitallad on alati moes, eriti kui tegu on ootamatute värvikate lahendustega. Mokassiinid neile, kes ei armasta paelu siduda, ning seitse Derbyt võivad jalatsiriiulist teha mõnusalt mahedatoonilise näituse, mille värvigamma ulatub sinisest kollaseni ning hallist pruunini. Derbyd hakkasid sagedamini silma juba 1850. aastatel, kus neid kasutati pigem sportimiseks, ning veel sajand hiljem olid need tuntud kui jahilkäigukingad. Linnajalavarjudeks on need saanud alles hiljaaegu. Eriti šeff on derbisid ühildada *chino*-pükste ja fantaasiavärviliste sokkidega. Loomulikult võib hoida ka valget ja elegantsemat joont. Muuseas, rannaliival kõndides jäävad eriti ägedalt näha ka põnevad tallamustrid.

FRATELLI ROSSETTI Kahe paelareaga seemisnahast polakiinid. Hind 230 eurot, *fratellirossetti.com*

DOUCAL'S Ümmarguse ninaga mitmevärvilised seemisnahast derbid. Hind 223 eurot. *doucals.com*

BALLY Töödeldud nahast ja kummist tallaga derbid. Hind 375 eurot. *bally.com*

TOD'S Seemisnahksed paelteta mokassiinid. Hind 360 eurot. *tods.com*

MORESCHI Seemisnahast ja kontrastsetes toonides kummitallaga derbid. Hind 430 eurot. *moreschi.it*

A.TESTONI Siledast seemisnahast, kummitallaga ja viie paelareaga derbid. Hind 275 eurot. *testoni.com*

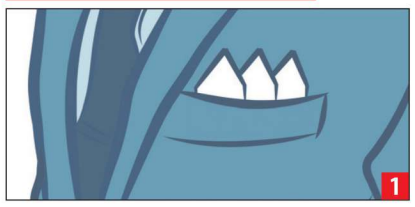
CHURCH'S Sumedates toonides ja kummitallaga seemisnahast derbid. Hind 340 eurot. *church-footwear.com*

PULCHRUM! Kaunistatud ümmarguse ninaga ja kontrastsete siniste äärtega. Hind 195 eurot. *pulchrum.it*

TÄHELEPANU!

Taskurätt annab härrasmehe riietusele viimase lihvi. See on tilluke aksessuaar, mida on lihtne eirata, ning lipsuga pole sel pistmist. Loomulikult on tegu kandja isikupärasuse näitamise võimalusega, kuid ei tasu unustada, et ka taskuräti kandmisele kehtivad kindlad reeglid. Olgu rätt siidist, linasest või puuvillasest, see ei pea kindlasti sobituma kandja lipsuga või selle materjaliga. On hoopis tähtsam, et rätt sobiks särgi, sokkide, sallide või püksteg. Tumeda ülikonnaga istub paremini tavaline valge rätt, sportlikuma jakiga aga kirju ja lõbusam. Siidist rätil peaks eelduste kohaselt olema käsitsi õmmeldud äär. Räti kandmiseks on ka erinevad iseloomulike nimedega viisid. Valikus on näiteks lihtsam viis *á la* James Bond või Churchilli-laadne näiline segadus. Tähtis on, et rätt tunduks olevat taskusse pandud pooljuhuslikult ning et rätist ei oleks näha üle kahe sentimeetri tasku äärest.

KASUTUSJUHEND



1 JFK – ehk kolmepunktiline sobib siidile, linasele ja puuvillasele rätile, mis murtakse kokku kolm korda või rohkem.

2 Astaire – siidrättidele. Rätt pannakse taskusse ning räti kese tõstetakse seejärel sõrmedega ülespoole.

3 Churchill – suurepärane siidile ja puuvillale. Alustatakse nagu Astaire-stiili, kuid otsi tõstetakse veelgi rohkem.

4 Tagurpidi – kõik rätiku otsad on taskus. Sobib siidile ja puuvillale.

Salong **KAMINAKODA**
TALLINN: Pärnu mnt 139e/2, tel 677 6977
TARTU: Tähe 127e (XNord OÜ Kaminasalong), tel 5661 5954

www.raidkivi.ee

KAMINAKODA

kaminakoda@raidkivi.ee • www.raidkivi.ee

Kott täis tehnoloogiat

Tehnikalembeliste puhkusekott on kindlasti pungil asju, mis laadimata kaua vastu ei pea. Ehk on seal näiteks sukeldumisi jäädvustav veekindel seikluskaamera ja GPS, mis näitab ka liiklusolusid?

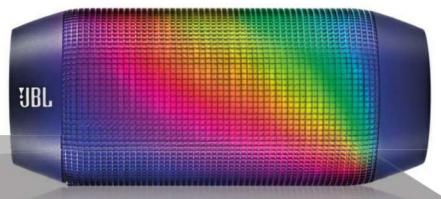
TEKST ANDREA MILANESI

ERALDI PAKITUD

Selle koti autoriks saab olla ainult Manfrotto, fotograafia-aksessuaaride esirinnas olev bränd – mahukas hübriid-tehnikakott Active II on kahe suure, eraldi taskuga. Tagumine on suurepärane just kõigi isiklike vidinate (ja kuni 17″ sülearvuti) kandmiseks, väiksemasse mahutuvad kaamerakere, objektiivid ja muud vajalikud lisad. Mõõtmed vastavad tavalisele käsipagasile, olemas on ka konks statiivi kandmiseks ning kotile käib vajadusel peale ka täiesti veekindel kate. Hind 114 eurot, manfrotto.it

I'M Tracer – I'M S.P.A
Randmel kantav GPS, mis ühildub nii GSMi kui ka 400 muu maailmas peituva mobiilivõrguga. Hind avalikustamisel. imtracer.com

F-60 Evo – NILOX Action camera
Full-HD seikluskaamera on kuni 100 meetri sügavuseni veekindel ning ühildub nii wifi kui ka nutitelefonidega. Hind 350 eurot. nilox.com



Pulse – JBL
Taaslaetava liitium-ioonakuga audiosüsteem, stereo Bluetooth-striiminguga ja LED-valgustussüsteemiga. Hind 199 eurot. jbl.com

Moverio BT-200 – EPSON
Läbipaistvate klaasidega binokkelprillid, mis näitavad umbes 320 tolli suurust pilti. Wifi-ühendusega. Hind 699 eurot. epson.com

IL COYOTE
Juhistega ja autoveloxiga (nii püsivad kui ka mobiilsed) GPS 3,2″ värviekraaniga ja ummikuid näitava süsteemiga. Hind 170 eurot. mycoyote.net

Fuel – LACIE
Juhtmevaba kõvaketas 1- või 2-terabaidilise mäluga. Ühildub nutitelefonidega ja tahvelarvutitega. Hind alates 199 eurot. lacie.com

TAHVELARVUTIST SAAB TELEVIISOR

TrekStori uus DVB-T Stick Terres on mõeldud nendele, kes tahavad ka liikvel olles kursis olla. Seadeldise abil saab paljud Androidi ja USB-avaga varustatud tahvelarvutid ja nutitelefonid kiirelt kaasaskantavaks televiisoriks muundada. Selleks tuleb lisaks vidinale end varustada ka tasuta aplikatsiooniga AirDTV, mille saab Google Play'st mugavalt alla laadida, ning kasutada olemasolevat klassikalist antenni, et õiged kanalid kiirelt üles leida. Soovitud programme võib vaadata reaalajas või kasutada ka integreeritud salvestussüsteemi. (Hind 50 eurot, www.trekstor.de).

Edge Touring – GARMIN
Veekindel rattaarvuti GPS-sensori ja 2,6″ puutetundliku ekraaniga, mida võib kanda ka näiteks rattakinnastele kinnitatuna. Hind 249 eurot. garmin.com

Xperia Z2 – Sony Mobile
Kuni 1,5 meetri sügavuseni veekindlal Androidi nutitelefonil on 5,2″ FullHD ekraan ja 4K video. Hind 699 eurot. sonymobile.com

PowerPack – PNY
Kaasaskantav akulaadija, mille laadimismaht on kuni 7800mAh. Sobib kõigile USB-avaga seadmetele. Hind alates 40 eurost. pny.eu

Massimo Dutti
MASSIMODUTTI.COM
VIRU KESKUS, VIRU VÄLJAK 4, TALLINN

Tulevikumälestused

Kõige viimase generatsiooni foto- ja videokaamerad on väikesed, ent võimsad, veekindlad, väga vastupidavad, multifunktsionaalsed ja teevad lihtsalt tuju heaks. Muuseas, ka iPhone'i külge saab kinnitada oma objektiivi!

TEKST ANDREA MILANESI

KLÕPSI, PRINDI, JAGA

Socialmatic on Polaroidi uus projekt, fotokaamera, mis haarab nii *vintage*-disainiideid kui ka tehnika viimast sõna. Peale kohese printimisvõimaluse saab kasutaja oma klõpsu jagada ka kõigis suuremates sotsiaalvõrgustikes, sealhulgas loomulikult Instagramis. Tegu on Itaalia tootega, mis töötab Androidi operatsioonisüsteemi baasil. Sellel on 4,5" puutetundlik ekraan ja topeltsensor (eesmine kaamera 2 MP, tagumine 14 MP), WiFi ja Bluetooth-ühendused ja loomulikult GPS, et ka teised teaksid, kus foto on tehtud. Kaameral ei puudu ka LED-välk ega populaarsed fotofiltrid. Zink-tehnoloogia garanteerib tinditu printimise nagu Polaroidi vanematelgi mudelitel, fotod on suuruses 5 × 6,7 cm. Hind on selgumisel. polaroid.com

Lorem ipsum

NIKON 1 ↑
AW 1

Vahetatava objektiiviga fotokaamera, mis on nii jää-, põrutus- kui ka tolmukindel. 14,2 MP sensoriga. Hind 750 eurot, Nikkor 11–27,5 mm objektiiviga. www.nikon.co.ee

RICHO →
WG-4 GPS

GPSi, 16-megapikslilise sensori, topelt-värisemis-vastase funktsiooni, rõhumõõdiku ja digitaalse kompassiga veealune fotokaamera, mis kannatab kuni 14-meetrist sügavust. Hind 349 eurot. fowa.com

← FUJIFILM
FinePix XP70

Veekindel kuni 10-meetrilise sügavuseni, 16,4 MP sensor, 5× lainurkne optiline suum, Full HD video, optiline pildistabilisaator. fujifilm.eu

← PENTAX
Optio LS465

16 MP sensor, 5 × 28 mm lainurkne optiline suum, 2,7" LCD-monitor, saadaval must, roosa, lilla ja alternatiivkorpused. Hind 109 eurot. ricoh-imaging.com

SAMSUNG ↑
NX mini

Kompaktne fotokaamera vahetatavate objektiividega, 20,5 MP sensor, 3" Flip Up ekraan 180-kraadise pöördenurgaga. Hind 549 eurot, 9–27 mm objektiiviga. samsung.com

SONY →
α 6000

Vahetatavad objektiivid, 0.06-sekundiline autofookussüsteem, NFC/WiFi, ühildub nutitelefonidega. Hind 649 eurot. sony.com

← CANON
EOS 1200D

18 MP sensor, ISO 12800, Full HD (1080p) video, Video Snapshot, 3" LCD ekraan. Hind 409 eurot (korpus). canon.com

Õunavidinad

iPhone Lens Dial on valmistatud alumiiniumist ning peale statiiviotsiku sisaldab ka keerlevat objektiivialust, millele on kinnitatud erinevad objektiivlahendused – praegu on valikus kalasilm-, lainurk- ja teleobjektiiv, iPhone 5/5s omanikud saavad nautida ka makroobjektiivi võlusid. Hind 179 dollarit. photojojo.com

Ulivi
ATELIER
furniture & accessories
TOODETEGA SAAB TUTVUDA SALONGIS ATELIER, RAUA TN 10, TALLINNAS. TEL +372 641 9119
AVATUD: E–R 10.00–18.00

Lainetel lennates edasi

Uus SL 118 Sanlorenzo on 36 meetrit puhast disaini ja tehnilisi uuendusi. Kõik on loomulikult personaliseeritav. Volvo Ocean Race'il osaleb ka uus staar. Aquariva tõi aga veepinnalt maale uue lambi.

TEKST FABIO PETRONE

Sanlorenzo lennukilaadne laev võtab välja kiiruse kuni 28 sõlme.

Lainetel lendleval mootorjahil on kaks ja pool tekki ning lennusild. Heldelt jagatud vorme on kujundusega tegelev meeskond läbinisti ära kasutanud ning kere kuju, mis on poole laevani *widebody* stiilis, on eriti sobiv avarale peatekile. Kujust lõikab kasu ka laevaomanikule mõeldud ala, mille keskmes on salong. Salongil on avatav terrass, mille tulemusena on ahter veelgi laiem ja annab jahile omapärase nõksu. Nagu kõik Sanlorenzod, on seegi jaht suures ulatuses personaliseeritav, kuid nüüdse SL 118 modernne, lineaarne, puhaste vormide ja toonidega sisekujundus on kõikide valikute musternäidis. Üks ehituse eripäradest on klaasist toad ja kabiinid, mis annab juba isegi avarale jahile juurde veelgi enam ruumilisust, õhulisust ja, mida tihtipeale jahtidel vajaka jääb, valgust. Privaatsuse pärast ei tasu muretseda: loomulikult saab tubasid varjata ettetõmmatavate ja reguleeritavate seintega, mis neid vajadusel täielikult katavad.

Salong on kaunis ja kolme reguleeritava seljatoega diivaniga, mis laseb külalistel kas istuda diivanil nii nagu ikka ja imetleda panoraami või nautida hoopis tähistaevast, millele aitavad kaasa ka täielikult avatavad aknad. Eripärane on ka jahi valgustussüsteem: pisikesed tulekesed on peidetud riidest paneelide taha, mis varjab need täielikult, kui need on kustutatud, ning toimib kui valgusjagaja, kui need põlevad. Kõik laevakabiinid on ehitatud nõtke struktuuriga alumiiniumist, mis on merel eriti tänuväärne, kuna kannatab sel moel välja kõik vibratsioonid ja kõikumised, vähendades neid ja seeläbi ka drastiliselt pardalolevat müratase.

Maksimaalne kiirus on 28 sõlme, tavalise kruiisi ajal aga 24 sõlme. Sellised numbrid on saavutatud tänu vähendatud kaalule, millele aitas kaasa infusioontehnika kasutamine konstruktsioonides. Ning veel enam – sama tehnika tagab ka väiksema kütusekulu.

www.sanlorenzoyacht.com

TEHNILISED ANDMED:

PIKKUS:	36,50 m
MAKSIMAALNE LAIUS:	7,60 m
REISIKABIINE:	5
MEESKONNAKABIINE:	2
VÕIMSUS:	1939 kW, 2450 p/min
MAKSIMAALNE KIIRUS:	28 sõlme
KRUIISIKIIRUS:	24 sõlme
KÜTUS:	13 700 l

LUKSUSLAMBID OTSE VEEST

Aquariva on skuuter. Kuid samal ajal on see ka lamp. Riva, millele mõlemad kuuluvad, on nimelt turule toonud oma ikooniliste veesõidukite – Aquarama, Tritone, Ariston ja Aquariva, nimetades vaid mõned – helgiheitjatest inspireeritud laualambi. Lambi projekteerijaks oli Mauro Micheli Officina Italiana Design'ist, kes on olnud ka mitmeid aastaid Riva veesõidukite disainer. Lambijalg on saadaval mambokattega (materjal, mida kasutatakse diivanipatjade katmiseks) ning mahagonist, lambialus on aga kolmest kattuvast teraskihist. barcheriva.it

40 000 MIILIGA ÜMBER MAAILMA

Volvo Ocean 65

Roomas Aniene sõudeklubis välja kuulutatud Volvo Ocean Race 2014/2015 algab oktoobris ning pärast purjede lehvides Alicantest Hispaanias lahkumist jõutakse 2015. aasta juulis Göteborgi Rootsis, olles 38 739 miili pikkuse maailmareisi jooksul riivanud viit kontinenti ja nelja ookeanit. Kuigi võistlusel ei osale ükski Itaalia meeskond, on üürituse lipulaevaks (ja sõna otseses mõttes!) Itaalia ja tema tööstusmeeskonnad, kelle valmistatud on uued purjelaevad Volvo Ocean 65. Käe panid külge: Persico Marine, kes tegi laevale süsinikust kere, Cariboni, hüdrauliliste pardasüsteemide eest vastutaja, Gottifredi-Maffioli oma taglasetrossidega ja Harken, kes andis laevale tekivarustuse. volvooceanrace.com

REGAL®
ADRENALIINI LAKS!
UUED REGALI PAADID ON SÕIDURÕÕM! KUTSU SÕBRAD PARDALE JA KIHUTAGE KOOS VASTU UUELE HOOAJALE.
Loe Regali ESX erimudeli pakkumistest lähemalt www.premiumboats.ee
Premium Boats

"Väike moodne küla"

Niimoodi esitleb end Sistiana Portopiccolo, Aadria mere ühes ihaldusväärsemas piirkonnas paiknev uuselamurajoon. Kirde Monte Carloks tituleeritud külake pakub elamispinda, spaad, rannaklubi ja seda kõike kõrgtehnoloogia tähe all.

TEKST SABRINA MIGLIO

Kristalse veega mere äärest avaneb vaade romantilisele, jahtide ja purjelaevadega kaunistatud kaile, kaunite ja avarate rõdude ja terrassidega varustatud kodudele, hotellile, spaale, restoranidele, poodidele ja basseinidele. Küla nimi on Sistiana Portopiccolo ning selle uue elamurajooni viimistlustööd lõppesid alles pool aastat tagasi.

Kõlab võib-olla uskumatult, et alles mõned aastad tagasi toimus siin, Triestest paari kilomeetri kaugusel ja Aadria mere ühe kauneima, Baia di Sistiana lahe ääres paekivikaevandusele orienteeritud sagimine. Aastal 1994 ostis maa-ala ja sellel asuva kaevanduskoopa aga Mantovast pärit ettevõtja Carlo Dodi, et anda sellele kaunile territooriumile uus väärtus ja uus elu. Carlo Dodi lasi sinna ehitada kauni külakese, mille keskseks märksõnaks sai suursugune. Sel moel ja tänu 245 miljoni euro suurusele investeeringule (Serenissia SGR-le kuuluva kinnisvarabüroo Rilke kaudu) saigi Sistiana Portopiccolost 353 000 ruutkilomeetri suurune «Kirde Monte Carlo».

