



Mia's: Γευστικά μαθήματα συναισθηματικής κουζίνας στην Οία της Σαντορίνης



Όσοι έχουν βρεθεί έστω και μια φορά στη Σαντορίνη κουβαλούν ανεξίτηλη στο μυαλό τους την ανάμνηση της καλντέρας και του πιο μαγικού ηλιοβασιλέματος στον κόσμο. Εκείνοι όμως που την επισκέφθηκαν και δοκίμασαν την κουζίνα της, πιστέψτε με, την έχουν ερωτευτεί για πάντα. Αυτό, θεωρώ, είχαν στο μυαλό τους η ιδιοκτήτρια του εστιατορίου Mia's που μόλις ξεκίνησε την λειτουργία του στην Οία της Σαντορίνης και ανέθεσαν στην ταλαντούχα Executive Chef Αυγερία Σταπάκη να δημιουργήσει πιάτα που εξερευνούν τις ελληνικές γεύσεις και παντρεύουν το χθες με το σήμερα. Εκείνη, υιοθετώντας τη φιλοσοφία της παραδοσιακής μαγειρικής, των τοπικών προϊόντων και των φρέσκων συστατικών, δημιούργησε ένα μενού το οποίο εξερευνά την Ελληνική κουζίνα, παρουσιάζοντας μια μεγάλη ποικιλία από γεύσεις που αντικατοπτρίζουν την αφθονία των ΠΟΠ προϊόντων της χώρας, συνδυασμένα με την δημιουργικότητα και τις υψηλές μαγειρικές τεχνικές.

Η ημέρα, λοιπόν, ξεκινά από νωρίς στο Mia's – το γνωρίζετε, άλλωστε πολύ καλά πως δεν υπάρχει καλύτερο ξεκίνημα από ένα πρωινό που εμπνέεται από την Ελλάδα και κρατά μέσα του το πνεύμα του καλοκαιριού. Για μένα, προσωπικά, η μέρα ξεκινά ιδανικά στο Mia's Balcony με specialty coffee, φρυγανισμένο προζυμένιο ψωμί με ντοματίνια και ελληνικό γιαούρτι με χειροποίητη granola και μαρμελάδα βατόμουρο, αλλά δε θα έλεγα όχι και στο μοναδικό "Earlies", Bloody Mia. Οι εμπνευσμένες επιλογές του μενού ξεδιπλώνονται κατά τη διάρκεια του δείπνου και περιλαμβάνουν σεβίτσε τσιπούρας με καρπούζι, τραγανό μπαρμπούνη με κους-κους αλλά και σιφνέικη ρεβιθάδα με κουρκουμά, τάρτα λευκής καπνιστής μελιτζάνας και πολλά παρόμοιας φιλοσοφίας. Μέσα στην ανοιχτή κουζίνα η chef de cuisine Έλλη Μιτράι συντονίζει άψογα την υπόλοιπη μπριγκάδα ώστε τα πιάτα που παίρνουν έμπνευση από την Ελλάδα να εναρμονίζονται πλήρως με τη φαντασία και τις απαιτήσεις της Αστερίας. Η εντυπωσιακή λίστα κρασιού στο Mia's συμπληρώνει ιδανικά την συνολική εμπειρία, διότι περί αυτού πρόκειται. Ο κατάλογος περιλαμβάνει περισσότερες από 270 επικέτες από όλο τον κόσμο, αλλά κατορθώνει να εστίασει με επιτυχία στην μοναδικότητα του terroir της Σαντορίνης με αιχμή του δόρατος το συγκλονιστικό τοπικό Ασύρτικο. Όπως καταλαβαίνετε τα wine pairings που προκύπτουν είναι αμέτρητα, καθώς από τις προτάσεις δε λείπουν ούτε οι ιδιαίτερες φιάλες, τα κομψά αφρώδη και οι σαμπάνιες. Τη λίστα κρασιού επιμελήθηκε ο σύμβουλος κρασιού, sommelier και σούπερ ειδικός σε θέματα οίνου Άρης Σκλαβενίτης, ο οποίος φρόντισε να υπάρχουν πολλές επιλογές σε ποτήρι.

Αν είστε φαν των κοκτέιλς, κανένα πρόβλημα! Στο πιο διάσημο σημείο του νησιού για να απολαύσει κανείς το ξεχωριστό θέαμα της φύσης, το ηλιοβασιλέμα της Οίας και το απόλυτο αιγαιοπελαγίτικο μπλε, το Mia's προσφέρει απρόσκοπτη θέα από τους εξωτερικούς χώρους του, το Mia's Balcony και το Mia's Belvedere. Με αυτή τη θέα η ώρα είναι ιδανική για ένα από τα εμπνευσμένα cocktails της λίστας: Κλασικά ποτά μπαίνουν στα σέικερ για να αποτελέσουν τη βάση για νέα, συναρπαστικά κοκτέιλ με ελληνικές πινελιές (μαστίχα, χαμομήλι, Κίτρο Νάξου και άλλα γνωστά και λιγότερο γνωστά εγχώρια spirits και συστατικά). Στη λίστα των signature θα βρείτε μεταξύ άλλων το Mia's Tai, ένα δυνατό, γλυκό και με αρώματα ξηρών καρπών κοκτέιλ και το Sanoudou με Skinos μαστίχα, ελληνικό γιαούρτι και τσίπουρο O/Purist. Για το τέλος σας άφησα μια μικρή ιστορία. Το εστιατόριο Mia's χρωστά την επωνυμία του στη γιαγιά της ιδιοκτήτριας, τη Μαρία Κυριακού που ήταν από την Οία – το Mia ήταν το υποκοριστικό της. Η συγκεκριμένη γυναίκα ήταν σύζυγος και κόρη δύο μεγάλων γιατρών που έζησαν για να βοηθούν τους ντόπιους και αγάπησε και η ίδια το νησί πάρα πολύ. Τώρα, που το εστιατόριο φέρει το όνομά της είναι σαν να επιστρέφει ξανά στον λατρεμένο τόπο.

INFO

Mia's, Οία Σαντορίνη, τηλ.2286-072.072

