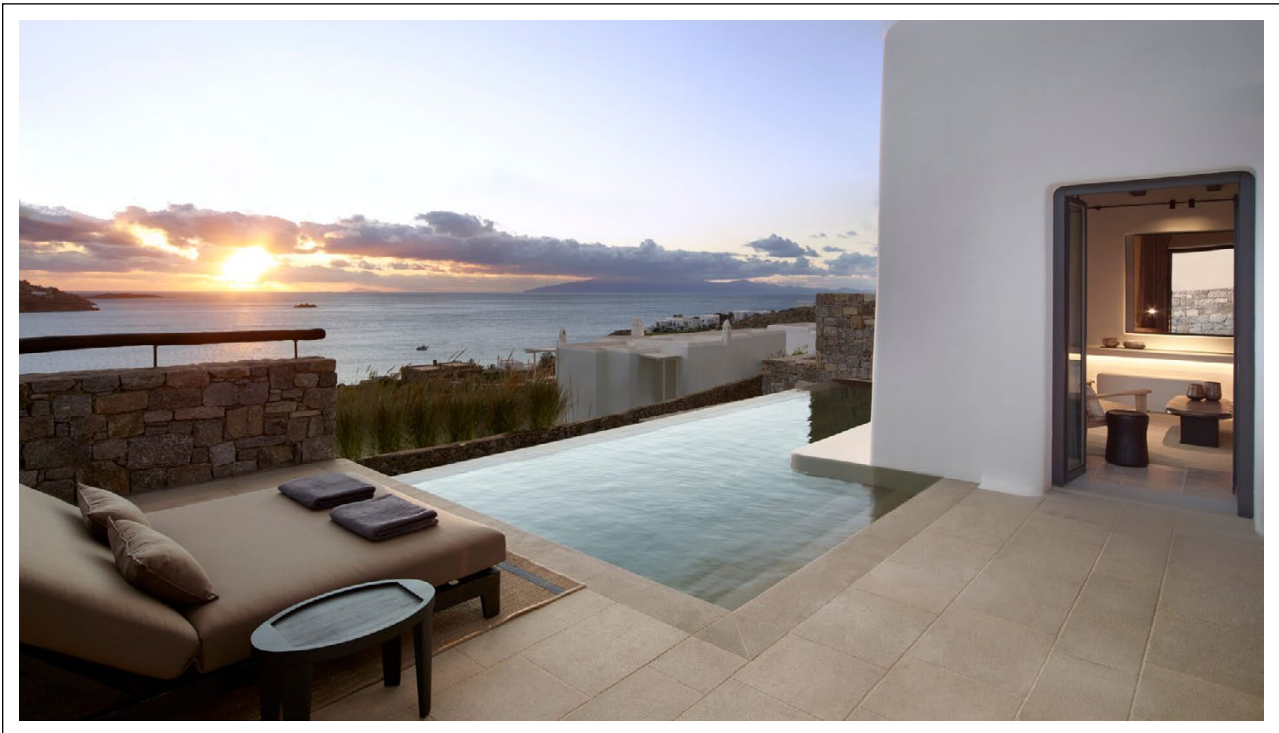




Kalesma Mykonos

Ένα νέο ξενοδοχείο παραδίδει μαθήματα γαλήνης, απλότητας και εκλεπτυσμένης κομψότητας σε δύσκολους καιρούς



Κάθε χρόνο, τέτοια περίοδο, δεκάδες e-mails καταφτάνουν με όσα καινούρια projects ετοιμάζονται να «τρέξουν» τη θερινή σεζόν- εστιατόρια, bars, café και ξενοδοχεία. Φέτος, λόγω του ιού SARS-CoV-2, που προκαλεί την ασθένεια COVID-19, τα μόνα μηνύματα που γεμίζουν το inbox είναι αυτά των ακυρώσεων.

Παρόλα αυτά, επειδή η ζωή δεν τελειώνει και κυρίως διότι οι άνθρωποι του τουρισμού παραμένουν φύχραιμοι και αισιόδοξοι, πραγματοποιούνται κάποια θετικά ανοίγματα - κανείς δε γνωρίζει, άλλωστε, πως θα διαμορφωθούν τα πράγματα κατά τη διάρκεια του θερμού, ελληνικού καλοκαιριού. Ένα από αυτά είναι η επίσημη ανακοίνωση της

λειτουργίας του Kalesma Mykonos, η οποία αποτελεί ένα από τα πιο ενδιαφέροντα και ηχηρά openings ξενοδοχείων στη χώρα.