Nüüd on küla lõpuks valmis külastajaid vastu võtma. Seal on 460 eri mõõtudes elamut – vahemikus 50–400 ruutmeetrit –, et rahuldada kõikvõimalikke kõrgeid ootuseid. Maju on kahesuguseid: suured, terrassiga varustatud majad asuvad mäenõlva ülaosas, vaadetega lahele ja üle terve küla, väiksemad külamajad on aga jalamil, Portopiccolo säriseva ja tuksleva külakeskuse ääres või rannal. Kõik hooned on ehitatud vastavalt kõige kõrgematele kvaliteedistandarditele, mis näevad ette maksimaalse energia- ja loodussäästlikkuse. Nii soojendus- kui ka jahutussüsteemid kasutavad innovaatilisi geotermilisi lahendusi. Parklad ja sõiduteed on viidud maa alla, et tagada külakeses rahu, vaikus ja jalakäijate ohutus.

Külakese lipulaevaks on kindlasti kasutatud tehnoloogia: üle kogu küla levib tugeva signaaliga traadita internet ning kõikide tehnoloogiaseadmete tõhusus on tagatud tugeva optilise kiu kaabliga, mis suudab hoida ühenduses üle 5000 seadme.

Neile, kelle vara hulka kuulub ka jaht või purjelaev, võivad endale soetada või broneerida ühe 124 kaikohast, kus on olemas kogu vajaminev varustus. Lisaks pakub Sistiana Portopiccolo külastajatele võimaluse nautida butiike, käsitöö- ja toidupoode, tähtedega pärjatud kokkade gurmeerestorane, Itaalia suurimat spaad kogu oma 15 000-ruutkilomeetrises uhkuses ning viie tärni luksushotelli.

Selle maa tõelised valitsejad on meri, tuul ja kajakad ning just sellest lähtudes ja loodusega kooskõlas on ehitatud rannale ka uhke Beach Club 400 ranna- ja 248 rannatoolikohaga, isiklike kabiinide ja tiikpuust ujuksildadega. Külakeses saab elada aasta läbi ja nautida seda, kuidas meri reageerib aastaaegade vaheldumisele...

portopiccolosistiana.it

ARVUDES:
460 elamuhoonet pindalaga 50–400 ruutmeetrit
41 kaubandusesindust
124 kaikohta
124 päikesevarju
248 *lounge*-tooli tiikpuust alal
400 rannakohta
760 maa-alust parkimiskohta elanikele
450 maa-alust parkimiskohta külastajatele

UUED TUULED MONTE CARLOS

Monte Carlo sümboolne keskpunkt Place du Casino saab uue teo ja uue näo. Sporting d'Hiver ja l'Hotel de Paris on kaks legendaarset ja Euroopa kõrgklassiajaloos tähtsal kohal asuvat hoonet, mida järgmise nelja aasta jooksul põhjalikult restruktureeritakse ja renoveeritakse. Mõlema hoone omanik La Société des Bains de Mer on Sporting d'Hiver'i *(art déco* stiilis hoone, kus toimuvad suurejoonelised peod ja tseremooniad Roosiballist suure jõulugalani) taastus-

ja hooldustööd usaldanud Rogers Stirk Harbour & Partnersi (rsh-p.com) hoolde. Projektis sisaldub ka kolme elamu-, kontori- ja kaubandushoone ehitamine ning samal platsil asuva L'Hotel de Paris' osaline restaureerimine. Tulemus peaks igati vastama *haut de gamme* klientide kõrgetele ootustele.

Kalossist on saanud talvesaabas!

Uue kontseptsiooniga Crocs esinduskauplus nüüd avatud ka Ülemiste keskuses!
Avamisnädalal, 23.10-26.10.2014 SUPERHINNAD! Kogu kaup kuni -40%

Kids' CrocsLights Gust Boot

Need ülikerged saapad sobivad suurepäraselt nii mänguväljakule kui ka niisama ringi jalutamiseks. Saabast on lapsel lihtne jalga panna ja nad on kerged, mis muudavad kõige pisemate jalutuskäigud nauditavaks. Lisaks on saapad väga soojapidavad ja ei ole kobakad. Peale selle on iga samm rõõmsam, kuna saabastel olevad tulukesed hakkavad astumisel vilkuma, mis aitab ka pimedal ajal last paremini märgata .

Soojapidavus

Crocs™ talvesaapad talletavad kõndimisel tekkiva soojuse ja ei lase seda saapast välja. Samamoodi töötavad nad ka vastupidiselt, väljas olevat külma ei lasta sisse. Nagu me kõik teame, hakkavad esimesena külmetama varbad, seega ei oma tähtsust kui soe on säär või sisevooder, tald peab blokeerima külma!

Elastsus

Saapad on väga elastsed ja seega ei muutu külmaga rabedaks. Tänu sellele pole ohtu, et saapad külmaga jäigaks lähevad või halvemal juhul lausa pooleks murduvad. Samuti kergendab elastne tald ka väiksematel lastel kõndimist. Kui mäletate kuidas kõndis Buratino, siis Crocs™ saabastega lapsed sellist sammu tegema ei pea.

Kergus

Kõik saapad on äärmiselt kerged, mistõttu nad ei väsita jalgu ja lastel püsivad sokid ilusti jalas ning ei hõõru kandu marraskile.

Mugavus

Crocs™ jalatsid pehmenevad kandmisel ja vormuvad täpselt nii nagu Sinu jalg seda soovib, seega on nad justkui Sinu jala järgi valatud!

Kõik need omadused talvesaabastele tagab materjal Croslite™, millest on tehtud KÕIK Crocs™ jalatsid!

tm

Crocs kauplused ja müügisaared:

KRISTIINE · ÜLEMISTE · ROCCA AL MARE · SOLARIS

ja veebipoes: www.BeCool.ee

Ajaloolised hetked

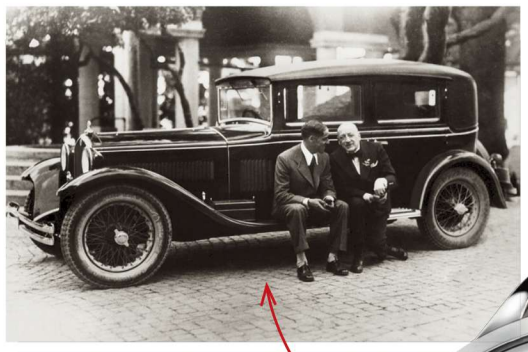
Eberhard, TCM ja Bell & Ross on seekord ette võtnud kahe legendaarse õhusõitja saavutused ja Gabriele D'Annunzio 150. sünniaastapäeva – saadaval piiratud koguses, nagu ikka. Pisikese tagasipõike teeb kellamaailma ka legendaarne L. Leroy.

TEKST PACO GUARNACCIA

KÄEKELLA-IMPEERIUMI UUS LAINE

1785. aastal loodud kellabrändi L. Leroy meistriteoseid on randmetel kandnud nii Marie Antoinette, Proust, Napoleon, Chopin, Nobel, Lindbergh, Roosevelt kui ka Matisse. Firma ajalugu on tihedalt seotud Prantsusmaa ajalooga – algselt oli tegu kuninga enda varustajaga ning pärast Prantsuse revolutsiooni pidi firma läbima ka nimemuutuse,

et oma müüke kontrolli all hoida ja jätkata. 1805. aastal sai brändist kogu kuningliku perekonna käsualune, 1835. aastast kuulus kliendinimistusse ka kuninglik merevägi. 1900. aastal tõi L. Leroy turule oma suurteose, millel oli lausa 25 tehnilist seadistust, mis tegi sellest 1989. aastani kõige keerulisema mehhanismiga kella, mis eales loodud. Ajalugu kordab end: Marine'i kollektsiooni uus kronomeeter on roosast kullast korpusega kronomeeter, millele on oma pitseri löönud peale ka Besançoni observatoorium. Hind 24 700 eurot. montres-le-roy.com



AEG LENDAB
TCM pühendab Arturo Ferrarinile ja 1920. aasta Rooma-Tokyo õhuvõidusõidule 20-eksemplarise käekella roosast kullast korpuse ja keraamilise sihverplaadiga.

ARDISCO NON ORDISCO
Gabriele D'Annunzio kuulsa moto nimeline Eberhardi Extra-Fort on pühendatud kuulsa luuletaja 150. sünniaastapäevale – terasest kronograafi näol.

Aeg ja ajalugu on lahutamatud – mitte ainult etümoloogiliselt. Pole imestada, et paljud kellakollektsioonid võtavad snitti just toimunud sündmustest ja elanud legendidest, kellest inspireerituna ajalugu taasluua. Üks selliseid tegijaid on Eberhard, kes lisaks juba olemasolevale piloot Tazio Nuvolari mälestuse auks loodud kollektsioonile toob turule ka viimase sõbra Gabriele D'Annunzio nimelise mudeli. Itaalia rahvuspoeedi 150. sünniaastapäevaks toodetud kella nimi on Extra-Fort Ardisco non Ordisco. Kõigest 150 eksemplariga mudel on terasest kronograaf musta sihverplaadiga, millele on graveeritud ka D'Annunzio allkiri (sama ilutseb kella tagaküljel) ja tema kuulus sõjateemaline moto «Ardisco non ordisco» («ma ei ürita, ma teen»). Automaatkäekell maksab 3640 eurot.

Kahekümnes sajand oli üldse eepiliste ettevõtmise ajastu. Arturo Ferrarin oli kuldmedaliga pärjatud piloot, kes 1920. aasta läks ajalukku Rooma-Tokyo õhusõiduvõistlusega, kus ta oli üks kahest päralejõudjast ning ainuke, kes läbis võistluste kõik 25 ülesannet. Sihtpunktis võttis teda vastu Jaapani keiser ning rõõmust rõkkav rahvamass. Seda momenti proovib nüüd taaselustada TCM (Terra Cielo Mare – Maa Taevas Meri), itaalia bränd, kes ongi spetsialiseerunud itaalia ajaloost inspiratsiooni saamisele. Ferrarin Roma-Tokyo 1920 Gold – kõigest 20 eksemplari (hind 7950 eurot), korpus käsitsi viimistletud roosast kullast, sellel valgest kullast tahvlike, millele on kirjutatud kella seerianumber. Sihverplaat on keraamiline ja keskteljega veidi viltu, nagu seda eelistasid tolle aja aviaatorid. Kella tagakülg on suitsuklaasist, läbi mille on näha kellamehhanism ja Ferrarini stiliseeritud lennukikujutis.

eberhard-co-watches.ch; terracielomare.it

MINEVIK SAAB TULEVIKUKS

Kangelaste ajanäitajad

Sada aastat tagasi alanud Esimese maailmasõja piloodi Georges Guynemeri auks on Bell & Ross valmistanud midagi põnevat. Georges Guynemer, kelle väärtust hinnatakse jätkuvalt, astus leegionisse juba 18aastaselt. 53 kindlat ja 35 arvatavat õhuvõitu hiljem suri ta 22aastaselt prantsuse aviaatori käe läbi. Bell & Ross andis välja *vintage*-kollektsiooni raames 500 eksemplari, millel nimeks WW! Guynemer – hallist terasest korpuse ja pilootide õnnetoojat – kurge – kujutava sihverplaadiga käekell. Tagakülge kaunistab Guynemeri portree. Hind 2700 eurot.
bellross.com

SEIKO KINETIC.
YOU ARE THE POWER.

NOVAK DJOKOVIC

Premier
KINETIC PERPETUAL

SEIKO
DEDICATED TO PERFECTION

GOLDTIME

kaubamaja

Jaan Pillesaar – selja

Töö ja hobi joonel – vasakul Jaani töölaud, paremal töötleb ta hobifotograafina fotosid.

Jaan Pillesaar ei pea ideid suurt millekski, sest neid jagub kõigil. Võidavad need, kes ideed ka päriselt teoks teevad. Kõige paremad ideed, mida asuda laias maailmas teoks tegema, tulevad Pillesaarel tema Kakumäe kodus selili voodis lamades.

TEKST MARI METS, FOTOD MEELI KÜTTIM, ERAKOGU

Tüüpiline Jaani tööpäev algab hommikumantlis. Esimene tass kohvi käes, lülitab ta kõrge töölaua taga sisse arvuti oma kolmest küljest akendega ümbritsetud kodukontoris. Lapsed on kooli läinud, hommikustes ummikutes pole pidanud istuma, aknast avaneb vaade majatagusesse seenemetsa – päev algab igati pingevabalt. Kõrvaltoas sädistavad tütarde papagoid. Tõsine töö hakkab pihta teise tassi kohviga.

"Uhkes üksinduses kodus ajude ragistamine on privileeg," ütleb Jaan. Seda privileegi saavad soovi korral nautida kõik Pillesaare juhitud tarkvarafirma Helmese töötajad, kuid häda on selles, et Helmes on valdavalt tiimitöö ja tiim käib ikka kontoris koos. Üks edukas firma saabki tänapäeval olla ainult hea tiimitöö tulemus, üheski inimeses üksinda ei peitu kõiki selleks vajalikke talente, sõnab Jaan.

Jaan Pillesaar võib jätta malbe ja tagasihoidliku inimese mulje, kuid oma arvamus Eesti elu tervisest on Jaanil tugev. Ta ei kipu kiitma takka riigi veenvale reklaamitööle, mis loob kuvandit Eestist kui maailma parimast paigast ettevõtte asutamiseks, sest ettevõtlusaktiivsus on siin Jaani kinnitusel üks Euroopa madalamaid. Tööjõumaksud on suured. Nõukogudeaegsed röövkapitalismi ilmingud pole kadunud. Riik ei kanna oma ärimehi just kätel. Olla Eestis ettevõtja pole meelakkumine.

Esimesed kümme aastat oma äri käima tõmmates ei näinud Jaan ühtegi pühapäeva. Nüüd, 47. eluaastaks on saabunud hetk, mil ta võib oma Kakumäe tagaaias jala üle põlve visata, hinge tõm-

kotiga seikleja tarkvarataevas

mata ja rääkida mägedes matkamisest, ajurvedast, pühapäevadest lastega ja kümnetest sahtlisse kirjutatud äriplaanidest.

LINNAÕHK PELETAS HOTELLI ELAMA

Jaan ja tema abikaasa Hede armastavad loodust nii väga, et suutsid elada enne Kakumäe maja valmimist vaid paar nädalat vanalinna üürikorteris, siis kolis mees koos lapseootel abikaasaga Laulasmaa spaasse – ikka linnakärast eemale, mereõhule lähemale.

"Selle Kakumäe koha leidsime nii, et üks sõber tahtis mulle kangesti ühte Volvot müüa. Võtsime siis selle Volvo ja sattusime nädalavahetusel siiakanti sõitma. Siis olid siin Kakumäel ainult krundid, ei ühtegi maja. Vaatasime kohe, et teist sellist mäekülje ja mustikametsaga krunti me küll Tallinnas ei leia. Meil oli Hedega toona kahe peale kaks maja ja kaks korterit, müüsime need kõik maha ja ehitasime siia uue kodu. Sisse kolisime aastal 2005. Maja ei saanud aga õigel ajal valmis, kogu vana kinnisvara oli ka juba ära müüdud. Paar nädalat pidasimegi ühes vanalinna üürikorteris vastu, siis kolisime kuuks ajaks Laulasmaa spaasse. Liisa sündis just sel ajal. Spaainimesed said teada, et olime sünnitusele sõitnud. Kui Fertilitasest tagasi jõudsime, oli meile kook tehtud. Ega seda ikka päev juhtu, et hotellielanikud saavad lapse," meenutab ta.

VALGUSTAVAD SELJAVALUD

"Umbes kolmandiku ajast töötan kodukontoris, kolmandiku käin inimestega kohtumas ja kolmandiku olen linnakontoris. Soovitan võimalusel kodus töötamist. Mõtlemistööd saab siin kordades tõhusamalt teha. Kõike ei saa muidugi kodust teha, inimestega peab otse ka suhtlema," räägib Jaan.

Klassikaline tööaeg on tema arvates oma tähtsust tasapisi kaotamas, sest väga paljud inimesed teevad õhtul kell üheksa kodus ka tööd. "Tööd tehakse tulemuse nimel, see pole ju lihtsalt kusagil kohal käimise protsessi pärast. Ma arvan, et kodus töötamise väärtuse mõistmiseks peab paar nädalat haige olema. Siis saab selgeks, et tegelikult saab väga palju asju ära teha ka kodust väljumata. Ma olen väga harva haige olnud, aga korraga saabunud seljavalud valgustasid mind selles osas tohutult," on ta nüüd veendunud.

Helmese büroojuhataja tegi hiljaaegu pakkumise, et kontorisse võiks sisse seada eraldi toa, kus saaks vahepeal magamas käia – mõned inimesed lihtsalt vajavad lõunast uinakut ja on pärast hulga produktiivsemad. Selle ideega oli Jaan kohe päri.

"Praegu on väga hea ja vaikne kodus töötada, aga suvel oli keerulisem, kui lapsed olid kodus. Eriti head mõtted tulevad siis, kui pikali visata ja veri valgub pähe. Kõige olulisemad asjad siin elus olengi vist välja mõelnud voodis lamades."

HELMES – TEGIJATE NÄOGA PEREETTEVÕTE

"Ettevõtjad on hullud inimesed. Õnne ja juhuse osakaal nende edus on üüratu," ütleb Jaan. "Mina oleks pidanud omal ajal TPI järel muidu suunamisega näiteks Väike-Maarjasse insenerina tööle minema, aga õnneks oli mul häid ja innovaatilisi sõpru, kes otsustasid hoopis ise midagi teha ja mind ka kampa võtta."

Sellest innovaatilisest ettevõtmisest 1991. aastal sai Jaani elutöö, tarkvarafirma Helmes. Jaan aga

Jaan Pillesaar tuletab meelde ülikooli ajal õpitud kitarrimängu.

ei taha nõustuda, et Helmes oleks ligi 25 tegutsemisaastaga ülemäära tema nägu läinud. “Helmese bränd on kõikide sadade tublide inimeste nägu, kes on läbi aegade siin töötanud. Meid on ligi 200 inimest mitmes riigis. Ka mina olin Helmese põhiväärtuste sõnastamisel aktiivne. Need on hoolivus, julgus ja efektiivsus, mis on minu jaoks olulised inimlikud omadused ja iga eduka äri põhimõtted,” ütleb ta.

“Just eile lugesin Michael Gerberi raamatust sellise lause, et mistahes äri on pereäri. Väga õige! Kui sul on ikka vaja laps kooli viia, siis sel ajal tööl olla ei saa. Meie peres teeb seda Hede ja minul on selle võrra kergem. Minu põhimõte on, et iga töötaja peab saama eraelu ja töö ühendada võimalikult efektiivsel viisil.”

ÕIGEL HETKEL ÄRID SAHTLIST VÄLJA

Oma paarikümne aasta jooksul Eesti tippettevõtluses on Jaan hoidnud kätt ligi 30 ettevõtte pulsil nende asutamisest peale. Paljud neist pole jõudnud paberilt kaugemale. Helmes, MarkIT ja Now Innovations on olnud lipulaevad. Aga näiteks Jaani ja tema tiimi välja mõeldud Tervisepank ei tahtnud alguses üldse kaubaks minna.

