



## Φάκελος διακοπές: To Cove Paros ρίχνει άγκυρα στη Νάουσα



Το Cove Paros, με μοναδική αισθητική και Κυκλαδίτικη ομορφιά, ετοιμάζεται να ανοίξει τις πόρτες του τον Ιούνιο του 2021 και να υποδεχτεί τους επισκέπτες του σε ένα από τα ωραιότερα νησιά των Κυκλάδων, έπειτα από μια απαιτητική χρονιά για τον τομέα του τουρισμού.

Βρίσκεται σε απόσταση αναπνοής από τη Νάουσα, όπου όπως ίσως γνωρίζετε χτυπά η καρδιά της Πάρου. Πρόκειται για ένα boutique ξενοδοχείο που ξεχωρίζει για τη minimal αισθητική και την αιγαιοπελαγίτικη αύρα που αποπνέει. Το προσόν που για μένα κάνει τη διαφορά είναι το γεγονός πως η μοναδική γαστρονομική του πρόταση φέρει την υπογραφή δύο πρωταγωνιστών της ελληνικής εστιατορικής και μπαρ σκηνής της Ελλάδας: του Γκίκα Ξενάκη και του Βασίλη Κυρίτση.

Ο αγαπημένος Γκίκας Ξενάκης, ένας από τους πιο δημιουργικούς σεφ, βραβευμένος με Χρυσούς Σκούφους και Βραβεία Ελληνικής Κουζίνας για το εστιατόριο Aleria και αναγνωρισμένος ως Σεφ της Χρονιάς για το 2020 σύμφωνα με τον διεθνή γαστρονομικό οδηγό Gault & Millau, ρίχνει αγκυροβόλιο στη Νάουσα φέτος το καλοκαίρι, συστήνοντας το εστιατόριο "Raða". Τι σημαίνει αυτό; Πως ένα αξέχαστο ταξίδι στον κόσμο των καλοκαιρινών γεύσεων περιμένει τους επισκέπτες πάνω στην παραλία των Αγίων Αναργύρων, τόσο τις μεσημεριανές όσο και τις βραδινές ώρες. Εκεί, ο Γκίκας βάζει στοίχημα πως η κυκλαδίτικη γαστρονομική παράδοση και οι καλοκαιρινές γεύσεις που έχουμε όλοι αγαπήσει θα επαναπροσδιοριστούν μέσα από μια δημιουργική, comfort ματιά. Και σας το λέω από τώρα πως θα το κερδίσει.

Η έμφαση, άλλωστε, δίνεται στην ποιότητα και την εποχικότητα των πρώτων υλών, στους θησαυρούς της κυκλαδίτικης γης, σε γνωστές και αγαπημένες γεύσεις που επανασυστήνονται, ανανεώνοντας τον γαστρονομικό χάρτη του νησιού και προσφέροντας μια νέα γευστική εμπειρία στους επισκέπτες, σε έναν από τους πιο ειδυλλιακούς προορισμούς. Στόχος, από όσο έχω καταλάβει είναι η αναδόμηση της παράδοσης και όλων αυτών των γεύσεων και αρωμάτων που συνθέτουν το παζλ των καλοκαιρινών μας αναμνή-



σεων. Αγαπημένοι συνδυασμοί συναντούν σύγχρονες τεχνικές, καθώς το ταξίδι σε άγνωστες πτυχές της ελληνικής κουζίνας ξεκινά.

Μια κλεφτή ματιά στο μενού: αιγαιοπελαγίτικο σεβίτσο φτιαγμένο από τσιπούρα με χυμό ντομάτας και λαχανικά, αρμυρίκια και κρίταμο, χόρτα και βλήτα με σκορδαλιά από αμύγδαλα και καπνιστά κολοκυθάκια στη σχάρα – ουσιαστικά ένας φόρος τιμής σε μοναδικές συντα-

γές που αναδεικνύουν το μεγαλείο της ελληνικής γαστρονομικής παράδοσης.

Παρέα με τον Γκίκα Ξενάκη, εκπροσωπώντας τη fine drinking ελληνική σκηνή και ολοκληρώνοντας το κολάζ καλοκαιρινών εμπειριών, ο Βασίλης Κυρίτσης, συνιδιοκτήτης και bartender του κορυφαίου The Clumsies, καταφθάνει στην Πάρο για να ανανεώσει τη βραδινή διασκέδαση. Οι πληροφορίες λένε πως έχει ετοιμάσει ένα αξεπέραστο custom made μενού και προτάσεις σε signature cocktails και premium spirits, σπιτικά υλικά, πρωτότυπα virgin cocktails και δροσιστικούς χυμούς θα απογειώσουν την κάθε στιγμή στο νησί. Με φόντο τη μαγευτική θέα από την πανέμορφη οργανωμένη παραλία του ξενοδοχείου και με τον ήλιο να δύει στα κρυστάλλινα νερά του Αιγαίου, το ατμοσφαιρικό σκηνικό του Cove Paros υπόσχεται στον επισκέπτη μια ολοκληρωμένη εμπειρία γεύσεων, αρωμάτων και συναισθημάτων. Δεν ξέρω για εσάς, εγώ πάντως ανυπομονώ.

### INFO

Cove Paros

Άγιοι Ανάργυροι, Νάουσα, Πάρος

Τηλέφωνο: 2284-028.576