Το συγκεκριμένο ξενοδοχείο αποτελείται από 25 σουίτες (63 τ.μ. εσωτερικά και 90 τ.μ εξωτερικά), κάθε μια με ιδιωτική θερμαινόμενη πισίνα και δική τους βεράντα. Όλοι οι χώροι του ξενοδοχείου αποπνέουν

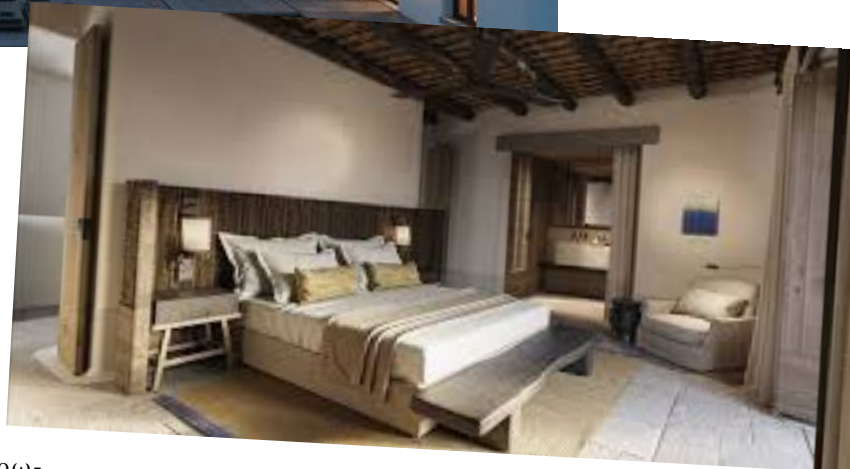
ηρεμία, απλότητα και εκλεπτυσμένη κομψότητα. Τα υλικά-μασίφ ζύλο, μάρμαρο, πέτρα, λυγαριά- υποστηρίζουν τη φιλοσοφία της βιωσιμότητας,





ενώ οι ανεπεξέργαστες σχεδόν υφές τους, το βουρτσισμένο ξύλο της βελανιδιάς, η αμμοβολημένη πέτρα, το σφυρηλατημένο μέταλλο και τα λινά υφάσματα, παραπέμπουν στην αγνότητα και ειλικρίνεια της πρώτης ύλης. Οι χρωματικοί τόνοι είναι γήινοι: το χρώμα της στάχτης, το γκρι-μπεζ, το σκούρο καφέ, το μαύρο του κάρβουνου και το υπόλευκο δημιουργούν μία ατμόσφαιρα που συνδιαλέγεται με τη μοναδικότητα του τοπίου και γίνεται ένα με αυτό. Το ξενοδοχείο διαθέτει επίσης και δύο βίλες, 240τ.μ εσωτερικού και μέχρι 300 τ.μ εξωτερικού χώρου, με απόλυτη αυτονομία, αλλά και απευθείας σύνδεση με όλες τις εξειδικευμένες υπηρεσίες του ξενοδοχείου (από προσωπικό σεφ και γυμναστή, μέχρι villa butler).

Το πιο επικοινωνιακό ωστόσο σημείο του ξενοδοχείου, είναι το ίδιο το εστιατόριο του. Πίσω από αυτό βρίσκονται οι ιδιοκτήτες των Αθηναϊκών εστιατορίων Pere, Ubu & Sea Spice, οι οποίοι φιλοδοξούν το νέο τους εγχείρημα, το Pere Ubu στο Kalesma Mykonos να πρωταγωνιστήσει στη γαστρονομική σκηνή του νησιού. Η κουζίνα του, από ότι έχω μάθει, θα είναι νοσταλγικά ελληνική και εζ' ολοκλήρου βασισμένη σε εποχιακά, τοπικά προϊόντα και βιολογικά συστατικά. Στόχος είναι άλλωστε η αναβίωση των ηλιόλουστων κυριακάτικων συναθροίσεων γύρω από το τραπέζι, που θα ξεκινά από τη διάχυτη



μυρωδιά του φρεσκοψημένου ψωμιού το πρωί.

Κοιτάζω τις φωτογραφίες και δε σταματώ να φαντάζομαι τη θερινή ραστώνη, ένα δείπνο για δύο κάτω από τα αστέρια ή τις εικόνες του ήλιου την ώρα που βυθίζεται στη θάλασσα πίσω από τη Δήλο. Για λίγο ξεχνώ την πραγματικότητα. Τα όνειρα εξάλλου δεν απαγορεύονται.



Μύκονος, Ορνός
τηλ. (+30)210-36.42.393
info@kalesmamykonos.com
www.kalesmamykonos.com