“Praegune koolitervise infosüsteem sai alguse sellest, et mul oli äri, mille eesmärk oligi veebi kaudu perearstidele infosüsteemi teenust pakkuda. Perearstid aga osutusid nii konservatiivseteks, et ma panin umbes kolm kuni viis miljonit krooni magama ja projekt jäi sinnapaika. Mitu aastat hiljem korraldas Tallinna linn aga hanke peaaegu samasuguse teenuse leidmiseks. Siis saime oma tarkvara sahtlist välja võtta ja teenisime investeeritud raha tagasi. See on hea näide sellest, et idee võib olla hea, aga äri õnnestumine on korrutis väga paljudest teguritest ja õige ajastus on selles väga oluline komponent,” ütleb Jaan.

Ta selgitab, et äris on tähtsuselt esimene komponent elluviimine ja idee on alles teisel või kolmandal kohal – kui ta üldse mingit tähtsust omab. Näiteks sellist otsingumootorit nagu AltaVista ei mäleta enam keegi, aga Google on maailma üks väärtuslikemaid ettevõtteid. Mõlema idee on täpselt sama, erinevus on ainult elluviimises.

IDEE EI MAKSA MIDAGI

Kui vaadata, millega teenitakse praegu maailmas palju raha, siis 99 protsendi ulatuses pole need Jaani sõnul mitte uued ideed, vaid vanad tuntud ideed, mida keegi teeb lihtsalt väga hästi. “Apple ei teinud ka midagi uut, vaid lihtsalt vana asja paremini. Juba aastal 1995 olid olemas sellised teenused nagu Skype, aga Skype kommertsialiseeris selle. Rahavahetus (viidates edukale idufirmale Transferwise – toim) ei ole ka ju midagi uut, nad teevad seda, mida on tehtud raha leiutamisest alates, lihtsalt pisut uue nurga alt.”

Vaid murdosa idufirmasid on teadusuuringutele tuginedes midagi täiesti uut teinud. Need on mõnes mõttes just kõige olulisemad firmad, kellest me sageli suurt midagi ei tea, sest nende eesotsas on teadlased, kes ei räägi kogu aeg, kui erilised ja innovaatilised nad on. “Keskmine tootlus idufirmade puhul on väga madal või isegi negatiivne. Raha teenivad väga üksikud, kellel veab või kes on väga targad. See on nagu loteriiäri: seal on üksikuid suuri võitjaid ja palju keskpäraseid kaotajaid. Idufirmasid võib teha, kui oled 25 aastat vana, energiat

VANNITOAD NÕUDLIKULE MAITSELE

ESINDATAVAD FIRMAD: ÜLE 60
STIILID: ANTIIGIST ULTRA-MODERNSENI
HINNAD: MÕÕDUKAST HÜPER-KALLINI

VANNISTUUDIO

tuukri 50, tallinn
tel: 677 58 23 • gsm: 56 47 00 01 • e-post: info@vannistuudio.ee
www.vannistuudio.ee
oleme avatud: E-R 10.00 - 18.00 • L 10.00 - 15.00

on palju ja pensionini on nii palju aega, et nende paari aia taha läinud firma pärast vanaduses veel nälga ei jää. Kui sa oled 47 nagu mina, on natuke hilja hakata selliseid katseid tegema. Elada oleks ka vaja, mingil hetkel tahaks puhata ja mängida, kogu aeg ei jõua idufirma tempoga tööd teha. Äri alustades ei olnud mul küll kümme aastat ühtegi pühapäeva, see oli ainus võimalus midagi käima saada," meenutab ta.

MÄGEDEPISIK

Nüüd, mil Jaanil kõik ettevõtted edukalt käimas on, mõistab ta ka puhkamise vajadust, et keha ega pea alla ei annaks. "Paar aastat tagasi proovisin uuesti jalgpalli mängida, mis oli nooruses mu lemmikspordiala. Masendav kogemus oli. Mõte ja tunnetus teavad, mida tuleb palliga teha, aga keha lihtsalt ei tule järele. Ei ole enam seda kiirust ja painduvust. Õnneks on hulgaliselt teisi spordialasid, kus kiirus ja painduvus ei ole olulised, piisab teadmistest ja vastupidavusest. Näiteks seda usun ma küll, et mägedes suudan ronida veel 70aastaselt ka. Minu üks unistus on ronida Matterhorni, ühe Alpide ilusaima mäe (4478 meetrit), tippu, ja ma tõesti kavatsen seda teha," kinnitab Jaan.

Tänavu on esimene kord viimase 15 aasta jooksul, mil Jaanil on veel alpimatk tegemata. Mägedes matkamas on ta käinud nii üksi, lähedasemate sõprade, Helmese kolleegide kui ka suuremate gruppidega.

"Kui grupp on kaasas, tuleb hoolitseda, et ka teised liikmed sihtpunkti kohale jõuaksid. Ükskord tulin kaardi järgi justkui korralikul rajal üle mäeaheliku ja sattusin 1000 meetrit allpool läbimatusse okaspõõsaste džunglisse. Mis sa siis sellises olukorras teed? Üle kuru teisele poole tagasi ronida ei jaksa, päike hakkab loojuma, magamisvarustust pole. Laskusin siis läbi vee kaks-kolm tundi mööda mägijõge ja jõudsin lõpuks pärale. Nii võib ikka juhtuda, kui minna uutele radadele," on Jaan nüüdseks õppinud.

Jaan matkamas Šveitsi Alpides, aga ilusaimad kohad on tema arvates Gran Paradizo rahvuspargis Itaalias.

KUS LÕPPEB TÖÖ JA ALGAB PÜHAPÄEV?

Jaan ütleb, et tema sõbrad kipuvad väitma, et ta teeb erakordselt palju tööd, aga Jaan ise kaitseb end sellega, et ta ei viitsigi teha paljusid asju, mida teised lõõgastumiseks peavad.

"Senimaani tegin jah kõik nädalavahetused tööd, raske oli piiri tõmmata, mis on töö ja mis enam töö pole. Mõne vajaliku raamatu lugemine pole minu jaoks töö. Ma ei viitsiks aga pühapäeval kell neli veinipudelit lahti teha ja grillima hakata. Selle veinipudeli võin ma avada, aga sinna kõrvale võtan mõne asjaliku raamatu, et midagi ikka teha ka oleks," selgitab ta.

Kui Jaanil parasjagu lugemistuju pole ja näiteks rattaga ka sõita ei taha, meeldiks talle lastega tegeleda, kuid viimasel ajal ei taha need vedu võtta. Pigem on isa see, kes mängida tahab. "Pühapäeval just pakkusin välja, et lähme jalutame Tabasalu pankrannikul ja pärast lähme restorani sööma. See plaan hääletati kohe maha. Suure tüliga saime kaubale, käisime jalutasime vanaema krundi peal, korjasime õunad ära ja läksime siis sushit sööma. Neil on ikka väga selge oma nägemus, mida nad teha tahavad. Eriti põikpäine on noorem. Ta on alati põhimõtteliselt kõigele vastu, mis välja pakutakse. Esimene tütar on 18 kuud vanem. Tema on rohkem minu laps, noorem on rohkem Hede laps. Kui ta sündis, siis Hede tegeles temaga, vanem õppis minu lapseks olema," räägib Jaan.

RAAMATUKOI ÖÖTÖÖ

Filoloogi poja ning hilise uinujana on Jaan kõva lugeja. Kooli ajal aitas ta filoloogist emal vahel raamatuidki toimetada. Praegu on tema öökapil e-luger ja selles on pidevalt pooleli umbes 30 raamatut. Paratamatult on vähemalt pooled neist tippjuhile omaselt juhtimisalased, ülejäänud pool ilukirjandus. "Paberiajastul" tellis ta iga kuu Amazonist paki raamatuid.

"Kui õhtul väsinud olen ja pea ei jaga enam korralikult, loen meditatiivset kirjandust. Aga 8st 12ni võin veel midagi asjalikku lugeda, ega ma enne uniseks jää kui alles ühe paiku öösel. Ja kui und ei tule, siis tulen uuesti trepist alla, panen aias tule põlema ja loen mingit joogakirjandust. Kui midagi soovitama peaksin, siis lugege Deepak Chopra raamatut "Perfect Health". See paneb mõtlema, kuidas elada, et kaua elada," soovitab ta.

Viimase aja seljavalu on viinud Jaani tervisekirjanduse radadele. Inimene kogu oma keerukuses on teda alati huvitanud. Et aga valu ei tahtnud üldse järele anda, pöördus ta raamatutest kannustatuna alternatiivmeditsiini poole.

"Täna hommikul käisin esimest korda ajurveda arsti juures oma seljavalu pärast. Mina talle midagi ei rääkinud, mis mul viga on, aga oma kahe käega pulssi mõõtes oskas ta üsna täpselt mu probleemi ära kirjeldada. Kogu ajurveda ravi põhineb sellel, et organismi tasakaalu muudetakse mingis suunas – teatud rakkudel lastakse tekkida vastavalt vajadusele kiiremini või aeglasemalt," ütleb Jaan.

TÄNA ÕPIKS ARSTIKS

Kuna Jaani tädi oli arst, võeti tedagi lapsepõlves sageli haiglasse kaasa. "Meditsiin oli üks eriala, mida kaalusin õppima minna. Kunst oli teine, aga õnneks olin piisavalt andetu, et ei saanud ERKIsse graafikasse sisse. Elektroonika tundus ka tore asi, millest toona keegi eriti aru ei saanud. Lõpuks valisin selle. Tuleviku maailmas on tehnoloogiat mõistmata väga raske toime tulla. Need on julged inimesed, kes lähevad õppima nn pehmeid erialasid," sõnab Jaan.

Kõigepealt ütleb ta, et kui saaks uuesti ülikoolitee algusest peale jalge alla võtta, õpiks ikkagi elektroonikat, sest sellest lihtsalt tuleb tänapäeval aru saada. Pikemalt järele mõeldes tõdeb ta: "Kui täna läheksin ülikooli ja raha ei ole üldse teemaks, õpiksin ilmselt arstiks!"

Ettevõtjad on hullud inimesed. Õnne ja juhuse osakaal nende edus on üüratu.

JAAN PILLESAAR

Jätkab ka siis, kui teised juba loobuvad

VILLE JEHE, sõber, teinud Jaaniga mitmeid Targa Eesti ja Teenusmajanduse Koja projekte

Jaan võib tihti jätta mulje, et tema seisukohad on kõigutamatud. Tegelikult on aga olemas hulk inimesi, kes tema arvamust siiski oluliselt mõjutada suudavad. Kusjuures need inimesed, kelle arvamusega ta arvestab, seda tihti ise ei teagi.

Tema meelekindlus ja pühendumus on tähelepanuväärsed – olenemata ette tulevatest takistustest, jääb ta enda valitud teele kindlaks isegi siis, kui teised on juba loobumas.

Lähemalt sain Jaaniga tuttavaks aastal 1999 – olin koos Allan Martinsoniga Microlinkis, mis sel ajal agressiivselt laienes. Pidasime Jaaniga tema ettevõttega Helmese koostöö- ja investeerimisläbirääkimisi. Samal ajal ostis Microlink Lätis ja Leedus mitmeid ettevõtteid, skeem oli alati sama: tutvusime juhtkonnaga, rääkisime oma visioonist, saime kinnitust, et see ikka ära ostetakse ja seejärel ostsime.

Jaaniga nii ei läinud. Tema visioon Helmese tulevikust oli nii selge ja kindel, et sisuliselt polnud sinna enam mitte midagi lisada. Tal polnud Microlinki vaja. Tal polegi eriti kedagi vaja, ettevõtjana on ta tervik. Samas hindab ta ka meeskonna olulisust ja arendab seda.

"Kinkis" lemmikteksad hotellitöötajale

Meelis Lang, kauaaegne töö- ja reisikaaslane, partner Helmeses

Esmapilgul on Jaan pigem rahulik introvert, kes ise inimestega juttu rääkima ei trügi, kuid leiab alati aega inimeste kuulamiseks. Ta julgustab aktiivselt, kui kuuleb nende ärivõimalustest. Tutvusime 2001. aastal Helmese kööginurgas, kui arutasin kolleegiga, kuidas midagi saaks paremini teha. Vahepeal oli Jaan ligi hiilinud ja ütles, et tahaks lähemalt minu mõtetest kuulda. Mina rääkisin, Jaan kuulas. Koos töötatud aastate jooksul oleme nii palju häid mõtteid ellu viinud.

Kõige naljakamad ja kummalisemad lood juhtuvad alati välismaal reisides, kuna Jaan räägib vaikselt, mõnikord lausa ilma sõnadeta. Inimesed tõlgendavad tema soove väga loovalt. Ükskord andis Jaan hotellis oma lemmikud disainteksad võõramaalasest teenindajale pesemiseks. Kui Jaan oli juba paar päeva n-ö püksata olnud ja olukorda uurima läks, siis selgus, et teenindaja oli Jaani sõnadest ja käeviibetest aru saanud, et Jaan kingib need teksad talle ning viimane oli neid juba rõõmsalt kandma hakanud.

Äris on Jaan on suutnud mind üllatada nii positiivselt kui ka negatiivselt sellega, milliseid võimalusi ja usaldust ta jätkuvalt inimestele annab ka pärast seda, kui äris on tekkinud tagasilööke või raskusi.

EESTI ADVOKATUUR

ADVOKAADIBÜROO A. RATNIKOV & PARTNERS

Registrikood 12290629

Advokaadibüroo A. Ratnikov & Partners kutsub tutvustavale seminarile, mis toimub 4. novembril 2014. a Nordic Hotell Foorumis, Viru Väljak 3, Tallinn.

Seminaril käsitletakse ja valgustatakse Venemaa maksu- ja äriõigustega seonduvaid teemasid.

Käsitleme, milline on Venemaa maksuõiguse süsteem, millistest maksudest see koosneb, kuidas see toimib, millised õigused on Venemaa maksuametil ja kuidas toimub üldiselt maksukorraldus Venemaal.

Seminari teises osas valgustame Venemaal ettevõtte asutamise reegleid, ettevõtete asutamise eripära, tegevuslubade saamise vajadust.

Lisaks sellele muud aktuaalset Venemaa maksu- ja äriõiguses.

Seminari päevakavaga saab tutvuda lähemalt kodulehelt www.ratnikovab.com

Toimumisaeg: 04.11.2014, algus kl 11.45

Soodushind kuni 28.10.2014: 75 eurot + km

Tavahind pärast 28.10.2014: 100 eurot + km

Toimumiskoht: Nordic Hotel Forum (Viru väljak 3)

Registreerimine: RSVP 31. oktoobriks telefonil 56 90 90 06 või e-postile: info@ratnikovab.com

Osavõtutasu tasumise rekvisiidid: A/a 221055427394 Swedbank, IBAN EE492200221055427394; saaja: Advokaadibüroo A. Ratnikov & Partners OÜ

Peakontor:
J. Köleri 8, 10150 Tallinn, Estonia
Tel +372 684 5807
Mob + 372 56 90 90 06
e-post: info@ratnikovab.com

A&P Law Firm

Filiaal Moskvas:
Talalihina tn 2/1, korpus 4, 109147
Moskva, Vene Föderatsioon
Tel + 7 499 39 09 659
Mob + 7 925 07 07 587
branch@ratnikovab.com

NICOREX

Puhtaimad e-vedelikud ja kindel garantii

Oktoobris Sigma Mini komplektid -30%

24,50

TAVAHIND 35€

Selle kupongi esitamisel kauplusest kingituseks **nahast vutlar (väärtusega 5·9€)**

www.nicorex.eu

Laste joonistused on kodus aukohal, Jaan isegi haarab vahel koos lastega pintsli.

Maailm mõtestatud

JAAN PILLESAAR

Sündinud 1. oktoobril 1967 Tallinnas
Lõpetanud 1991. aastal Tallinna Polütehnilise Instituudi tööstuselektroonika eriala.
Asutas kohe pärast ülikooli 1991. aastal innovaatilise ettevõtmise, mis alates 1999. aastast tegeles erinevate IT-äridega. 2001. aastaks sai sellest tarkvarafirma AS Helmes, mille nõukogu esimees on ta tänini. Hiljem asutas koos äripartnerite Olari Taali, Viljar Arakase, Hannes Tamjärve jt-ga investeerimisfirma Eften Capital. On olnud ligi 30 firma tekkimise juures.
On olnud mitmete ühiskondlike organisatsioonide juhtimise juures, näiteks Haigekassa nõukogu liige, Teenusmajanduse Koja juhatuse liige, Eesti Kaubandus-Tööstuskoja juhatuse liige.
Hobideks on mägedes matkamine, fotograafia, kitarrimäng ja rattasõit Abikaasa Hedega on tal kaks tütart.

ESIMENE MILJON

"Magasin oma ettevõtluse alustamise aastatel põrandal madratsil. Polnud aega voodit osta ja ei tundnud ma selle järele puudust ka," meenutab Jaan. "Koolipõlves ma vahel arvutasin, milline oleks miinimumsumma päevas, millega ma hakkama saaksin. See oli vist nii umbes üks rubla. Nii et toime tulla on võimalik väga väikese rahaga. Väike raha lihtsalt seab mõningaid piiranguid vabadusele ja igaühel tuleb kaaluda, mis see sobiv tasakaal tema jaoks on."

Esimene miljon teenitakse Jaani sõnul tavaliselt kõva töö ja säästliku eluviisi tulemusena. Seejärel saab hakata ka investeerima ja rahaga oma tööd võimendama. Jaan räägib, et esimesed investeeringud enamasti luhtuvad: "Teatavasti üle 95% algatatud ettevõtetest üle viie aasta ei ela ja see on reaalne statistika ka minu kogemuses. Järgmised miljonid tulevad tavaliselt kergemini sellepärast, et nad tulevad eelmiste kaotatud miljonite kogemusest."

LÜHINÄGELIK EUROOPA LANGEB NAGU ROOMA IMPEERIUM

Vabal ja tööaja piirimail mõtleb Jaan Euroopa Liidu tulevikust. Majanduslikult edukaid riike maailmas iseloomustab üks ühine näitaja – madalad tööjõumaksud. "Vaadake USAd ja Aasiat. EL on tänase maksupoliitika jätkumisel 100 aasta pärast vaene ja tülidest lõhestatud vanadekodu. Maailma valitseb Aasia," kinnitab ta.

"ELi abirahade mõju majandusele on nagu püksi pissimine. Kuni abi jagatakse, on soe ja hea, aga pikemas perspektiivis on külm ja märg. Kuhu selline ümberjagamine viib, on näha põllumajanduse sektoris. Lõpuks ei oska ettevõtted ilma abita toime tulla. Abirahad ei lase turul puhastuda ettevõtmistest, mis tegelikult ei ole konkurentsivõimelised. Ja selle tõttu ei saa ka konkurentsivõimelised ettevõtted raha teenida. Sõites ringi Prantsusmaa maakohtades, on seal näha talumajapidamisi, mis elavad lehmade pealt makstavast eurotoetusest. Kaks eurot lehma kohta päevas. Lehm seda raha tegelikult ei vaja."

