

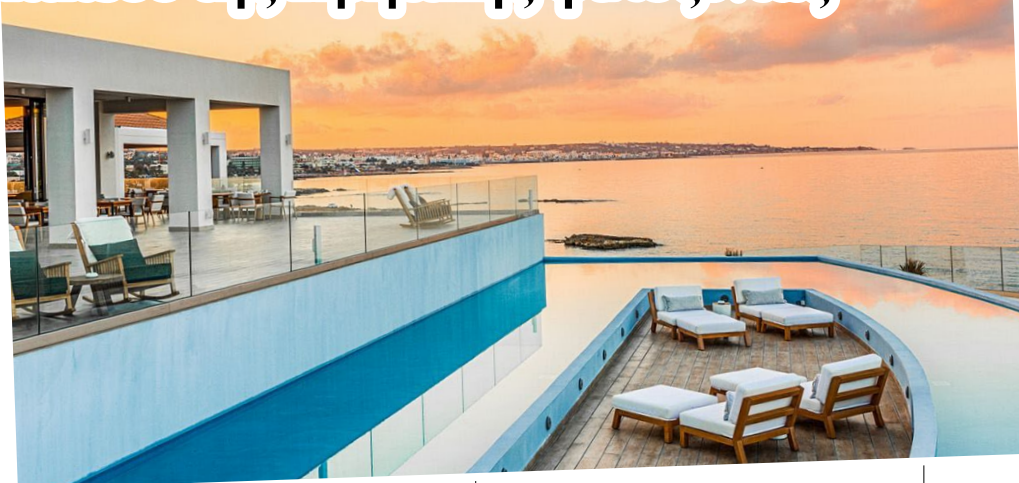


Abaton Island Resort & Spa- Το άφιαστο επίπεδο της Κρητικής φιλοξενίας

Η Χερσόνησος στην Κρήτη για χρόνια ήταν ταυτισμένη με την ξέφρενη διασκέδαση και με τα all inclusive ξενοδοχεία. Θεωρητικά, λουπόν, η μετάβαση στη νέα εποχή, σε αυτή της παροχής εξειδικευμένων υπηρεσιών θα ήταν δύσκολο έργο. Κι όμως για την οικογένεια Καλουτσάκη το τόλμημα στέφθηκε με επιτυχία σε πολύ σύντομο χρονικό διάστημα. Το Abaton Island Resort & Spa, που φέτος διανύει το δεύτερο χρόνο λειτουργίας του, είναι πλέον συνώνυμο της minimal-chic αισθητικής, της ονειρεμένης διαμονής, της γαστρονομικής απόλαυσης και του ατέλειωτου pampering.

150 πολυτελή δωμάτια, σε 18 διαφορετικούς τύπους, υπέρ του δέον άνετα σε διαστάσεις, διακοσμημένα με design έπιπλα και statement πινελιές (αρκετά από αυτά με τη δική τους ιδιωτική πισίνα), ένα απίστευτο spa με overall θεραπείες με προϊόντα Elemis, μαρμάρينو χαμάμ, πλήρως εξοπλισμένο γυμναστήριο, μεγάλη εσωτερική πισίνα με αναπαυτικά day-beds, αλλά και μία μεγάλη εξωτερική εξοπλισμένη και με in pool κρεβάτια, μια άγρια παραλία που διαιρείται σε μικρούς, σχεδόν ιδιωτικούς κολπίσκους και 5 φροντισμένα εστιατόρια. Και πάνω από όλα απόλυτα προσωποποιημένη, εγκάρδια φιλοξενία που όπως τονίζει χαρακτηριστικά ο Νεκτάριος Ντάλλας, σύμβουλος οργάνωσης και στρατηγικής του πεντάστερου ξενοδοχείου είναι αυτή η οποία τα κάνει όλα μαγικά και που δίνει τη δυνατότητα στο Abaton Island Resort and Spa να προάγει τον τουρισμό με ταυτότητα.

Να προσθέσω σε αυτό το σημείο ότι σχημάτισα την εντύπωση πως το εν λόγω θέρετρο δεν είναι μόνο μια lifestyle πρόταση για τους επισκέπτες με ιδιαίτερο αρχιτεκτο-



νικό ενδιαφέρον και εξαιρετικής ποιότητας υπηρεσίες, διότι απλά δεν θέλει να είναι μόνο αυτό. Το όραμα των ιδιοκτητών του είναι να αποτελέσει landmark της περιοχής, αποκτώντας δυνατούς δεσμούς με την τοπική κοινωνία και για αυτό το λόγω τα εστιατόριά του έχουν έναν τόσο εξωστρεφή χαρακτήρα. Υπεύθυνος για αυτά είναι ο σεφ Ζήνωνας Χριστοφίδης, ταλαντούχος, σταθερός με βαθιά γνώση των προϊόντων του τόπου του, αλλά και των διεθνών τάσεων. Στο Bony Fish δίνεται έμφαση στην ψαροφαγία (so rosh η αχινομακαρονάδα, η άψογα μαγειρεμένη συναγρίδα και η σφακιανόπιτα με γαρίδες, ξηρούς καρπούς, άγρια ρόκα και πετιμέζι, με ταχίνι) ενώ το Buddha Bar, νέο μέλος της γνωστής αλυσίδας, αγαπά την ασιατική κουζίνα, τα cocktails και τη lounge μουσική. Το WoW είναι ένα προσεγμένο steak house with a twist που θυμίζει αρκετά τα αντίστοιχα του είδους του στη Νέα Υόρκη και το Zip αποτελεί το main εστιατόριο, στο οποίο σερβίρεται και το απίστευτα πλούσιο πρωινό, με vegan καθώς και gluten free επιλογές. Το πέμπτο δεν είναι άλλο από το Elemes που αποθεώνει την Κρητική κουζίνα. Διότι εκεί ο πανταχού παρών Ζήνωνας που επιμελείται τα πάντα, ακόμη και τα πρωινά και το room service, βρίσκεται στο στοιχείο του.

Εκεί τη χαρά που έχει στην ψυχρή του, τη βγάζει στα πιάτα του. Η συγκίνηση την οποία μπορούν να σου προσφέρουν ένα πιάτο με κολοκυθοανθούς γεμιστούς με άγριες αγκινάρες, λαχανικά εποχής και ρύζι, μια πίτα με κρητικά τυριά και στάκα και φυσικά το περίφημο αντικρυστό αρνί που σιγοψήνεται για ώρες, δεν περιγράφεται.

Η παραμονή στο Abaton Island Resort and Spa, για μένα προσωπικά, υπήρξε πέρα από μια πολυπόθητη απόδραση από την πραγματικότητα κι ένα μεγάλο μάθημα ειδικά όταν παρατηρούσα το team του σέρβις που συντόνιζε άψογα ο F&B Manager του resort, Βασίλης Ανδρικόπουλος. Μου επιβεβαίωσε για πολλοστή φορά τη δύναμη της ομάδας, που εργάζεται συντονισμένα για ένα σκοπό, αλλά και τη σημασία της διαρκούς τουριστικής εκπαίδευσης του προσωπικού που δουλεύει στον τουριστικό τομέα. Είναι κανόνας πια πως όταν μια επιχείρηση επενδύει στους ανθρώπους της, για να γίνουν οι καλύτεροι που μπορούν, επενδύει στην ποιότητα, στη φιλοξενία και στην αειφορία. Και στο Abaton Island Resort & Spa το γνωρίζουν καλά.

Abaton Island Resort & Spa,
Λεωφ. Θεμιστοκλέους
Χερσόνησος
Τηλ. 2897-026. 410