



# Summer Senses Luxury Resort και Galazia Hytra

## Το καλοκαίρι στην Πάρο κρατάει ακόμα



**Η** Πάρος είναι το all time favourite νησί όσων αγαπούν το ασκητικό τοπίο και τις απίστευτες παραλίες των Κυκλάδων. Αποτελεί, επίσης κι έναν ταχύτατα αναπτυσσόμενο τουριστικό προορισμό, σε ότι αφορά στα υψηλού επιπέδου luxury resorts που όσο κι αν διαφωνεί κανείς, δεν μπορεί παρά να παραδεχτεί ότι αναβαθμίζουν την εξυπηρέτηση των επισκεπτών κι ότι προσθέτουν ποιοτικούς πόντους στην ανάπτυξη της βαριάς βιομηχανίας του ταλαίπωρου τόπου μας.

Το πιο πρόσφατο παράδειγμα (και λαμπρό κατά την προσωπική μου άποψη) προσωποκεντρικής φιλοξενίας θα το βρείτε στη Μάρπησσα και δεν είναι άλλο από το Summer Senses Luxury Resort. Δεν είναι μόνο ο εμπνευσμένος αρχιτεκτονικός σχεδιασμός του και η

δωρική πολυτέλεια των χώρων και των δωματίων του που εντυπωσιάζουν, ακολουθώντας με επιτυχία τις επιταγές του minimal chic, αλλά και η διαρκής φροντίδα των ανθρώπων του η οποία ξεπερνά με ευκολία το προπέτασμα της τυπικότητας και δημιουργεί ουσιαστικές σχέσεις, χωρίς ποτέ μα ποτέ να γίνεται φορτική ή αδιάκριτη. (**So Posh**-όσο δεν πάει μια και μιλάμε για rampering, το κέντρο ευεξίας Anassa με τις εξατομικευμένες θεραπείες με προϊόντα Arivita).

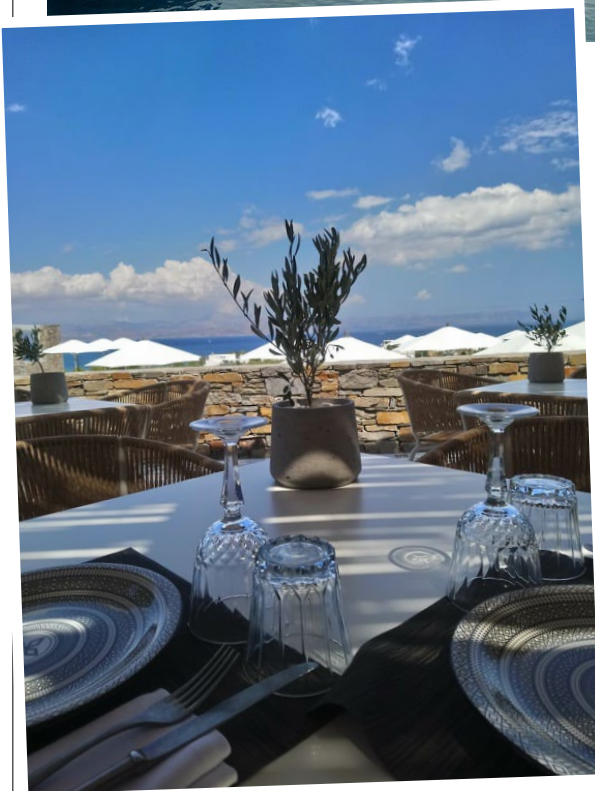
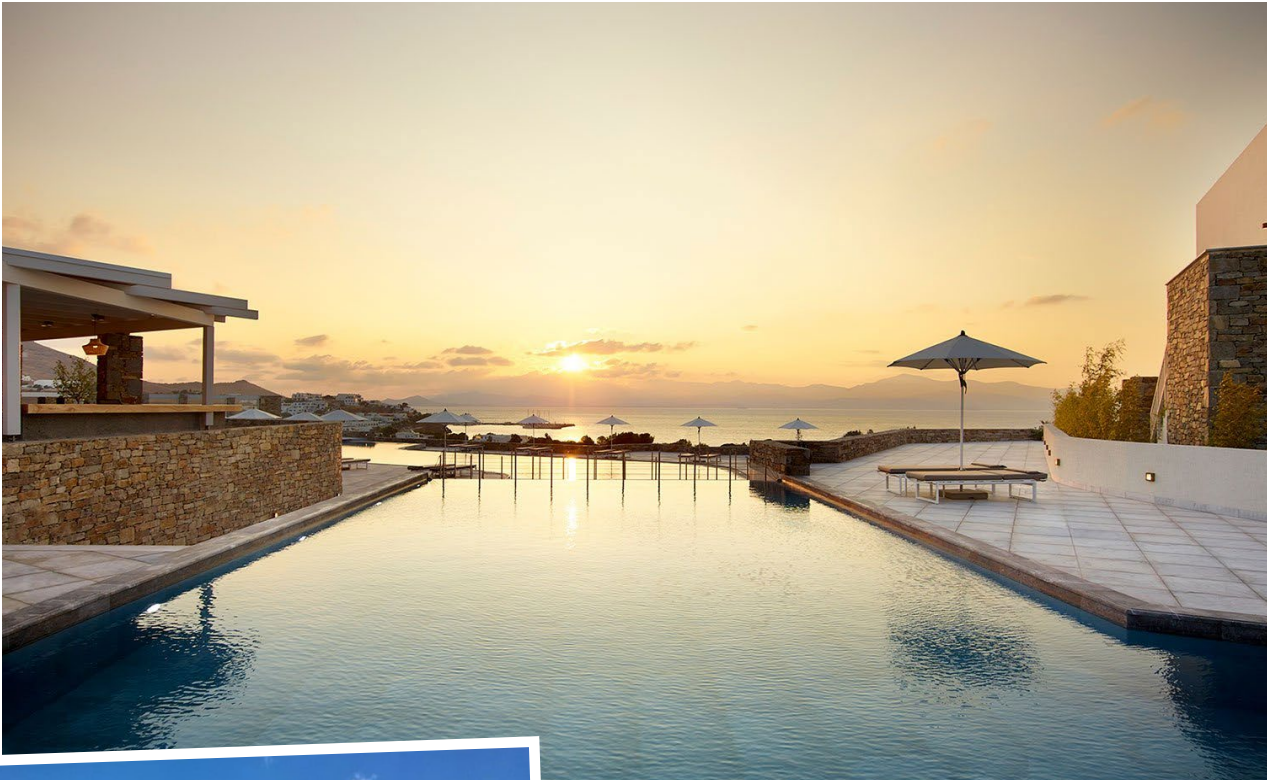
Στο κεφάλαιο φαγητό, στο πεντάστερο resort, οι επιλογές είναι αρκετές και προσεγμένες, ξεκινώντας από το κεντρικό εστιατόριο, το Gaia. Εδώ σερβίρεται το προσεγμένο πρωινό, αλλά και ένα comfort menu που περιλαμβάνει άφθονες σαλάτες, ζουμερά