POLIITIKUD, VÕTKE ARU PÄHE

Jaan Pillesaare sõnul ei peaks riik ettevõtjaid kuidagi abistama, sest riigi ülesanne on luua mõistlike maksudega seadusruum ja anda ettevõtjatele luba tegutseda. Tõelistele ettevõtjatele sellest piisab.

"Igasugune riiklik abi ehk teiste sõnadega pöördmaksustamine on majanduslikus mõttes lollus," manitseb ta. "Kõigepealt korjatakse raha kokku ja siis jagatakse see taas laiali. Tulemusena läheb pool raha raisku ja ülejäänut kasutatakse turumoonutuse tekitamiseks ja poliitilise toe ostmiseks, mitte majanduse edendamiseks," ütleb ta.

"Minu jaoks on alati põhimõtted ja tõde olulisemad olnud kui raha. Nii mõnigi kord olen selle eest ka poliitikutelt privaatse või avaliku noomituse saanud," räägib Pillesaar. "Kahjuks esineb ettevõtjaid, kelle äri sõltub ainult riigist ja kelle arvamust parteid ettevõtjate seisukohana võtavad. Ma soovitaks neile ettevõtjatele sama, mida Venemaaga äri ajajatele: riik ei ole stabiilne partner, investeerige oma raha mujale."

Eesti on mehe sõnul ettevõtja jaoks maksukohustuste suuruse poolest keskmise kasumi kohta Euroopa kõige kallim riik. Ettevõtja maksab riigikassasse käibemaksu, aktsiisid, dividendi tulumaksu, töötuskindlustuse ja kõik tööjõumaksud. See, et osa tööjõumakse justkui tasub töötaja ise, on fiktsioon paberil.

Nüüd vaid
13 990 €

MOKKA

SAKSA INSENERITEADUSE TIPPTASE.

Opeli lähima edasimüüja juures ootab sind 4-aastase garantiiga, vaid 13 990 eurot maksev Opel Mokka, mis on valmis sinuga kohe kaasa tulema!

AUTOLEHE TESTIVÕITJA

4 aastat garantiid
120 000 km

Mokka Selection 1.6 l, 85 kW, start/stopp-süsteem, bensiinimootor, manuaalkäigukast. Varustus: ABS-pidurid, stabiilsusjõukontroll ESP, püsikiirusehoidja, konditsioneer; eesmised, külgmised ning lae turvapadjad; elektriajamiga aknad ees, soojendusega küljepeeglid, raadio CD 400.

opel.ee

Kütusekulu linnas 8,4 l/100 km, maanteel 5,4 l/100 km, kombineeritult 6,5 l/100 km, kombineeritud CO_2 heitmed 153 g/km (vastavalt R (EC) No. 715/2007 ja No. 692/2008).

OPEL

Wir leben Autos.

TALLINN Viking Motors (Tammsaare tee 51), Amserv Sõpruse (Sõpruse pst 151)
TARTU Carring (Ringtee 56) · **JÕHVI** Autoesindus (Lääne 1B) · **PÄRNU** Amserv Pärnu (Tallinna mnt 89A)

ŠOKO-KULTUS

Teie ees on Itaalia kõige hinnalisemate ja aromaatsemate kakaoseemnete ja kõige kõrgema kvaliteetiga toorainete meistrid, kes katsetavad uusi maitseid ja proovivad ajaga kaasas käia. Ühiseks nimetajaks jäävad siiski traditsioonid.

TEKST SABRINA MIGLIO

"Meelenaudingute kultiveerimine on terve mu elu olnud minu kõige tähtsam töö." Niimoodi kirjutas šokolaadi kirglik austaja Giacomo Casanova, kes, teades selle afrodisiaakumlikke omadusi, kinkis šokolaadi kõigile nendele naistele, keda ta võrgutada proovis. Gabriele D'Annunzio aga, et ergutada oma kunstimeelt, toituski väidetavalt ainult sellest jumalate toidust. Šokolaadil on tervisele häid mõjusid: selles on rohkelt antioksüdante, see alandab veresuhkrutaset ja vererõhku, sel on põletikuvastane toime, aitab taastada arterite elastsust ja simuleerib serotoniinitootmist, mille tulemus on suurepäraselt hea tuju ja enesetunne. New Yorgi Columbia ülikoolis püstitati ka hüpotees šokolaadi ja intelligentsuse vahelistest suhetest – tõdeti, et riigis, kuhu on viidud kõige rohkem Nobeli preemiaid – Šveits –, on ka kõige rohkem šokolaadisööjaid. Kõige selle tõttu on šokolaadi söömine suur armastusavaldus ka sööjale. Ja kui tegu on veel kõrgeima kvaliteediga šokolaadiga, on nauding seda suurem.

"Käsitööšokolaad on viimastel aastatel saanud aina populaarsemaks," räägib omanimelise Puglias resideeriva ettevõtte eestvedaja Maurizio Maglio. "See trend sobib loomulikult kõigile šokolaadimeistritele, kes tahavad ka veidi innovaatilisemalt kogu protsessile läheneda, sest kliendid, kes, tõsi küll, jäävad tavaliselt oma alatistele lemmik- ja traditsionaalsetele šokolaadidele lojaalseks, on siiski huvitatud ka samm-sammult tehtavatest uuendustest." Seda kinnitab ka Piemontest pärit Guido Gobino: "Turistid küsivad üldiselt traditsioonilisi tooteid, peamiselt *gianduiotto*'t, aga need, kes meid tunnevad, ootavad põnevusega uuendusi, ja põhjendatult. Sel aastal, näiteks, valmisid pisikesed *cuneese*'d Puerto Rico rummi ja eriti mõru tumeda šokolaadiga."

Piemontest otse Sitsiiliasse lennates leiame eest tohutul hulgal šokolaadimeistreid, kes loovad tõelisi maiuspalu, kasutades ainult kõrgeima kvaliteediga kakaoseemneid ja tooraineid. "Aga 'käsitsi valmistatud' ei pruugi alati olla kvaliteedi sünonüüm," hoiatab Toscanas paikneva Amedei Tuscany (30 töölist, käive 4 miljonit eurot) pealik ning maailma esimene nais-*maître chocolatier* Cecilia Tessieri. "Kvaliteet ja parim maitse peitub kakaoseemnes, kuid paljud n-ö meistrid ostavad tööstussõkolaadi, sulatavad selle üles ja loovad kauneid tooteid, mis ei pruugi siiski üldse head olla." Hea šokolaadi saladus peitub seega siiski "ubadest tahvliks" mentaliteedis. Õige kakao otsingud käivad niisiis Madagaskarist Venezuelani, Colombiast Ecuadorini ja Trinidadist Peruuni, otsijate silme eest vaid kujutlus sellest kõige hinnalisemast ja maitsekamast kakaoseemnest.

Piimašokolaad, mõru šokolaad, tšillipipraga šokolaad, sarapuupähklitega šokolaad... Tahvlina või pallikestena või sellistena, nagu pakub neid Maglio.

Riccardo Marcialis

Itaalia šokolaadimeistreid tutvustav reis saab alguse põhjast, Piemontes Torino ja Cuneo vahel laiuvast sarapuupähklirohkest Gianduja Valleyst. Siin asub tööstusettevõtete kõrval rohkelt pisikesi käsitöötootjaid, kelle jaoks on kõrgeima kvaliteedi otsing lausa nende elufilosoofia vundament. Gianluca Franzioni loodud Domori (Torino lähedal Nones), mis nüüdseks on osa Illy Groupist, on oma juurtega Parias, Venezuelas, kus asub ka Domori-nimeline kakaokasvandus, mida peetakse üldiselt kakaokultuuri pealinnaks. Seal kasvav Criollo on konkurentsitult kõige hinnatum kakao terves maailmas. Ilmekalt näitavad seda ka numbrid: iga-aastane šokolaadikogus, mida maailmas sellest valmistatakse, ei ületa 0,001% kogu ülejäänud toodangust. Pole siis ka ime, et Domori on ainuke Itaalia ettevõte, mis on

NOVIRA PLAZA

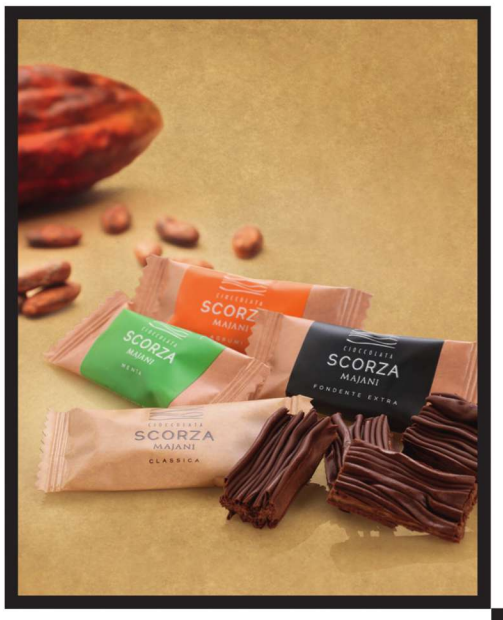
MÜÜA A-KLASSI BÜROOD

LIIVALAIA JA TARTU MNT. NURGAL

BURÖOD SUURUSES:
57 M² - 386 M²

RAUL ANDRESSON
RAUL@NOVIRA.EE
MOB + 372 5887 5588

NOVIRAPLAZA.EE



Ülevalt vasakult: Pistocchi-nööbid; Majani pralineed klassikalises, tumedas 70%, tsitruselises ja piparmündiversioonis; Amedei pralineed.

Kõrval vasakult: Chocaviar, Cuba Rhum Chocolate Cream (kakaoliköör ja rumm), šokolaaditahvel ja šokolaadisigarid, kõik Venchi poolt; Roberto Catinari São Tomé kakao.

Kasutatav

kakao

tuleb alati istandustest, kus edendatakse

jätkusuutlikku *põllumajandust.*

SUURTE TÖÖSTUSTE MAITSED

Kuigi tõelised šokolaadiaustajad kipuvad elamuste saamiseks pöörduma alati siiski käsitööšokolaadide poole, võib ka suurte tootjate valikust leida neidki kõrgete ootustega nautlejaid rahuldavaid magusaid. Näiteks Šveitsi Lindt on hakanud tootma 72protsendilist tumedat šokolaadi ning *cappuccino*-maitselisi Lindoreid (lindt.com). Seevastu läbi ja lõhki itaallane Ferrero, kelle eesotsast on alates 1942. aastast ja väikestest tööruumidest tänase šokolaadiimpeeriumini olnud perekond Albast (Cuneo), tähistab sel aastal ainulaadse Nutella 50. sünnipäeva (ferrero.com). Piemontes resideeriv Novi, kes kuulub Elah-Dufouri gruppi, on aga 1903. aastal asutatud firma, mis toodab muu hulgas selliseid šokolaade nagu Neronero Ghana 70% ja Neronero Ecuador 75% ning minikakaotahvlikesi 88% ja 99% – neile, kes eelistavad väga tugevaid maitseid (elah-dufour.it). 1826. aastast tegutsev Caffarel kasutab maksimaalselt ära nii sarapuupähkleid kui ka *gianduia*'t (caffarel.it). Perugina klassikaliste Bacide kõrval on eksklusiivsete maiustuste nimistus ka Nudi-nimelised šokolaadikesed (vasakul), millel ei ole vaikimisiümbrist, vaid selle saab lasta ise kujundada (idee autoriks oli Luisa Spagnoli 1930. aastatel). Praegu on maitseid valikus kaheksa: sarapuupähkel, *cappuccino,* küpsised, tiramisù, karamell, *meringue*, apelsin ja tume šokolaad (perugina.it).

2003. aastast tänaseni võitnud Itaalia Šokolaadiassotsiatsiooni kuldpreemia Tavoletta d'Oro. Sel aastal sai otsustavaks nende Chuao 70%.

Nonest liigume edasi Torinosse ja Giavenosse, kus asuvad kaks suurepärast šokolaadiloojat Guido Gobino ja Guido Castagna, kelle *gianduiotto* on tõeline maitseplahvatus ning ehk isegi elumuutja. Castagna, kellele on alati meeldinud eksperimenteerida, on kasutusele võtnud uue meetodi, millega on kakao aromaatsuse kadu tootmisprotsessi jooksul väiksem kui varem. Gobino leivanumbriks on aga auhindadega pärjatud Maximo+39, millest rohkem kui 39% on Piemonte sarapuupähkleid. Gobino poed (kaks Torinos, üks Milanos ja hiljuti avatud filiaal ka Shanghais) on *gianduia* tähelennule kõvasti hoogu andnud – saadaval on nii klassikaline *gianduiotto*, kohviga versioon, piimaga Tourinot kui ka piimata Tourinot Maximo. Piemonte meistrite spetsialiteediks on kindlasti ka Cremino meresoolatükkide ning Taggiasca *extra virgin* oliiviõliga, mis 2008. aastal sai Londoni Academy of Chocolate'i maailma parima pralinee tiitli.

Piemonte šokolaaditemplite hulka kuuluvad ka Peyrano ja Venchi. Peyrano (asutatud 1915. aastal), mille perekond müüs maha ja ostis 2011. aastal tagasi, on alati olnud luksussõkolaadi sünonüüm, kuid nende Alpi likööride retseptid on senini müütilised ja saladuses. Venchi aga, kelle ajalugu algas 1878. aastal, toodab ja saadab maailma laiali üle 350 erineva šokolaadivariandi, kreemidest pralineede, tartuffinidest määrete ja rummisegudeni.

Lombardias sündis ja töötab 33aastane Davide Comaschi. Milanos hoiab Pasticceria Martesana praegust Chocolate Master 2013 tiitlit (võistlus, mida peetakse iga kahe aasta tagant Pariisis ja millest võtavad osa maailma tunnustatumad šokolaadimeistrid). Emilia Romagnas lõi juba 1796. aastal Majani Bolognas tolle aja kõige kvaliteetsema šokolaadi Majani pralinee, mida hindasid kõrgelt nii pooled Euroopa riikide kuningad kui ka šokolaadisõber D'Annunzio, kes oma kuulsal reisil Fiumesse palus neid endale saata lausa 10 kastitäit.

Toscanast leiame eest suure hulga šokolaadimeistreid, kes on suutnud luua nii jätkusuutliku

JURA

Lääneranniku külje all asub saar, mis on rikas legendide ja uskumuste poolest. See on ka kodu vähem kui 200 diurachi jaoks, mis on Jura rahva keldikeelne nimi.
See lummav paradiis on ainult 50 kilomeetrit pikk ja 11 kilomeetrit lai. Seal on üks tee. Üks pubi. Üks kogukond. Ja üks viskikoda.
Jura viskikoda asutati 1810. aastal, mis teeb selle vanuseks üle 200 aasta. Aja jooksul vana viskikoda lagunes. Diurachide asustus oli kahanenud kahekohalise arvuni. 1963. aastal tulid kohalikud maaomanikud kokku, et Jura viskikoda uueks luua. Viskikoda ehitati uuesti üles, tuues saarele tagasi lootuse, töökohad, diurachid ja õnne.
Me oleme ebausklik saarerahvas. Tegelikult oleme seda ju kõik, kas pole? Alates sellest, et turvast ei tohi enne maikuud lõigata, kuni selleni, et heinakuhjad tuleb alati teha päripäeva – meie uskumused on kui lood, mida antakse edasi põlvest põlve. Pudeli esiküljel on keldi sümbolid.

Willie Cochrane – viskikoja juhataja

Willie Cochrane alustas oma karjääri Jura viskikojas 1976. aastal meski/destilleerimisnõude operaatorina. Peagi tõusis ta redelil pruuli ja inseneri kaksikrolli – amet, mis liitis tema armastuse viski vastu tema inseneritaustaga. Kolme aastakümne möödudes sai Williest viskikoja juhataja.

Jura kogus on kolm klassikalist villimist, millest igal on oma isikupärane maitseprofiil: kerge ja õrn Origin 10; rikkalik ja täidlane Diurachs' Own 16-Year-Old; ning Superstition, mis on kergelt turbasuitsune. Jura linnaseviskil on olnud õnne võita oma ainulaadse maitse eest mitmeid auhindu.

Siin on neist ainult mõned:

- **Jura Origin 10YO**
  - Kuldmedal, Beverage Testing Institute 2012
  - Kolm hõbemedalit, International Wine and Spirits Awards (2010, 2011 ja 2012)
- **Jura Superstition**
  - Kuldmedal, Beverage Testing Institute 2012
  - Kuldmedali võitja, SFWSC 2012 auhinnad
  - Whisky Shop, aasta viski 2012
- **Diurachs' Own 16 YO**
  - Kuldmedal, Beverage Testing Institute 2012
  - Kuldmedali võitja, SFWSC 2012 auhinnad
  - Hõbemedal „Outstanding", International Wine and Spirits Awards 2012

Kusagil ei ole sellist viskit ega sellist saart nagu Jura. See on tõepoolest omaette maailm.

Jura viskide ametlik esindaja Eestis on Liviko AS.

Tähelepanu! Tegemist on alkoholiga. Alkohol võib kahjustada teie tervist. 18+

Turistid küsivad

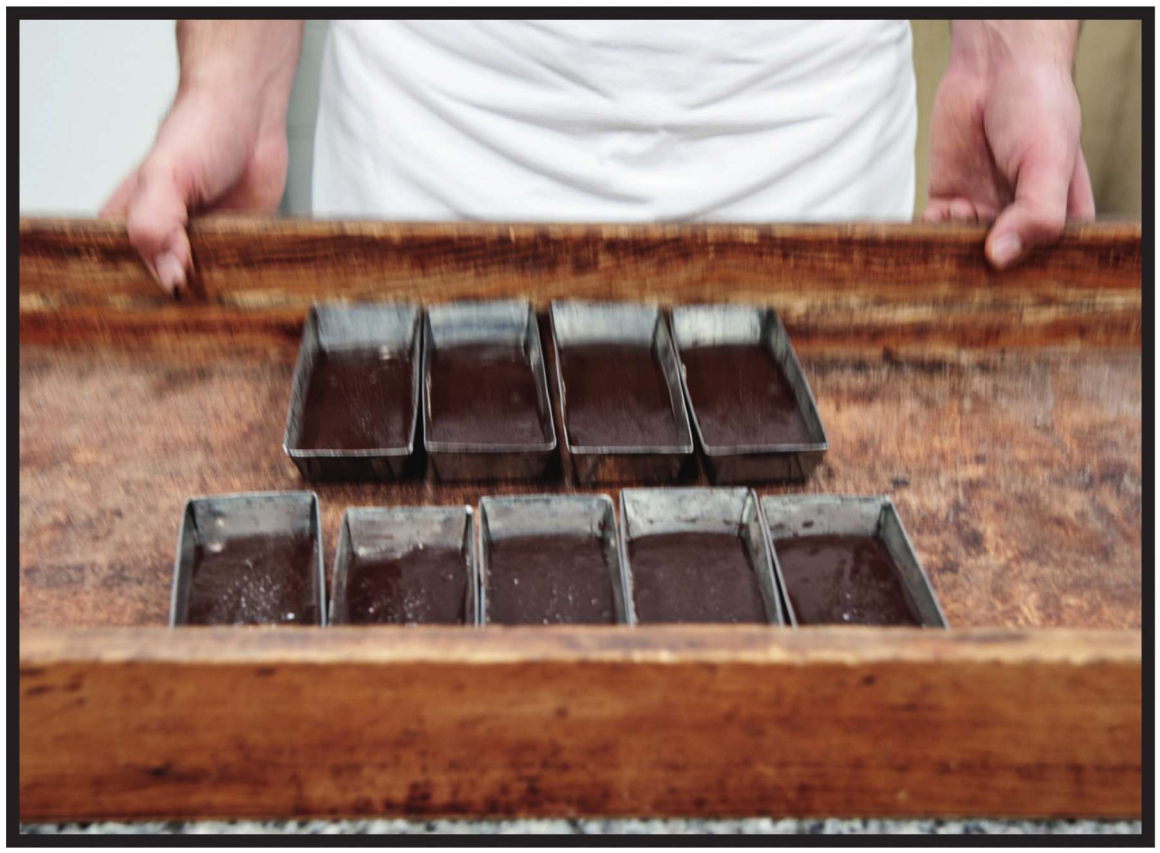
tavaliselt traditsioonilisi tooteid,

aga need,

kes meid tunnevad,

ootavad

uuendusi.



