



Il team e gli equipaggi di SailingTheWeb condividono una debolezza quasi romantica per la cultura gastronomica con le radici nelle tradizioni di decine di comunità marinare sparse per il Mediterraneo e in Oriente. Il solo soggetto della zuppa di pesce evoca, oltre che all'appetito, anche una disfida linguistica e culturale senza pari nei suoi nomi e molteplici ingredienti. Bouillabaisse a Marsiglia, Caciucco a Livorno, Caldereta a Minorca, Gregada a Lussino, Muqueca in Portogallo...

Gli ingredienti che cambiano a ogni porto offrendo un caleidoscopio di sapori, i vini che da regione a regione sembrano evolversi con i piatti che possono uscire dal mercato del pesce...

Secondo noi una crociera in barca a vela è un insuperabile modo per approfondire la cultura gastronomica del mare e per godere di un servizio unico.

Una **crociera Gourmet SailingTheWeb** significa:

- un **cuoco privato** a disposizione per abbinare la gastronomia locale ai vostri gusti;
- una panoramica sempre varia sull'**arcobaleno degli ingredienti** di ogni regione;
- una **guida** insuperabile ai migliori ristoranti e taverne sparse per ogni angolo del Mediterraneo;
- una **carta dei vini** per consegna a bordo per abbinare in modo perfetto i vostri gusti con il menu;
- una **vacanza** nella piu' assoluta privacy e tranquillità, ancorati nelle piu' belle baie del mondo.

Ecco una selezione di velieri dove la qualità della barca e le doti dello chef potranno rendere la vostra crociera indimenticabile. E' un elenco che potrebbe continuare a lungo, e ci sono barche ed equipaggi per tutte le tasche. Contattaci per ulteriori informazioni: [charter@sailingtheweb.net](mailto:charter@sailingtheweb.net)

**Gianluca - Weatherbird - goletta aurica del 1931 - Mediterraneo**

Gianluca ha lavorato per i migliori cuochi italiani e offre i suoi servizi anche per gli eventi organizzati da Bulgari. Certamente sarà complesso eguagliare la classe e lo stile di questo veliero d'altri tempi, con i suoi profumi di quercia e teak, e la sua classe innata, ma lui ci prova e ci riesce.

Da 29000 euro alla settimana per 8 ospiti



**Stephanie Martin-Shad - Oyster 655 'Sottovento' - Corsica e Sardegna**

Stephanie è classificata chef Cordon Bleu e in cambusa fa tesoro delle esperienze e dei sapori raccolti in tutti i mari del mondo. Una preziosa perla su una barca unica e dal comfort moderno ma irripetibile.

16500 euro la settimana, massimo 6 ospiti

**Ghislaine - Briand 62 'Zarik II' - Grecia e Turchia**

Ghislaine Bruyere-Onay è considerata tra i migliori chef imbarcati del Mediterraneo. Francese trapiantata in Turchia, è riuscita ad abbinare i profumi locali con la disciplina e la tecnica insuperabile della madrepatria. A partire da 7500 euro a settimana per 6 ospiti.

**Daniele - Oceanis 510 'Marion Seagull' - Grecia**

Daniele Nota, medico e appassionato di cucina e delle sue tradizioni, naviga in Grecia da trent'anni e, oltre a proporre piatti strepitosi, conosce ogni cuoco della costa tra Gaeta e Antalya. Provate la sua Burrida di seppie e carciofi oppure gli schiaffoni al ragu' di pesce. 4500-7500 euro a settimana, 6 ospiti

**Joy - Catamaran 'Mozart' - Thailand**

Joy ha elevato la cucina thailandese a impareggiabili livelli di nobiltà, capaci di stupire anche il piu' raffinato palato europeo; ha poi il vantaggio che lo skipper adora pescare e quindi la qualità del pesce è semplicemente impareggiabile: da 4600 a 9000 euro a settimana, fino a 8 ospiti.

**Marco - Grand Soleil 50 'Val' - Croazia**

Il nostro skipper prestato alla cucina ha solide radici piemontesi, e propone tra l'altro la ricetta originale del Vitel Tonè (che non ha nulla a che fare con il tonno ma con il termine francese 'educato'). Provate anche la sua lasagnetta ai gamberi e melanzane. Da 4900 a 6900 euro a settimana, massimo 6 ospiti.

**Jayne - Swan 47 'Aorangi' - Gaeta**

Jayne ha elevato la qualità dell'accoglienza a un'arte. Non solo la cucina rasenta lo spettacolare, ma le signore saranno anche accolte con una trousse di benessere completa perchè, si sa, non si possono piu' portare le creme sull'aereo... 4500-6500 euro a settimana, ideale per 2 ospiti.

### Suna - Swan 65 'Shaitan of Vienna' - Mediterraneo e Caraibi

Suna propone una rivisitazione molto delicata della cucina turca. Provate il pollo Satay al mango oppure le quaglie all'orientale. Shaitan è il migliore esemplare in circolazione del mitico disegno di Sparkman e Stephens, vincitore della prima Whitbread Round the World Race. A nostro giudizio la piu' bella barca di tutti i tempi. 13500 euro a settimana, per 4 ospiti



### Francesca - Lagoon 440 Betednash - Porto Cervo

Francesca è orgogliosa di essere sarda e ogni piatto che propone è frutto della tradizione millenaria di quest'isola, rinnovata da una grande passione per il mare. Da 5500 a 11000 euro a settimana, per 8 ospiti



### Marzia - Beneteau 54 'Moon Base' - Sicilia

Marzia è siciliana verace e difficilmente la vedremo cimentarsi con un brasato al Barolo, ma non fatele fretta al mercato del pesce di Milazzo o alla pescheria di Salina e mangerete come nel miglior ristorante siciliano. Da 6000 a 9900 euro, per un massimo di 8 passeggeri

Veleggia con le nostre barche, scopri i sapori del mondo

**Sailing The Web - Global Network - Local Knowledge**

### **The SailingTheWeb Team:**

Paolo Grilli: webmaster and service manager;  
Luca Magni – marketing manager and luxury charter consultant;  
Marco Moglia – graphics and special operations  
Marco Rossi – sailboat selection and charter manager;