burgers, αλλά και λίγο πιο μεσογειακά πιάτα όπως μύδια αχνιστά και φάβα με χταπόδι (**So Posh** το φανταστικό tuna tartare). Το ξεχωριστό concept του Summer Senses όμως βρίσκει την απόλυτη έκφρασή του στην Galazia Hytra



To tuna tartare που κλεβει καρδιες





Το προσεγμένο set up

που φέτος έφυγε για πρώτη φορά από την Αττική, ανανεώνοντας το γαστρονομικό γίνεσθαι των Κυκλάδων. Πιστεύω, μάλιστα, ότι αυτό το σμίξιμο δεν έγινε τυχαία, καθώς το συγκεκριμένο εστιατόριο ανήκει στον Όμιλο Τραστέλη κι έχει στην πλάτη του το βάρος του αστεριού Michelin του αθηναϊκού εστιατορίου Hytra.

Ο αναμφισβήτητα ταλαντούχος

σεφ Τάσος Μαντής επιμελείται το μενού και μπαίνει δυνατά στο παιχνίδι αναζήτησης της τελειότητας δημιουργώντας γευστικά πιάτα που μένουν πιστά στις ελληνικές παραδοσιακές αξίες και στα προϊόντα, αλλά φτιάχνονται αξιοποιώντας τις σύγχρονες τεχνικές. Θα μείνω στα πιάτα τα οποία δεν μπορώ να ξεχάσω: στη βαθιά νοστιμιάς κακαβιά με πετρόψαρα, στο ζεστό χειροποίητο προζυμένιο

ψωμί με το απίστευτο σε άρωμα και υφή παριανό βούτυρο και στο μελωμένο αρνάκι στον φούρνο με πατάτες κολοκύθια και μανιτάρια που σιγοψήθηκε, για το χατίρι των φιλοξενουμένων, περίπου 12 ώρες. Αν ο χρόνος γυρνούσε πίσω θα ήθελα να συγχαρώ, για άλλη μια φορά, τον Τάσο Μαντή γιατί επέλεξε να προσδιορί-

σει εκείνη την εικόνα της ελληνικής κουζίνας για την οποία μπορούμε να είμαστε περήφανοι. Και δεν θα έμενα μόνο εκεί. Θερμά συγχαρητήρια αξίζουν και στην διευθύντρια του resort, Κική Πασσαρέα, η οποία μαζί με όλους τους ανθρώπους που εργάζονται στο Summer Senses βάζουν τον πήχη ψηλά και τη λέξη φιλοξενία στο βάθρο που της πρέπει.

**Summer Senses Luxury Resort,**  
Μάρπησσα Πάρου,  
τηλ. 2284-093.000



Το περιβόητο ψητό αρνάκι του Τάσου Μαντή