Ülevalt päripäeva:
Valik Domori minitahvlišokolaade;
Guido Gobino šokolaadikreem;
Antica Dolceria Bonajuto töötuba.

šokolaadivõrgustiku keset Itaaliat, et piirkonda kutsutakse ringkonniti ka Itaalia Chocolate Valleyks. Kõigest mõne kilomeetri raadiuses on šokolaadikunstnike kontsentratsioon üllatavalt suur. Pontederas asub Amedei, kes viimasel Londoni Academy of Chocolate preemiate jagamisel võttis endale hoiule kolm kulda (auhinnatud said Blanco de Criollo, Cru Madagascar ja Prendimè sarapuupähklikreem), kaks hõbedat ja ühe pronksi. Pisas on aga De Bondt, kelle toorainete nimistusse kuuluvad muu hulgas ka kardemon, sidrun, metsik fenkol ja must pipar. Luccast leiame aga Pistocchi ja tema puhta šokolaadi tordi. Firenzes keskuses asub käsitööšokolaadipood Dona Malina, mille nimi tuleb hispaanlase Hernán Cortési maialasest armukese nimest, ja Becagli. Aglianas asub aga 77aastase šokolaadiguru Roberto Catinari butiik, kus on näha omaniku pikka valget habet ja piiritut fantaasiat, millega ta oma magusaid kunstiteoseid loob. Catinarit varustab kvaliteetse kakaoubadega Aafrikas, São Tomés resideeriv endine firenzelane, kes otsustas siirduda sinna endisesse Portugali kolooniasse, et tegeleda hinnaliste kakaotaimede kasvatusega. Temakasvatatud taimedest on tulnud ka maailmas ainukordne šokolaad, mis sisaldab kakao viljalihast destilleeritud siirupit. Toscanas Monsummano Termes pesitseb ka Andrea Slitti, kelle Lattenero šokolaadikreemid ja kelle leiutatud šokolaadist teelusikad on võitnud auhindu ja tunnustuspreemiaid terves maailmas.

Meie Itaalia tuurile teeb lõpu Lõuna-Itaalia, kus on näiteks Puglias asuv Maglio, kelle tumedasse šokolaadi kastetud puuviljade triumfiks on apelsinid, ploomid, pähklid, datlid, mandlid, virsikud, kirsid, mandariinid ja pistaatsiad, ning Antica Dolceria Bonajuto di Modica Sitsiilias, kuhu hispaanlased tõid kunagi hinnalist jumalate toitu otse Lõuna-Ameerikast. See üheskoos araablastelt pärit maitsete ja lõhnadega ongi kogu maitsekuningriigi alustaladeks.

Aga millised on selle käsitööala kõige uuemad sihid? “Lühidalt öeldes liigume vaikselt tagasi kõige klassikalise juurde,” arvab Andrea Slitti. “Pärast kõiki neid aastaid šokolaadimaailma ekstreemseid eksperimente, milles viidi šokolaadi kokku täiesti uskumatute lisanditega – nimetagem siinkohal näiteks basiilikut ja vetikaid –, proovime minna tagasi algmaitsete juurde, mida sööjad mäletavad ja tahavad alati uuesti kogeda. Taas ilmub kõige keskmesse kakao puhas kvaliteet, mitte uued ja põnevad lisandid, mille hoog paratamatult raugeb.” Ka Cecilia Tessieri on sama meelt. “Me valmistame pralineesid moel, kuidas seda tehti 150 aastat tagasi, kasutades modernse tehnoloogia kõrval ka neid masinaid, mis pärinevad 19. sajandist või Esimese maailmasõja eelsest ajast ja mida on nüüdseks hoolega restaureeritud.” Maurizio Maglio räägib aga rohelisest mõtteviisist: “Ka šokolaadiuniversumis on jätkusuutlik ja loodussäästlik tootmine kõrgelt hinnatud ja au sees.” Seetõttu otsivadki šokolaadimeistrid selliseid istandusi, kus hinnatakse samu väärtuseid ja mille töötajatega saavad meistrid ka isiklikult suhelda.

Koostöös:
Swedbank

Statoil EXTRA uueneb!

ALATI saad rohkem!

EXTRA

Iga 6. kohv TASUTA

EXTRA

Kõigile *miles* kütused alati -2,3 s/l

EXTRA

Iga 3. autopesu 50% soodsam

Kasuta Statoil EXTRA või Swedbanki pangakaarti ja saad alati rohkem!

STATOIL

RAUAST mehed

Viimase 1000 Miglia ehk Tuhande Miili peategelane on kindlasti Jaguari meeskond, millesse kuulub ka Jeremy Irons. Kuid kes sellel kõige kaunimal ajastuvõidusõidul veel osalesid?

TEKST PACO GUARNACCIA – FOTOD CARLOS FOLGOSO/M. SESTINI

Jeremy Irons, 66, poseerib Gentlemanile *vintage*-reisimärsiga. Foto tehti 2014. a sõidu alguses, millest näitleja võttis osa 1950. aasta Jaguar XK 120 roolis.

SEE POLE LIHTSALT AUTO

SEE ON JAGUAR

JAGUAR XF BUSINESS PLUS
NÜÜD SAADAVAL TÄIUSTATUD VARUSTUSEGA BUSINESS PLUS MUDELID, HINNAVÕIT 4368 €
HINNAD ALATES 42 400 €

Business Plus mudeli standardvarustuses:

- 8-käiguline automaatkäigukast
- elektriliselt juhitavad esiistmed ja rool
- osaline nahksisu
- Bi-xenon esituled LED päevasõidutuledega
- Bluetooth
- tagurduskaamera + parkimisandurid ees ja taga
- soojendusega rool ja tuuleklaas
- elektriline tagaluuk (Sportbrake mudelitel)
- läbisõidupiiranguta garantii 3 aastaks koos 24h autoabi teenusega

Soodushind

- navigatsiooniseade koos DVD'ga ees ja virtuaalse CD-boksiga 1500 € (tavahind 2340 €)

JAGUAR.EE

JAGUAR

HOW ALIVE ARE YOU?

Jaguar XF 2.2 i4 Td 163 Business Plus hinnad alates 42 400 € (hind sisaldab käibemaksu 20%).
Kütusekulu alates 4,9 l/100 km, CO_2 emissioon 129 g/km. Business Plus varustus saadaval kõigile Jaguar XF mudelitele, mis on tellitud 1.10-30.11.2014

Inchcape

Inchcape Motors Estonia on Jaguar'i ametlik esindaja Eestis
Läike tee 38, 75312, Peetri alevik, Rae vald, Harjumaa. Tel: +372 6 630 600. E-post: info@inchcape.ee

Sellel lehel mõned hetked 2014. a sõidu algusmomentidest Brescias Piazza della Vittorial. Kõigi 430 auto seast paistsid ehk rohkem silma Jaguari meeskonna liikmed. Paremal üleval D-Type Long Nose, mida juhtis endine Vormel 1 piloot Martin Brundle koos Bruno Sennaga (legendaarse Ayrtoni lapselaps). Selle all Jaguari stiilikeskuse direktor Ian Callum ning Ameerika saatejuhi Jay Leno juhitud Jaguar Ecurie Ecosse. Teistel fotodel vasakul Karl-Friedrich Scheufele, suursponsorist kellamaja Chopardi kaaspresident, ja endine vormel 1 piloot Jacky Ickx. Paremal Davide Traxler, Chopard Italia delegatsiooni administraator.

Selleaastase Tuhande Miili pühaliku nummerdamistseremoonia ajal kogunes ootamatult palju fotograafe ja pealtvaatajaid 1950. aasta Jaguar XK 120 ümber. Tõsi, tegu on kauni isendiga, kuid kindlasti pole ta teistega võrreldes nii silmapaistev ja kuulus, et sellist rahvatungi tunnistada. Lähemale jõudes võis aga mõista, mis on suure huvi põhjuseks: rooli taga istus Jeremy Irons, kes tundis end sellise kiiva tähelepanu keskpunktis mugavalt ja koduselt. Mootorite lummus vist mõjub ka neile, kelle igapäevatöö ei ole mitte rooli taga istuda. Ning see võidusõit on kindlasti koht, kus naudingust täit mõnu tunda. "Siin on suurepärane olla," kirjeldas auhinnatud näitleja, kes on oma karjääri jooksul napsanud endale nii Oscari kui ka Golden Globe'i. 2016. aastal naaseb Irons suurtele ekraanidele Batmani ustava teenri Alfred Pennyworthina filmis "Superman *vs.* Batman".

Kui oma algusaastatel oli Tuhande Miili puhul tegu täieõigusliku võidusõiduga, siis 1977. aastast on see pigem regulaarselt toimuv ajastuautode lõbusõit. Igal aastal koguneb rahvas Brescias Piazza della Vittorial, et imetleda neid neljarattalisi kaunitare ning mälestada legendaarseid võidusõitjaid Tazio Nuvolarit (1930. ja 1933. aastate võitja) ja Alberto Ascarit (1954. aasta võitja), kes õliste ja tolmustena igas kurvis oma eluga riskisid. 1600 kilomeetri (ehk 1000 miili – siit ka võidusõidu nimi) ja nelja päeva pikkune sõit kulgeb selle algsest lähtepunktist Bresciast läbi Padova, Rooma, Siena, Firenze ja Bologna. Viimati osales selles 430 sõidukit, mis on ka senine rekord, 1600 inimest koos mees- ja kaaskonnaga, 2000 organisatoorset alluvat ning üle tuhande meediaakrediteeringuga inimest.

Sõit kulgeb eranditult vaid maakondlikel teedel, mis on tavaliselt pea hüljatud, kuid mis võistluse ajal täitud rahvamassiga, mis on võrreldav Giro d'Italia vaatajate hulgaga. Kõlab peaaegu solvavalt, ent Irons on kõigest üks kõigist nendest kuulsustest, kes Brescias rooli taha on istunud. Pearolli mängib selles Jaguari enda loodud unistuste meeskond, mille nimi on Jaguar Heritage Racing: tiimi on kuulunud tuntud saatejuht Jay Leno, sõiduvahendiks 1951. aasta Ecurie Ecosse XK 120. Leno sõnutsi on "see kõige ilusam auto, mille Jaguar kunagi on loonud – ma lihtsalt jumaldan seda. Ja milline au on olla Jaguari poolt siia kutsutud ning tänu sellele seesugust kogemust saada!"

Meeskonda kuulub ka briti räppar Example, kelle käed hoiavad 1950. aasta XK Roadster Sports rooli. Mees on sotsiaalmeedia kaudu oma toetajaid sõidul toimuvaga kursis hoidnud: "Ma olen sõna otseses mõttes särinat täis pärast kõige kaunimat nelja sõidupäeva mu elus! Otseühendus teie kõigiga Twitteri, Instagrami ja Facebooki kaudu hoidis mind eriti innustatuna!"

AC/DC ninamees Brian Johnson võttis meeskonnast osa 1953. aasta C-Type'iga, endine vormelipiloot Martin Brundle ja Bruno Senna olid aga D-Type Long Nose'i kaaslased. "Tegu on tõesti ühe kaunima sõiduautoga, mis kunagi loodud – selle juhtimine on tõeline privileeg. Mudeli enda ajalugu on nii uskumatu, et seda on võimalik lugeda igast auto detailist, sportlikust tuuleklaasist, aerodünaamilistest istmetest ning loomulikult silmapaistvast tagatiivast." Ning need on vaid briti autode roolis istujad.

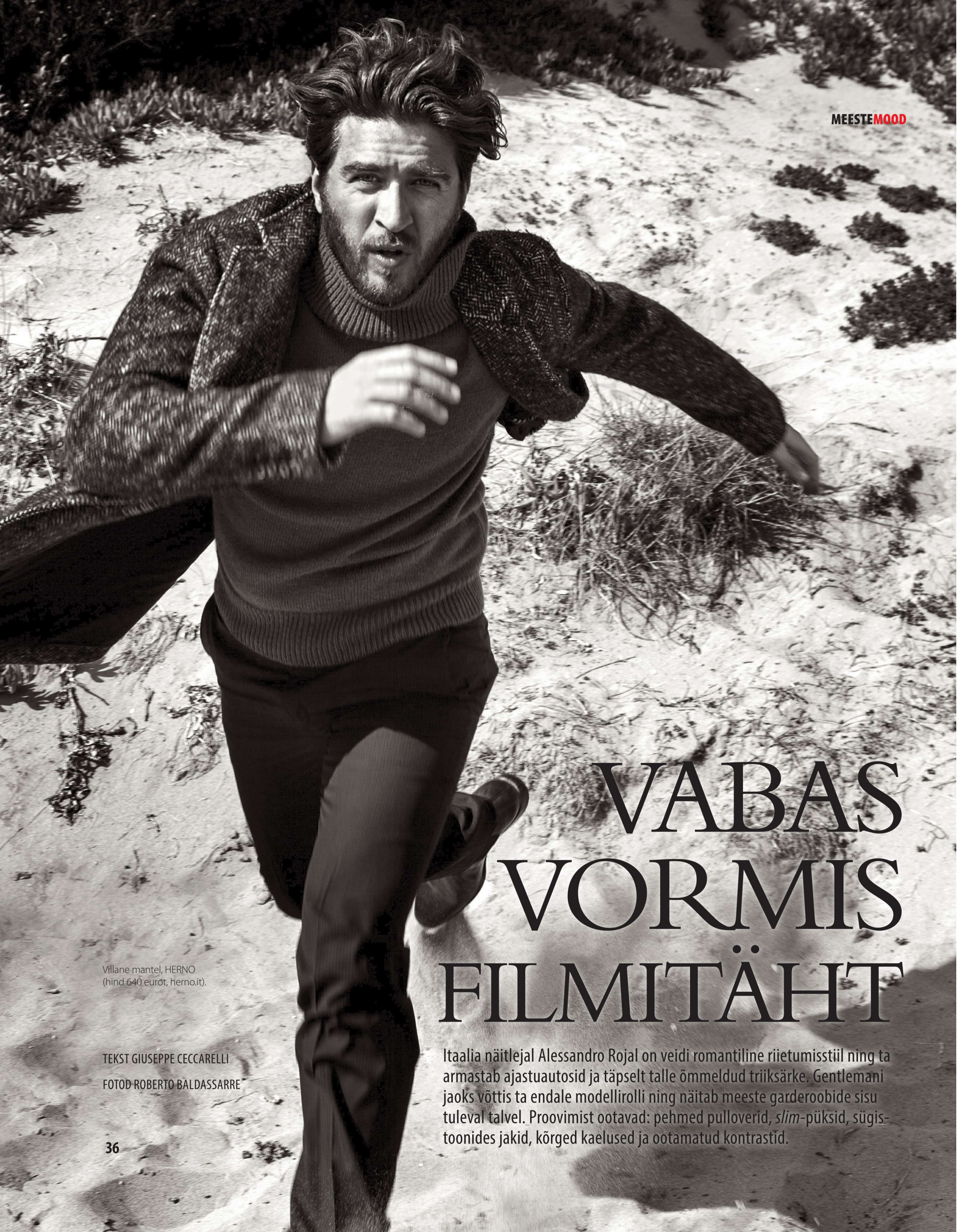
1952. aasta Ferrari 225 S Spyder veetis neli päeva disainiguru Marc Newsoniga, ühe Mercedese roolis olid Oscari-võitja Adrien Brody ja tenor José poeg Albert Carreras. Kohal olid ka Pablo Picasso pärija, prantsuse stilist Paloma Thévenet Picasso, kelle sõbraks Lancia Aurelia B24 Spider America, ning kääbiku- ja kiirete ja vihaste filmidest tuttav Luke Evans 1955. aasta Lancia Aurelia B20 roolis.

Kõiki sõitjaid võõrustab võidusõidul Chopardi kaaspresident Karl-Friedrich Scheufele (1959. aasta Porsche 550 Spyderiga) koos vormel 1 staari Jacky Ickxiga. Kellamaja Chopard on võistluse partneriks olnud juba 25 aastat, olles nende suursponsor ning ametlik kronometrist. Veelgi enam – igaks võistluseks juba aastast 1988 (välja arvatud 1989 ja 1992) on Chopard toonud turule ka käekellade kollektsiooni, mis on mõeldud vaid võistluses osalejatele. 1997. aastast saavad "Chopard 1000 Miglia" kollektsioonile käpa siiski peale panna ka kollektsionäärid, kes võistluses ei osale. "Igal juhul, kui öeldakse Tuhande Miili võidusõit, mõeldakse ka Chopard'ile, ja vastupidi," võtab Scheufele eduka koostöö kokku.

"Maailma kõige kaunimast võidusõidust," nagu seda kirjeldas Enzo Ferrari, võttis sel aastal osa 35 riiki üle maailma, kusjuures kõige rohkem osalejaid oli mitte väga üllatuslikult Itaaliast. Raja läbisid 67 autot, kes osalesid ka algsel võidusõidul 1927. ja 1957. aasta vahel. Sõit lõppes siiski klassikalise poodiumijagamisega – esimese kohale platseerusid Giordano Mozzo ja Stefania Biacca koos ustava sõbra Lancia Lambda 221 Spider Ca.Sa.Ro'ga. Ladies Cupi esimese koha said aga Francesca Grimaldi, Lucia Fanti ja 1949. aasta Jaguar XK 120 OTS – üldarvestuses saavutati lausa 40. koht. Kuid poodium on puhas formaalsus – ei ole palju teisi võidusõite, pärast mida on ekstaasis ka kõige viimasele kohale jäänud osalejad. Ei saa ju jääda kurvaks, kui ollakse osa liikuvast ja omapärasest muuseumist läbi maailma ilusaimate paikade. Ainukeses reaalsushetked on need, kui politsei kirjutab välja järjekordse trahvi kiiruse ületamise eest...

