



Contessina Suites & Spa: Η ευγενική υπενθύμιση της ζακυνθινής φιλοξενίας

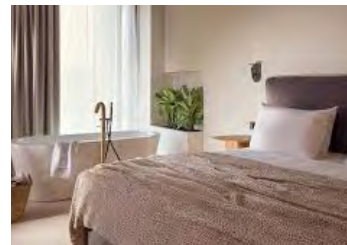
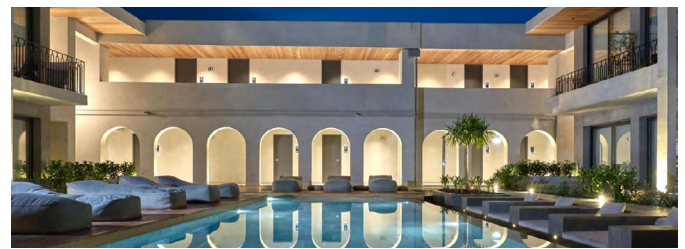


Οι Λατίνοι χάρισαν στη Ζάκυνθο τον άκρως ρομαντικό και ποιητικό τίτλο «λουλούδι της ανατολής» (Fiore di Levante) καθώς τους μάγεψε όπως το νέκταρ τη μέλισσα. Αν και το κίνημα του μαζικού τουρισμού προσπάθησε πολύ να κάνει αυτό το άνθος να μαραθεί (ποιος μπορεί να ξεχάσει τις εικόνες στα δελτία ειδήσεων από τον Λαγανά κάθε καλοκαίρι), εντούτοις παραμένει ακόμη και σήμερα ένας εκπληκτικός προορισμός με απaráμιλλο φυσικό κάλλος. Η αντοχή που έχει επιδείξει το νησί στη λαίλαπα του all inclusive δεν οφείλεται όμως μόνο στην ανεξάντλητη φυσική του ομορφιά. Έχει να κάνει και με την αλλαγή νοοτροπίας των ανθρώπων που ασχολούνται με τον τομέα της φιλοξενίας, οι οποίοι επιλέγουν συνειδητά πλέον να απευθυνθούν σε ένα συνειδητοποιημένο κοινό, με ποιοτικές απαιτήσεις.

Ανάμεσα σε αυτούς συμπεριλαμβάνονται τα αδέρφια Μωραϊτή, οι ιδιοκτήτες του Contessina Suites & Spa. Τόσο η Γιώτα όσο και ο Λευτέρης είχαν ένα όραμα στο μυαλό τους: να αναδείξουν το αριστοκρατικό στυλ του νησιού μέσα από ένα σύγχρονο πρίσμα και να καταθέσουν μια νέα πρόταση απολαυστικής διαμονής. Απευθύνθηκαν, λοιπόν, το αρχιτεκτονικό γραφείο Block722 των Σωτήρη Τσέργκα και Κάτιας Μαργαρίτογλου και δημιούργησαν το Contessina Suites & Spa, στην παραλία Τσιλιβί της Ζακύνθου, μια design κομψή, μιμημαλιστική όαση με τα ντόπια υλικά εμφανή σε κάθε γωνιά, η οποία παραπέμπει στα σπίτια-«οικόσημα» της παλιάς εποχής.

Πρόκειται για ένα συγκρότημα 5 αστέρων μόνο για ενήλικες με 64 σουίτες που αναπτύσσεται αναπτύσσεται γύρω από την εξωτική κεντρική πισίνα, στα νερά της οποίας καθρεφτίζεται η ομορφιά μιας μικροσκοπικής πλωτής πόλης με στοές, καμάρες και μπαλκόνια (οι σουίτες στο ισόγειο διαθέτουν ιδιωτικές πισίνες, ενώ αυτές του 1ου ορόφου τζακούζι).

Στο Lentika το εστιατόριο του ξενοδοχείου που χρωστά το όνομά του σε αυτό της άμαξας που κάποτε μετέφερε τις κοντεσίνες, προστατεύοντας τες από τα αδιάκριτα βλέμματα, το μενού επιμελείται ο σπουδαίος chef Χριστόφορος Πέσκιας, ενώ στην κουζίνα βρίσκεται ο chef Ανδρέας Βγενόπουλος. Η κεντρική ιδέα πίσω από τη φιλοσοφία του καταλόγου είναι να μετατραπούν οι κλασικές



συνταγές του Ιονίου σε σύγχρονα πιάτα-έργα τέχνης, χρησιμοποιώντας τοπικούς θησαυρούς όπως σταφίδες, μέλι και εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο (παρεμπιπτόντως, το ομώνυμο λάδι «Contessina» που παράγεται στους ιδιόκτητους ελαιώνες της οικογένειας Μωραϊτή, απέσπασε χρυσό βραβείο για τις υψηλές πολυφαινόλες του και ασπύμνιο για την ποιότητά του στα Berlin Global Olive Oil Awards).

Το κρέας και τα πουλερικά έρχονται από τους ντόπιους αγρότες, τα ψάρια ημέρας κατευθείαν από τους ψαράδες του νησιού, ενώ τα φρέσκα λαχανικά και φρούτα από τα τριγύρω αγροκτήματα.

Απολαυστικές είναι, επίσης, και οι θεραπείες στο Kamara Spa, οι οποίες φέρουν την υπογραφή της βραβευμένης εταιρείας Aegeo και είναι εμπνευσμένες από τη μυστικιστική διαδικασία του καλλωπισμού της Βενετίας και της παλιάς Ζακύνθου. Η υποβλητική ατμόσφαιρα του χώρου παραπέμπει απευθείας στο φυσικό στοιχείο, στις λίμνες και στα υπόγεια σπήλαια, όπου κάποτε πραγματοποιούνταν οι τελετουργίες της ομορφιάς. Αν προγραμματίζετε τις διακοπές σας στη Ζάκυνθο, αξίζει να μείνετε στο Contessina Suites & Spa με την ντελικάτη σύγχρονη αισθητική. Θα διαπιστώσετε ότι η αυθεντική φιλοξενία πηγάζει απευθείας από την καρδιά και όχι από manual.

INFO

Contessina Suites & Spa, Τσιλιβί, Ζάκυνθος, τηλ: 2695-022.700,
E-mail: info@contessinasuitesspa.com