Jaguarite sõbrad: reibas Jeremy Irons kasutas võimalust sõita läbi Itaalia 1950. aasta Jaguariga.

1000miglia.it, chopard.com, jaguar.ee



VABAS VORMIS FILMITÄHT

Itaalia näitlejal Alessandro Rojal on veidi romantiline riietumisstiil ning ta armastab ajastuautosid ja täpselt talle õmmeldud triiksärke. Gentlemani jaoks võttis ta endale modellirolli ning näitab meeste garderoobide sisu tuleval talvel. Proovimist ootavad: pehmed pulloverid, *slim*-püksid, sügistoonides jakid, kõrged kaelused ja ootamatud kontrastid.

Villane mantel, HERNO
(hind 640 eurot, herno.it).

TEKST GIUSEPPE CECCARELLI

FOTOD ROBERTO BALDASSARRE

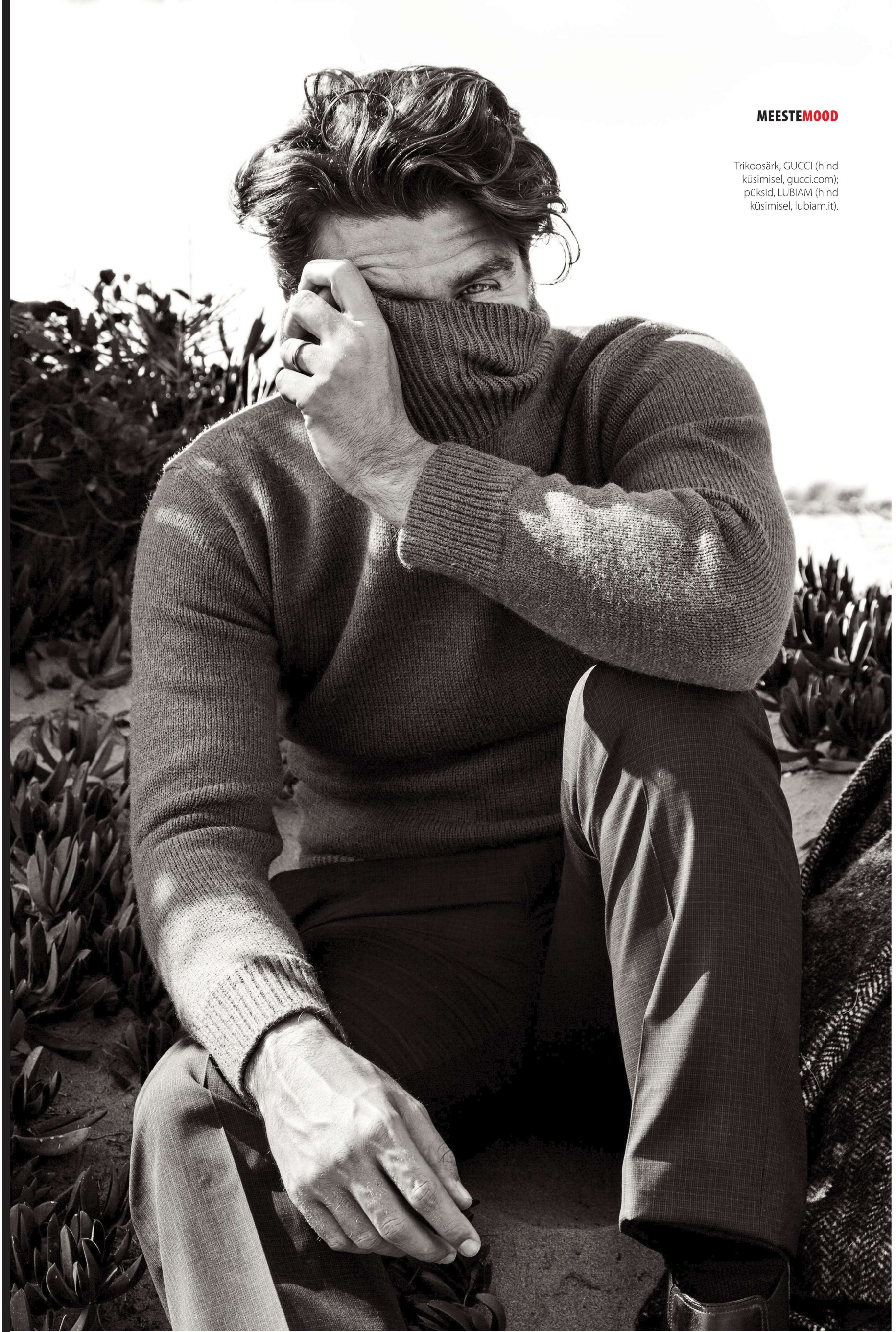
BASSETT FURNITURE
KVALITEET JA MUGAVUS
Ameerikast
Bassett Furniture ametlik esindaja Eestis
Charma Kodusalong
Järve Keskus, Pärnu mnt 234, 0 korrus, Tallinn
Tel 6506 136 • salong@charma.ee • www.charma.ee
CHARMA

Sakiliselt kaunistatud käistega kampsun (hind 1190 eurot) ja kõrge kaelusega särk (hind küsimisel), mõlemad ERMENEGILDO ZEGNA (zegna.com); villased püksid, BRIONI (hind 490 eurot, brioni.com); saapad, MORESCHI (hind küsimisel, moreschi.it); seemisnahast kindad, BRIONI (hind alates 150 eurost, brioni.com).

"ROLLIS OLLES EI TEE SA MUUD, KUI ELAD LÄBI ÜHTE LUGU, ÜHTE ISIKSUST: SEE ON NAGU LOOMEMÄNG."

SALAMANDER

TALLINN: Viru 5;
Viru Keskus, Viru väljak 4;
Kristiine Kaubanduskeskus, Endla 45;
Ülemiste Kaubanduskeskus, Suur-Sõjamäe 4.



Trikoosärk, GUCCI (hind küsimisel, gucci.com); püksid, LUBIAM (hind küsimisel, lubiam.it).

Aitame Sul teha äri kõikjal maailmas.

Viime koos Sinu ettevõtte välisturgudele.

Anname Sulle eelised lähivälismaale eksportimisel, olgu Sinu sihtturuks Balti riigid või Põhjamaad.

Meil on ärikogemused kõikjal maailmas ja me jagame neid Sinuga hea meelega.

Oleme Sinu rahvusvaheline kodupank, sest meil on äriüksused 14 riigis.

Põhja-Euroopa suurim ettevõtete panganduse pakkuja.

Tööriistad, nagu Danske Navigator, aitavad teha otsuseid olulistes valikutes.

Helista Danske Ärikeskuse numbril 675 2000 või vaata www.danskebank.ee

Tutvu tingimustega www.danskebank.ee ja konsulteeri vajadusel meie nõustajaga.

Danske Bank

Kaherealine jakk taskutega, JACOB COHEN (hind 1300 eurot, jacobcohen.it); püksid, BRUNELLO CUCINELLI (hind 376 eurot, brunellocucinelli.com); saapad, BERLUTI (hind küsimisel, berluti.com); kašmiirist ja siidist sall, HERMÈS (hind 895 eurot, hermes.com); seemisnahast kindad, BRIONI (hind alates 150 eurost, brioni.com).

Business Express

Tallinna lennujaam väärtustab Teie aega ja privaatsust.

Neile, kel on tähtis reisi tulemus ja sujuvus, pakub Tallinna Lennujaam isiklikku lähenemist – mõistliku hinnaga VIP-teenust reisijatele, kes ei vaja erilist luksust, vaid tõhusust ning privaatsust.

Teenuses sisaldub privaatne julgestuskontroll VIP-kompleksis, saatmine lähteväravani ning garanteeritud eelisjärjekord piiril.

Lisatasu eest on võimalik parkida VIP-parklas.

Hind:
40 €
reisija

Grupina reisides
iga järgnev reisija 20 €
(näiteks 4 reisijat 100 €)

Tingimused:

- Lubatud ainult käsipagas.
- Eelnevalt peab olema lennule registreeritud.
- VIP-ruumides peab kohal olema hiljemalt 30 minutit enne väljalendu. Hilisema saabumise puhul vastutab lennule jõudmise eest klient.
- Grupiks loetakse grupiliikmete koos saabumist VIP-ruumidesse.

Öösel (22:00 – 6:00), nädalavahetusel või tellides teenuse vähem kui 24-tunnise etteteatamisega lisandub hinnale 20%.

Lisainfo ja broneerimine:

e-post: vip@tll.aero
tel: 605 8541

TALLINNA LENNUJAAM

Tugevalõikeline jakk, TATRAS (hind 600 eurot, tatras.com); põimitud kampsun, HERMÈS (hind küsimisel, hermes.com); püksid, TAGLIATORE (hind küsimisel, tagliatore.com).

UUE AASTATUHANDE AKUSTILINE SÜSTEEM

MBL-101EKSTREEM

Oma kirjeldamatult elegantse ja maagiliselt realistliku kõlaga loob see Teie ümber täiesti tõetruu helivälja. See võimaldab Teil saada tõelise, hämmastavalt peene, intellektuaalse ja emotsionaalse orgasmi, mis taastab täielikult Teie siseenergia, tänu millele Te puhkate oma kodus täiuslikult. MBL-101EKSTREEMI kõla kütkestav pehmus ja soojus harmoneerub selle võimsuse, jõu ja tõeliselt plahvatusliku dünaamikaga...

Unikaalne. Kordumatu. Eksklusiivne.
Absoluutselt väärtuslik luksusese.

REFERENZ STUDIO
+37129454104 +79057657755
MBL-AUDIO.RU
MOSKVA DUBAI RIGA

You Tube
www.youtube.com/mblaudiocom

Kaherealine jakk, SALVATORE FERRAGAMO (hind küsimisel, ferragamo.com); triibuline kampsun, VALENTINO (hind 350 eurot, valentino.com); villased püksid, BERLUTI (hind küsimisel, berluti.com); vasikanahast poolsaapad, FRANCESCHETTI (hind küsimisel, franceschetti.it).

"KUI MA OTSIN MÕNE ROLLI JAOKS INSPIRATSIOONI, LÄHTUN MA EELKÕIGE NENDEST KÕIGE PAREMATEST EESKUJUDEST. MEIE MINEVIK ON TÄIS SUUREPÄRASEID NÄITLEJAID, NAGU NÄITEKS MARCELLO MASTROIANNI."

Studio T
DESIGNER FASHION

FOR MEN

PÄRNU MNT 25, TALLINN
E-R 11-19
L 11-17
TEL. +372 631 3150

ARMANI COLLEZIONI
AJ ARMANI JEANS
POLO RALPH LAUREN
Paul Smith
MONCLER
JACOB COHËN HANDMADE TAILORED JEANS
Henry Cottons Traditional Makers

MEESTEMOOD

Lambanahkne kasukas, ROBERTO CAVALLI (hind 1600 eurot, robertocavalli.com); villane kampsun, GUCCI (hind küsimisel, gucci.com); villased püksid, CANALI (hind 310 eurot, canali.com); kingad, FRANCESCHETTI (hind 420 eurot, franceschetti.it); kindad, BRIONI (hind alates 150 eurost, brioni.com).

SINCE 1884
SARAJISHVILI
ს ა რ ა ჯ ი შ ვ ი ლ ი

David Sarajishvili poolt loodud Gruusia esimene ja juhtiv brändi tootja aastast 1884.

info@dekanter.ee

Tähelepanu! Tegemist on alkoholiga. Alkohol võib kahjustada teie tervist.

Oktoobri tasapindade- ja plaatide tellimustele paigaldus

-50%!

HANSAKIVI

Köögitasapinnad ja põrandaplaadid otse tootjalt!

Pärnu mnt 110, Tallinn
tel 679 9395

info@hansakivi.ee
www.hansakivi.ee
www.hansakivi.fi

Nahkmantel, HERMÈS (hind küsimusel, hermes.com); põimikutega kampsun, CORNELIANI (hind küsimisel, corneliani.com); püksid, BRUNELLO CUCINELLI (hind 376 eurot, brunellocucinelli.com); töödeldud nahast saapad, FRANCESCHETTI (hind küsimisel, franceschetti.it).

Džentelmen on pika ajalooga sõna, mille minevik ulatub 14. sajandisse. Tänapäeval räägitakse džentelmenidest eelkõige kui kõrgete käitumisstandarditega, iseennast austavatest ning intellektuaalsetest meestest, kes kasutavad oma võimu delikaatsel viisil. Džentelmeniks olemine tähendab teiste inimeste, aga eriti just naiste, kohtlemist suure austusega.

Õnneks džentelmeniks ei saada – džentelmeniks õpitakse ja arenetakse. Cubanita Live Cafe annab endast parima, et Tallinna tänavatel jalutaks rohkem džentelmene ning daame, kes väärt mehi hinnata oskavad.

Iga džentelmen peab valdama oma keha ning oskama kohelda naist jumalannana, ka tantsupõrandal. See meelitab ligi daamide pilke, paneb silmad särama, lõdvestab ja tekitab vastupandamatu energiavälja, mis tõmbab magnetina ligi kvaliteetseid suhteid kvaliteetinimestega. Kahjuks on meie põhjamaiste džentelmenide jaoks keeruline minna tantsupõrandale piruette tegema ilma valehäbita. Selleks on vaja kas tarbida palju alkoholi, kahjustades oma tervist ja raisates palju raha... või sattuda õigesse kohta, kus atmosfäär ja muusika panevad puusad ise liikuma. Kui te olete väsinud äraleierdatud raadiohittidest, mida kuulete sada korda päevas raadioistmel. Kui teile ei meeldi rütmitundetu rahvamass ööklubides, lihtsasti kättesaadavad purjus naised, kelle juurest tahaks põgeneda pärast viit minutit suhtlemist... Siis võib-olla olete te teinud algust džentelmeniks arenemisega.

Tallinna kesklinna keskpunktis on koha sisse seadnud *social dancing club and restaurant* Cubanita Live Cafe, kus igal õhtul toimuvad säravad peod, mille käigus maailma tuntuimad tantsutreenerid Eestist ning välismaalt annavad täiesti tasuta tantsutunde. Tantsutundides õpetatakse Ladina-Ameerika tantse, mida saab kohe proovida erinevate tantsupartneritega (see tähendab, et lõbutsema võib tulla kas või üksi). Igal reedel ja laupäeval on külla kutsutud erinevad artistid, kes aitavad uueks nädalaks energiat koguda. Cubanita on läbi aegade toetanud ja toetab ka edaspidi tantsuhuvilisi ning koole. Siit saab väärt infot, kus viia oma oskused järgmisele tasemele. Meie püsikliendid räägivad, et Cubanita on muutnud nende elu – nende elusse on tekkinud vürts ja maitse, mis annab jõudu võidelda igapäevase rutiiniga ja elada säravat kadestamisväärset elu.

Mõõdukalt teravad Ladina-Ameerika juurtega toidud kahekordistuvad meiega veedetud õhtu elamuse. Linna suurim kokteilide valik ning Happy Hour kl 18–23, mil ühe kokteili asemel tuuakse lauale kaks, meelitab nii mesisuid kui ka tantsulõvisid. Tantsude vahepeal võib tõeline džentelmen lubada endale sigari või vesipiibu. Kõik mõõduka hinna eest.

Cubanita Live Cafe omab suurepärast panoraamvaadet Tallinnale ning on ideaalne koht ka firmapidude ja poissmeeste/tüdrukute õhtute korraldamiseks. Mahutame kuni 250 inimest.

Cubanita Live Cafe on koht, kus puhkavad tõelised gentlemanid.

KULTUURIPÄRANDISSE INVESTEERIMINE

Itaalia rikkalikku kunsti- ja kultuuripärandit hoiab ja väärtustab Itaalia Rahvusfond, kes on endale metseeniks saanud Banca Generali. Panga tegevjuht Piermario Motta seletab, miks kultuuri toetamine on hädavajalik.

TEKST CRISTINA CIMATO
FOTOD MASSIMO SESTINI

Aastaid tagasi ühel hommikul, päeva esimestel tundidel, kui järv oli alles hõbedaselt läikiv peegel, sõitis Banca Generali tegevjuht Piermario Motta veesuuskadel üle vee ning mida kauem ta järve vaatas, seda enam tahtis ta midagi teha, et seda ilu säilitada. Poeetilisel taustal on siiski proosalisem kontuur – tänu Villa del Balbianellole Como järve ääres võttis Motta toona ühendust Itaalia Rahvusfondiga, mille eesmärk on hoida ja väärtustada Itaalia kunsti- ja kultuuripärandit. Tänaseks on koostöö jõudnud laiematesse piiridesse. Motta ja fond ühendasid jõud ning avasid laiemale publikule 750 kaitse all oleva kultuuripärli uksed. Sarnane programm jätkub kogu selle aasta vältel ja selle jooksul toimub mitmeid muinsuskaitseüritusi näiteks panga enda klientidele. Kes siis ei sooviks veeta aega uhketes ja muinsuskaitse all olevates häärberites nagu Balbianello?

Üleval Villa del Balbianello Como järve ääres. Villa kuulub Itaalia Rahvusfondile, mille kevadpäevi toetas sel aastal Banca Generali, lootes koostööd ka edaspidi jätkata.

Banca Generali toetus ületab juba sadade tuhandete piiri ning on märk panga ja fondi kauapüsivast liidust Itaalia kõige ilusa hoidmise nimel. “Meie pangas on alati valitsenud ühine kirg kunsti ja kultuuri vastu, mida

Banca Generali tegevjuht Piermario Motta (56) Villa Necchi Campiglios. Tema kõrval Busto di Fanciulla (noore tüdruku büst), mille autoriks on Arturo Martini. Ukse disaineriks on villa enda arhitekt Piero Portaluppi.

BAIA DI IERANTO (NAPOLI)

ABBAZIA DI SAN FRUTTUOSO (CAMOGLI)

VILLA NECCHI CAMPIGLIO (MILANO)

BOSCO DI SAN FRANCESCO (ASSISI)

«KULTUURI FINANTSEERIMINE EI OLE ÄRIGA SEOTUD, SEL POLE SELGET RAHALIST TULU – SEE LIHTSALT AITAB HEAD SÄILITADA JA LUUA.»

oleme proovinud väljendada ka ürituste korraldamisega näiteks Palazzo Reales või Museo del Novecentos. Nimistusse kuulub ka Diocesanos toimuv ajutiste näituste sari, mille eesmärk on olla hüppelauaks noortele kunstnikele – viimaste aastate tegijad on olnud Alberto de Braud oma skulptuuridega aastal 2012 ning aasta hiljem Toscana kunstnik Venturino Venturi kaartide ja sketšidega. Sel moel saame suure publiku abil kunstiväärtustele tähelepanu tõmmata ning ise neid ka juurde tekitada," seletab Piermario Motta, keda Gentleman intervjueeris ja pildistas Milanos asuvas Villa Necchi Campiglios, mis on üks fondi nimistusse kuuluvaid objekte. "Me oleme neid ühe- ja kahepäevaseid näituseid ja üritusi korraldanud ka omaenda kodudes ja erinevates kaitse all olevates paikades ning võimaluse korral näituseid ka pikemaks ajaks avatuks jätnud."

Kõige hiljutisem ettevõtmine on näitus "Värvi võim minevikus ja tulevikus" ("La potenza del colore tra passato e futuro"), autoriks on Mario Arlati – kunstnik, keda tuntakse Milanos ka seetõttu, et sama nime kannab üks ajalooline *trattoria,* kus pakutakse Milanole omast toiduvalikut. Tema maalidega kõrvuti esitatakse ka 17. sajandi kunstitöid, mis omakorda loob püsiva, kunstilise dialoogi. Juunis avati näitus Milanos Piazza Sant'Alessandrol ning edasi liigub see Rooma. "Meie huvid ei piirdu loomulikult ainult maalikunstiga – kultuur on laiem kui arvatakse. Seetõttu oleme ühinenud ka igaaastase ajalooliste autode võistluse korraldusmeeskonnaga Mantovas," lisab Motta. Selles vaimus peeti ka seminar In Vino Veritas – positiivsed suhted kire ja investeeringute vahel on ehk sellise luksuskauba nagu veini puhul eriti selgelt näha.

"Kultuuri finantseerimine ei ole äriga seotud, sel pole selget rahalist tulu – see lihtsalt aitab head säilitada ja luua. Meil on 3000 kilomeetrit rannikut ning kultuuri ja kunsti piisavalt palju, et selle pealt vajadusel uus renessanss üles ehitada. Seda silmas pidades oleme loonud ka õppestipendiumi Brera Kaunite Kunstide Akadeemia tudengitele, kelle taieseid me ka oma näitustel esitleme." Praeguseks kuulub pangale vähemalt 130 kunstniku töid, sealhulgas Paola Di Bello, Adriano Altamira, Alessandra Spranzi ja Andrea Galvano. G

bancagenerali.it, fondoambiente.it

Sellel lehel mõned rahvusfondile kuuluvatest pärlitest. Viimastel kevadpäevadel, mis olid järjekorras juba 22., avati külastajatele kokku 750 häärberit, mõisa, aeda ja muud vaatamisväärsust. 50 neist kuuluvad otseselt fondile (29 on regulaarselt avatud, 6 restaureerimisel ja 15 fondi hoolsa järelevalve all), teised valdused on avalikud, religioossed või privaatsed ning need avati vaid erandkorras, et pakkuda meelehead kõigile 600 000 itaallasele, kes moodustasid pikki järjekordi, et neid oma silmaga kaeda. Esimest korda sai üritus toimuda Banca Generali sponsoreeringu abil, kes peale korraldas ka avatud hoonetes ja paikades rahakogumiseks pisemaid ettevõtmisi.

GIARDINO DELLA KOLYMBETHRA (AGRIGENTO)

VILLA PANZA (VARESE)

BJÖRKKVIST

TERVIKLAHENDUSED
IGASSE TUPPA IGALE MAITSELE!

TALLINNAS: Järve Keskus | Rocca al Mare Keskus TARTUS: Sisustus E Kaubamaja PÄRNUS: Suur-Jõe 48

0% intress 6 KUUD SKANO JÄRELMAKS

SKANO FURNITURE

www.skano.ee SkanoFurniture

Riis vähi, tomatite ja punega

Koostisosad neljale inimesele:

Riisi jaoks: 100 grammi riisi, 2 šalottsibulat, 30 g võid, 100 m valget veini, 100 g 24 kuu vanust *grana padano* juustu, 50 g värsket hakitud punet.
Vähi ja puljongi jaoks: 600 g vähki, soola, pipart.
Tomatite jaoks: 10 ploomtomatit, 1 küüslauguküüs, 2 puneoksa, soola, pipart, 200 ml seemneõli.

Valmistamine:

Tomati-vähisalat: keeta vähki 5 minutit, jahutada jäävees, eemaldada koor. Võtta 4 tomatit, segada soola, pipra, pune ja riivitud küüslauguga ning kuivatada ahjus 160 kraadi juures 5 minutit. Seejärel segada õliga. Viimaks segada omavahel vähk ja tomatid.
Riis: hakkida ja segada šalottsibulad võiga, lisades veidi vett. Lisada riis ja röstida veidi. Valada juurde vein, lasta aurustuda ning valada vähehaaval juurde kuuma vett. Lasta keeda umbes 12 minutit, seejärel katta kaanega ja lasta tõmmata. Viimaks lisada allesjäänud või, juust, hakitud pune ning jätta minutiks seisma.

Kõige lõpuks valada riisile peale tomati-vähisalat.

Luciano Monoscilio retsept

Meri üks suur toidulaud

KOKAD PARDAL

Pardal olles pole kerge kokata. Improvisatsiooniruumi on vähevõitu, kõik koostisosad, söögitegemisriistad, retseptid ja ajakulu peavad olema hoolikalt valitud ja mõõdetud. Loo peategelased, noored kokad Gennaro Amitrano Capri saarelt (Altro Vissani) ja Luciano Monosilio Piperost (Rex di Roma), soovitavad siiski soojalt – üle ei tasu pingutada!

TEKST CRISTINA CIMATO

Natuke meenutab see suhe Muhamedi ja mäge – üks, mis liigub alati teise poole. Meri ei tule kunagi ise lauale, vaid kokk peab käima vees, et saada lauale kõik see, mida läbi veealuste akende näha on. Just sellist teenust otsustas hakata pakkuma oma laevaomanikest klientidele näiteks Capri saarel asuv L'Altro Vissani ehk Vertecchia perefirma – nad annavad laevalolijatele "kasutada" oma koka, olgu selleks siis restorani peakokk Gennaro Amitrano, 27, või konsultandi Gianfranco Vissani, kes pakuvad reisijatele suurepäraseid autoriroogi mugavalt nende enda erajahtidel. "Mõni aeg tagasi töötasin pea pool aastat ühe privaatjahi peal Elevandiluuranniku lähistel ning kuigi jaht ise on luksuse musternäidis, on sellel söögitegemine paras väljakutse. On kerge unustada, et see stabiilsus, mis on meil maal olles, ongi erakordne," kirjeldas kokk, kes on pildid sädelevate Capri vete taustal.

Ravioolid sidrunivõi ja kaheksajalaga

Koostisosad 4 inimesele:

Pasta jaoks: 250 grammi jahu, 25 g võid, 150 g keevat vett. Valada kõik koostisosad blenderisse ning segada, kuni tulemuseks on ühtlane ja tükkideta segu. Lasta jahtuda.

Täidise jaoks: 120 grammi piimast *caciotta*-juustu, 120 g pühvli-*mozzarella*'t, 50 g parmesani, 5 g majoraani. Segada omavahel *caciotta* ja *mozzarella*, lisada parmesan ja majoraan, maitsestada soola ja pipraga.

Või jaoks: 40 grammi kreemjat võid, 10 g sidrunimahla, ühe sidruni koor. Vahustada vispliga või ning sidrunimahl ja -koor.

Kaheksajala jaoks: 1 keskmise suurusega kaheksajalg, 3 liitrit tumedat õlut, 5 grammi köömneid, 1/2 sidrunit, 5 pipratera. Asetada kõik koostisosad suurde potti, lasta keema ja keeta nõrgal tulel umbes 20 minutit. Seejärel lasta kaheksajalal keeduvees jahtuda. Kui kaheksajalg on jahtunud, lõigata umbes 2 sentimeetri suurusteks tükikesteks.

Valmistamine:

Laotada pasta laiali kuivale alusele, peale täidis ja teine kiht pastat. Lõigata ravioolid ümara, kumera pastalõikuriga. Keeta ravioolid ning segada need sidrunivõi ning törtsu keeduveega. Valada ravioolid taldrikule ning puistata nende peale eelnevalt kergelt grillitud kaheksajalatükikesed.

Gennaro Amitrano retsept

Paremal Capri Altro Vissani kokk Gennaro Amitrano merel (täname Capri Sea Service'it) kaheksajala ja ravioolidega. Restoran pakub kokk-pardal-teenust. Vasakul Luciano Monosilio Piperos asuvast Rex di Romast Fregene rannal vähiga. Luciano osales ka 14. Cooking Cup San Pellegrinol.

Mererisoto alla carbonara

Lõigata ribadeks ja praadida 200 grammi peekonilaadset *guanciale*'t. Kuivatada, lasta jahtuda. Seejärel segada peekon, 15 g suitsutatud tuunikala ja 100 g munavalgeid 50 grammi vee ja *grana padano* juustuga. Maitsestada pipraga ja asetada külmikusse jahenema.
Riis: hakkida 10 g šalottsibulat ja lasta sel nõrgal tulel keeda. Röstida riis kõrgel kuumusel. Lisada veidi valget veini, lasta aurustada. Lisada kuum puljong ning lasta 13–14 minutit keeda, lisades veidi ka safranit. Kui riis on valmis, lisada sellele ka eenevalt valmistatud *carbonara*-kaste, või, soja ja *grana padano*'t.
Hakkida kuubikuteks ka 15 merikuradi põsed, paneerida muna ja riivsaiaga ja praadida.
Laotada risoto laiali, puistates peale põsed ja mustad seesamiseemned.

Merisiil lillkapsakastme, suitsulõhe ja sõstraäädikaga

Avada 2 kg merisiile, valada kasutamiseks kõrvale vedelik, eemaldada sisu ja loputada see kraaniveega. Hoida alles ka merisiilikoor hilisemaks garneeringuks.
Äädikaseguks võtta 100 g värskeid sõstraid, 300 g valget äädikat ja 20 g suhkrut ning segada koostisosad.
Kastmeks on vaja 200 g lillkapsakreemi segada valge äädika, 65 g värske koore, 3,5 g želatiini ja 15 g merisiilivedelikuga. Asetada taldrikule suitsulõheribad (500 g), merisiilikest ja selle sisse merisiil ja kaste.

India pähkli koorikus kammkarbid guacamole ga

Valmistada *guacamole,* blenderdades avokaado sidrunimahla, tšilli ja soolaga. Panna püree glasuurituubi, et seda oleks hiljem kerge kasutada. Hakkida India pähklid pisikesteks tükkides, peaaegu tolmuks. Valmistada eelnevalt ka **tempurapaneering,** segades jahu mulliveega ning hoida seda külmikus mõne jäätükiga.
Võtta kammkarbiliha, kasta seda tempurakastme ning seejärel pähklipulbri sisse, seejärel hoida külmikus 10 minutit. Viimaks praadida õlis.
Lõpuks panna taldrikule mõned **kõrvitsapüreetilgad,** sinna peale karbid, *guacamole* ja mõned peediviilud.

Claudio Sadler, kes Italian Gourmet' ridades andis hiljuti välja kalale pühendatud retseptiraamatu. Üleval kolm raamatust valitud retsepti ja kõrval kaks Altro Vissiani tüüpilist lauavalikut.

"Pakume täisteenust, mille hulka kuulun mina koos köögiperenaise, ühe või rohkemate kelneritega, sõltuvalt laevalolijate suurusest ja vajadustest, ning loomulikult sommeljeega." Gennaro eelistab kindlasti Vahemere kööki ja seda mitte ainult enda erapoolikusest ja seotusest selle kohaga, vaid ka toitude lihtsuse tõttu – valmistamiseks piisab ka pisemast köögipinnast ja vähemast ajakulust. "Minu mentaalse retseptiraamatu peategelane on kindlasti kala – seda saab süüa toorelt, serveerida eelroana mõne mõnusa veini kõrvale ning loomulikullt kasutada ka soojade roogade valmistamiseks." Koka kõige tellitumate toitude hulka kuuluvad ka ravioolid *alla caprese*, mis on tehtud valge jahu ja veega, täidetud *caciotta*, pühvli-*mozzarella* ja majoraaniga ning kastetud tomatikastmesse.

"Teenus on mõeldud küll eelkõige itaallastest klientidele, kes seilavad kodumaa saarte vahel, aga ka väljamaalastele, kes võivad kohalikku kööki nautida ka oma pardal olles," täpsustab Amitrano. "Toidutagavarade olemasolu on pardakoka jaoks esmatähtis – ei või juhtuda, et kambüüsis pole pastat, tomatikonserve, marineeritud või köögivilju, oliiviõli, riisi või ube." *Chef-in-barca* ehk kokk-pardal-teenus on saadaval ka näiteks mõnele armunud paarile – miinimumpiirangut söójatele ei ole ning piisab vaid 10päevasest ettetellimisest, et kokk pardale saada. Ühe õhtusöögi hind ühele söójale on umbes 180 eurot.

"Siin võib olla kõigest paar ahju, palju liikumist, pisikesed äärelauad ja vägagi limiteeritud liikumispind, kuid selle tõttu ei kaota meie laevaköök küll oma võlu." Luciano Monosilio, 30, ühes patrooni Alessandro Piperoga on 2011. aasta oktoobris avatud ning juba tähtedega pärjatud Rooma restorani Pipero Al Rex hing ja süda. Restorani köök viidi ajutiselt laevapardale kõige hiljutisema Cooking Cup San Pellegrino tarbeks, kus osalesid noored kokad üle terve maailma. Võistluse žüriisse kuulusid ka Davide Scabin (Combal.Zero di Rivoli), Umberto Bombana (8½ Otto e Mezzo di Hong Kong) ja Helena Rizzo (Mani di San Paolo, selle aasta World's Best Female Chef) ning esmakordselt viidi võistlus turvaliselt maapinnalt üle regativormi. "Valmistasin selleks puhuks aurutatud krevette kartuli- ja kapsapüreega ning seepiaid hernestega. On hea, kui saab valmistamisviiside vahel varieerida – üks roog pannil, üks ahjus ja mõni *carpaccio* hoopis pooltoorelt. Kõige tähtsam on olukorda mitte alahinnata, gaasiballoonist alates." Laevameeskonnale valmistas Luciano Monosilio pastat tomatite ja basiilikuga ning oliivõlis sidruni ja soolaga grillitud kala. "Tuleks valmistada lihtsaid roogi, mis jätavad ruumi ka asukoha ja atmosfääri nautimisele."

KA KOGU MENÜÜ VÕIB MEREST TULLA

"Kui ma peaksin oma isiklikest eelistustest rääkima, siis armastan kõige rohkem kindlasti valget kala, näiteks merikeelt ja lesta, aga meri on loomulikult lõputu inspiratsiooniallikas," kinnitab Claudio Sadler, kokk, kes juhib Milanos via Ascanio Sforzal nii Sadleri- kui ka Chic'n'Quicki-nimelisi restorane ning kes andis hiljuti välja retseptiraamatu "Kala"

B&B ITALIA

www.bebitalia.it

HUSK TUGITOOL | TUFTY-TOO DIIVAN | DISAIN PATRICIA URQUIOLA

INSPIRA

Tartu mnt.14, Tallinn | +372 6108 468 | inspira@inspira.ee | www.inspira.ee

Luciano Monosilio köögis.

("Pesce"), mis kuulub Italian Gourmet' gastronoomiaseeriasse (selle kõrval on ka näiteks Luigi Talenti röstitud roogade ja Iginio Massari magusroogade raamatud). Sadleri raamatus (itaalia keelt kõnelevatele huvilistele saadaval näiteks Amazonist või aadressilt shop.italiangourmet.it, hind 68 eurot) on umbes 100 retsepti kõige klassikalisemate seast ning kategoriseeritud kalade järgi, aga on ka uusi valmistusviise ja -nippe ja eksperimentaalsemaid kooslusi. "Töötasin mitu aastat Pekingis ja Tokyos ning õppisin tänu sellele, kuidas käsitleda toorest kala idamaade stiilis, mis andis minu isiklikule köögile kõvasti väärtust juurde, kuigi olin juba enne suur kalasõber. Lisaks olen ma alati nautinud oma mõtete kirja panemist ning nende raamatute abil levitamist, seekord sai see lihtsalt veidi professionaalsema ja spetsiifilisema vormingu."

Retseptid, mille fotograafiks Paolo Picciotto, jutustavad lausa 25aastasest ajaloost Sadleri köögis, mis koosneb suuresti hooajaliste toitude ja toorainete kasutamise loomingust, seda eelkõige kõrvalroogade puhul, aga mis on siiski alati jäänud truuks koka enda isikupärale ja endapakutud menüüdele. Raamatus on seega ka seitsmel eri moel valmistatud kalasuppe, praetud versioone, grillitud kala ning loomulikult paneeritud ja küpsetatud – nimetades kõigest mõned variandid.

laltrovissanicapri.it, hotelrex.net, sadler.it

GURMEEREISIJATE LUKSUSKAMBÜÜS

Pisike seiklus Vahemerel toob meieni Portugali sardiinid, Hispaania toorsingid ja anšoovised, Itaalia juurviljad oliiviõlis, tuunikalafilee ja spetsiaalsed Sitsiilia makrellid.

Pardal olles võiks toidulaud olla tavapäraselt klassikaline, loomulikult ilma kvaliteeti alandamata. Originaalsust ei ole tarvilik liialt taga ajada, sest nagu teavad öelda kõik gurmeenautlejad – lihtsuses peitub võlu ja see eraldabki suurepärast toitu lihtsalt heast. Laeval kokkamise juures tuleb kindlasti lähtuda ka tõsiasjast, et juba purki pandud koostisosade puhul on kvaliteet pahatihti vaieldava väärtusega. Seega, siin on mõned kindla peale tipptasemel pakendatud tooted, millega alt minna ei saa. Näiteks – Nataline kaubamärgi all pesitsevad Portugali sardiinid, mida on juba 1918. aastast alati konservikarbis müüdud.

Portugalist Hispaaniasse, sardiinidest anšoovisteni – Biscaglia lahest püütud Cantabricumi anšoovised on järjekordne tipptase konservide seas. Hinnaliseks teeb kala ka vesi, millest ta püütud on – sealne vesi on nii jäine, et kalad on selle võrra priskemad ja hinnatumad. Konservil ilutseb Jolanda de Colo nimi ning kalad on käsitsi valitud, soolatud ning hoitud 12 kuud spetsiaalsetes tünnides. Hispaaniasse jäädes, kuid maismaale liikudes jõuame lihatoodeteni: Pata Negra *prosciutto* Joselito signatuuriga. Kui kodus olles hoitakse sinki terve tükina mõõduka temperatuuriga sahvris, lõigatakse viilud käsitsi (esmalt terava noaga, et eemaldada nahk ja pekk, seejärel painduva singinoaga, loomulikult), siis pardal tarvitamiseks on Pata Negra juba vaakumpakendisse valmis lõigatud. *Prosciutto* sobib suurepäraselt ka grissinide või muude krõmpsuvate nisupulkadega, kuna tekstuurikontrast annab pehmele singile maitset veelgi juurde.

Jõuame viimaks ka Itaaliasse, kust esimesena tasub varuda Mariangela Prunotto templiga marineeritud vilju. Piemonte ettevõte, kellel on selja taga üle sajandi ajalugu, kasutab ja töötleb ainult kohalikke puu- ja köögivilju. Soovitame kindlasti grillitud sibulaid ja paprikaid, mis sobivad suurepäraselt aperitiivideks ja maitsekate leivakeste kõrvale. Favignana Antica Tonnara nimelistes purkides on aga hinnaline tuunikala, rikkalik ja lihakas, olemata seejuures rasvane. Tuunikala sobib söömiseks nii lisanditeta kui ka salatikomponendina, kuid ilma rohkemate täienditeta, mis võiksid puhast maitset rikkuda.

Viimaseks, kuid seda ainult ilmumise järjekorras, purgid, kus sees on Sitsiilia makrellifilee. Kala on pandud *extra virgin* oliiviõli kihi alla ning selle maitse on tugev, kuid mitte agressiivne, ning liha veidi toekam ja rasvasem kui tuunikalal. Fileed sobib eriti hästi lisada *aglio-olio-peperoncino* pastale, mis on ka pardakokkade üks suur lemmik.

Marianna Corte

1. Pata Negra Joselito, 15,90 eurot
2. Tuunikalafilee Antica Tonnara di Favignana, 19 eurot
2. Sardiinid Nataline, 3,89 eurot
4. Makrellifilee Brignone del Gatto, 16,80 eurot
5. Marineeritud viljad Azienda da agricola Mariangela Prunotto: sibulad 5,70 eurot, paprikad 9 eurot
6. Cantabricumi anšoovised Jolanda de Colo, 9,55 eurot

Roberto Sorrentino

KÕIK
NÄIDIS-
KÖÖGID
-50%

www.perfetto.ee

snaidero
CUCINE PER LA VITA

MAGDALEENA 3, TALLINN | TEL 650 2518 | PERFETTO@PERFETTO.EE

myfitness.ee

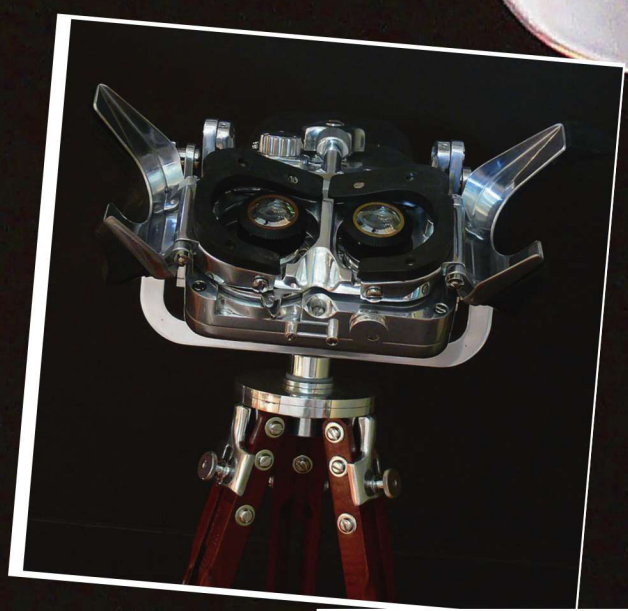
myfitness
world class gym & studios

KÄSITÖÖLAINE MERESÕITUDEL

Meremaailma aitavad veelgi nauditavamaks muuta need käsitöised meistriteosed, mille valmimiseks on kulunud mitmeid kuid ning kasutatud põlvkonniti edasi antavaid tehnilisi oskuseid.

TEKST ILARIA DE BARTOLOMEIS

PILK KAUGUSESSE
Militaarbinokkel (20 × suurendusega, 120 mm diameetriga läätsed) Londonis Knightsbridge'is asuvast antikvariaadist Bentleys'ist on tehnoloogiline pärl, mille loojateks olid kauge Jaapani brändi Nikko meistrid aastal 1940. Omal ajal kasutasid militaarkorpused seda nii maal, taevas kui ka veepinnal, nüüdseks on saanud selles peamiselt loodushuviliste meelisabivahend. Binokkel on täielikult restaureeritud, lihvitud, lakitud ja asetatud puidust kolmjala otsa. Ka läätsed vahetati uuemate vastu, et tagada võimalikult terav tulemus. 67 sentimeetri pikkune binokkel maksab 25 000 eurot ning on saadaval ka veebilehelt bentleyslondon.com



AVAMISHINNAD!

DELUX
DREAMS

-50%

Asume nüüd
Pärnu mnt.139F
ISKU maja II korrus

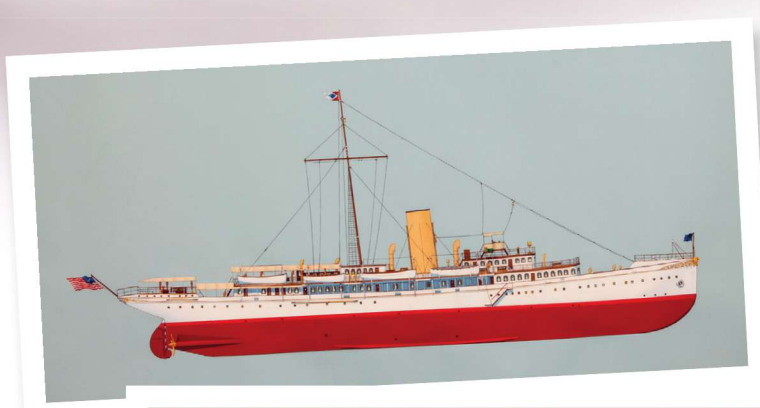
Tulge tutvuma meie uute voodikollektsioonidega!

Avatud: E – R 10–19
L 10–16
P 11-16

Tel: 653 4015
shop@delux.ee
www.delux.ee

Parkimine 2h tasuta

LAINE LAINE PEAL
Kakskümmend aastat lainete tundmaõppimist ja veepealseid teste hiljem sündis maailma kõige kallim ja võimsam surflaud – Rampant. Selle projekteerijaks ja realiseerijaks on üks tuntumaid surflaudade valmistajaid, austraallane Roy Stuart. Laud on võimeline jõudma kiiruseni 56 km/h tänu Paulownia puidule ning osavale aerodünaamikale, mille abil lõi Stuart selle täiusliku ja kerge (kaalub vaid 14 kg) seest tühja laua. Laua pind on veekahjustuste eest kaitstud ning kaunistatud kuldlehtedest draakoniga. Kõrgtehnoloogiline uim tagab mõnusa liuglemise, lai sabaosa aga kontrolli kiiruse üle. Hinnaks 1 miljon eurot. Roystuart.biz



SOOVI JÄRGI TEHTUD PORTREED
Kõik algas siis, kui ameeriklase Scott McBee ema kinkis talle noorusaegadel Walter Lordi raamatu "A Night to Remember", mis rääkis Titanicu tragöödiast. McBee vaimustus laevadest ja eriti suurtest, üle Atlandi liikuvatest alustest, ning kasutas neid oma joonistuste peategelastena. Kunstnik keskendub pingsalt ka detailidele, nii nendele, mis on vee peal, kui ka nendele, mis jäävad veepinnast allapoole, niisiis on tulemuseks detailirohked ja rikkaliku ajaloolise taustaga maalid *vintage*-ajastukaartidel, andes edasi nii 20. sajandi arhitektuuri, meremaailma kui ka reisimisstiili. Scott McBee tööde suurused jäävad 150 ja 270 cm vahele, sõltudes kliendi soovidest, ning iga taiese valmimine võtab aega mõne kuu. Kunstnik kasutab olemasolevat temperatehnikat ja värve, et jäädvustada ka klientide privaatjahtide kollektsioone. Hinnad alates 11 400 eurost. scottmcbee.com

KUNST ON SERVEERITUD Kala, mis tekib ja kaob ja vahetab sealjuures kogu aeg ka värvi – niimoodi iseloomustab seda aperitiivialust nimega "Pesce" (Kala) selle tootja ateljee Fornasetti, millele pani aluse Piero Fornasetti (1913–1988). Käsitsi maalitud portselannõud (264 eurot) annavad edasi seda fantastilist Fornasetti loomingu maailma. Nüüd viib Fornasetti kunsti aina edasi tema poeg Barnaba, kes valmistab ateljees esemeid edasi samade käsitööõpetuste baasil, mis tema isagi, muutes argiesemeid kunstitaiesteks. Esemed on käsitsi värvitud ning värvid tulevad originaalpakenditest – nendele loomistraditsioonidele lojaalseks jäämine oli ja on ateljee üks eesmärkidest. Mitmed esemetest, mida Milanos baseeruv ateljee nüüd toodab, on Piero loodud kunstitööde taastoodetud versioonid. Reinventsioonid, nagu ateljee neid ise nimetab, on aga Barnaba enda projekteeritud esemed, mille motiivid ja kaunistused pärinevad siiski tema isa sulest. fornasetti.com

VESIRÕIVAS "Istuda kajakisse on nagu seda endale selga panna, ainult sel moel võib tunda kogu ookeani energiat. Iga mu kajak on projekteeritud nii, et sellest saaks osa ookeanist, et sellega saaks liikuda osana veest, mitte ainult vee peal. See on suurepärane kogemus." Nii kirjeldab oma tööd ameeriklane Nick Schade, poeetiline käsitööline ja puidust eritellimustel valmistatud kajakite meisterdaja. Üks tema töödest on eksponeeritud lausa New Yorgis Moma muuseumis. Iga kajak on valmistatud nud pikkade traditsioonide, kannatlikkuse ja täpsuse tulemusena. Iga liist lõigatakse ja lihvitakse just nii perfektseks, kui ülaltoodud kirjeldus nõuab. Kui kajaki kuju on valmis, vooderdatakse see seest süsinikkiuga. Nick Schade'i pitseriga kajakeid võib lasta ka eritellimusel mõõtude ja kaunistustega valmistada. Custom Petrel (ülal) on sobiv näiteks väga kärestikulisele veesõidule. Tellimise hetkest läheb pool aastat selle valmimiseni. Hind 21 200 eurot. woodenkayaks.com, bespokeglobal.com

FREDERIQUE CONSTANT
GENEVE

LIVE
YOUR
PASSION

MANUFACTURE
SLIMLINE MOON PHASE

Handcrafted in-house movement.
Manufacture Collection: in-house developed,
in-house produced and in-house assembled movements.

More information on **www.frederique-constant.com**

GOLDTIME

Tallinna, Tartu ja Narva Goldtime kauplustes.

Ühe löögiga paradiisi

Mauritiuse saar. Tamarina Golf Course. 18 auku par 72. Rodney Wrighti disain. Golfisõbrale piisab juba nendest märksõnadest, et broneerida piletid ja veeta puhkus Maravida Villas Resort & Spa looduskaitsealal asuvates villades.

TEKST MARCELLA MAGLIUCCI

Tamarina Golf Course laiub Rempart'i mäe jalamil Mauritiuse saarel. All Maravida Villas Resort & Spa.

Maravida Villas Resort & Spa piirid hoiavad endas ka Flic-en-Flaci randa, Tamarindi veejugasid, Black River Gorgesi rahvusparki, Tamili templi varemeid ja vinget 18augulist par 72 Tamarina Golf Course'i golfirada. Külaliste nautida on Mauritiuse saare lausa 27 aakri suurune rahvuspark, mis piirneb Tamarin Bay kristallselge veega.

Kuurordis on 65 luksuslikku villat rõdude, privaatbasseini ja spaatoaga. Siin pole tõesti midagi juhuse hooleks jäetud: külaliste privaatsus-, meelelahutus- ja muid soove viiakse ellu ilma mingisuguste probleemideta. Tõsi, enamjaolt soovivad külalised küll nautida eelkõige Rodney Wrighti disainitud 18augulist par 72 golfirada Rempart'i mäe jalamil. Pikk, lõbus ja igal tasemel mängijale (tänu viiele tiile iga raja alguses) väljakutseid esitav rada kulgeb mööda merd ja mägesid ning klassifitseerub üheks kõige tehnilisemaks ja kaunimaks, mida selles Mauritiuse golfiparadiisis üldse leida võib. Maalilise ja väga mitmekülgse Tamarine Golf Course'i odaots asub 13. augu juures – par 3 maapinnast kõrgemale tõstetud tiiga ja *green*'iga, mille ühes küljes voolab vesi.

Pole raske end puhkuse ajal kuningana tunda, kui ümberringi on laitmatu hoolitsus – holistilised raviseansid spetsialistidelt nii oma toas kui ka spaas, privaatkokk, kes soovi korral valmistab teile õhtusöögi teie enda rõdul… Mida veel? Kui privaatkokk tundub siiski liiast, võib õhtustada ka restoranis The Cilantro, mis pakub Aasia köögi paremikku.

www.maradiva.com

VALI KIIRUS ISE!

Uued kõrgaerodünaamilise ja, nagu ikka, superinnovaatilise tehnoloogiaga Callaway SR Speed Regime golfipallid (55 eurot, 12 palli) on disainitud nii universaalselt, et vaatamata lööja tehnikale on sooritus, löögiulatus, täpsus ja pöörded nii head kui võimalik. Kelle löögijõul saavad pallid sisse 145 km/h kiiruse, võiksid eelistada versiooni Speed Regime 1, kes aga seda veidi ületab, võib kaaluda hoopis Speed Regime 2 soetamist. Päris tugeva löögiga mängijatele, kelle pallikiirus on keskmiselt üle 170 km/h, soovitatakse aga Speed Regime 3. www.callawaygolf.com

Gentleman

Toimetaja
Elen Luht
tel 667 0090, e-post elen.luht@aripaev.ee
Fotograaf
Meeli Küttim
tel 667 0112, meeli.kuttim@aripaev.ee
Peakunstnik
Kairi Kalmann
tel 667 0343, kairi.kalmann@aripaev.ee
Tõlkija
Merilin Mandel
Reklaami projektijuht
Irina Altin-Smirnov
tel 667 0069,
e-post irina.altin-smirnov@aripaev.ee
ftp.aripaev.ee/incoming/Rekl

Numbri valmimisele aitas kaasa:
Alba Pedata

Väljaandja
AS Äripäev
peatoimetaja Meelis Mandel
Pärnu mnt 105, 19094 Tallinn
tel (372) 667 0111, (372) 667 0222
faks (372) 667 0265, (372) 667 0165
e-post aripaev@aripaev.ee, www.aripaev.ee
Reklaamiosakond
e-post reklaam@aripaev.ee
tel (372) 667 0105, faks (372) 667 0200
Äripäeva toimetus
e-post aripaev@aripaev.ee
tel (372) 667 0111, faks (372) 667 0265
korrespondent Tartus Väinu Rozental,
vainu.rozental@aripaev.ee
Tellimine ja levi
e-post register@aripaev.ee
tel (372) 667 0099, faks (372) 667 0300
Tellimine internetis www.aripaev.ee/tellimine

Toimetus võtab endale õiguse kirju ja kaastöid vajaduse korral lühendada. Toimetus kaastöid ei tagasta. Kõik ajalehes Äripäev ja tema lisades avaldatud artiklid, fotod, teabegraafika (sh päevakajalisel, majanduslikul, poliitilisel või religioossel teemal) on autoriõigusega kaitstud teosed ning nende reprodutseerimine, levitamine ning edastamine mis tahes kujul on ASi Äripäev kirjaliku nõusolekuta keelatud. Kaebuste korral väljaande sisu kohta võite pöörduda Pressinõukogusse, pn@eall.ee või tel (372) 646 3363

Gentleman® on Milano Finanza, Class Editori (Milano, Itaalia) registreeritud kaubamärk.
AS Äripäev annab litsentsi alusel välja ajakirja Gentleman koostöös Itaalia meediaettevõttega **Milano Finanza Editori**, kellele kuulub ajakirja kontseptsioon ja sisu.

Äripäev
Classeditori

Gentleman teistes riikides

Gentleman Itaalias
Milano Finanza Editori

Gentleman Hispaanias
Progresa, www.progresa.es

Gentleman Belgias
Roularta Media Group SA, www.roularta.be

Gentleman Türgis
Dünya, www.dunyagazetesi.bg.com.tr

Gentleman Mehhikos
Edition Tourbillon

Gentleman Koreas
J Contentree, www.jcontentree.com

JUVEELIÄRI

K.U.L.D.

Rocca al Mare´s

Ahvatlevad kuld- ja hõbeehted
ning kvaliteetsed käekellad.

BREITLING 1884 · TAGHeuer · FREDERIQUE CONSTANT GENEVE · LONGINES · RAYMOND WEIL GENEVE · RADO SWITZERLAND

BURBERRY · Thomas Sabo STERLING SILVER · Misaki · CERTINA SWISS WATCHES SINCE 1888 · BALMAIN swiss watches · EMPORIO ARMANI

Asume Rocca al Mare kaubanduskeskuses infoleti kõrval.
Tel 6 555 588 * kuld@kuld.info * www.kuld.info

The Power to Surprise

Sorento on jõuline ja võimas maastur, mille modernne disain, täiustatud mugavusfunktsioonid ja sujuv liikumismaneer muudavad sõiduki suurepäraseks kaaslaseks mis tahes elustiili puhul.

7 YEAR MAP UPDATE

Kia navigatsiooniseade pakub kaarditeenuseid, reisiinformatsiooni ja meelelahutust, muutes ka kõige lühemad autoreisid nauditavamaks. Kaardiuuenduste programmil on mitmeid eeliseid ja konkurentsitult parim teenuste valik:

* Kia navigatsioonisüsteemis on 1 algne kaart + 6 kaardiuuendust uutele autodele täiesti TASUTA!
* Kaardiuuendus on imelihtne! Kõik vajalik tehakse esinduses ära.

TALLINN: Viking Motors Ülemiste, Ülemiste tee 1; Viking Motors Tammsaare, Tammsaare tee 51. **TARTU**: Autospirit Tartu, Turu 47. **PÄRNU**: United Motors, Tallinna mnt 82. **HAAPSALU**: Tradilo, Tallinna mnt 73. **KOHTLA-JÄRVE**: United Motors, Järveküla tee 22. **RAKVERE**: Rakvere Autotehnika, Rägavere tee 42c. **NARVA**: Analan Auto, Tiimani 5. **VILJANDI**: Rael Autokeskus, Tallinna tn 97. **KURESSAARE**: Kuressaare Autoteenindus, Kalevi põik 2. **VALGA**: Salome Tartu, Pihlaka 2.