



## Ο Όμιλος Katikies αναθέτει το «ταξίδι στη γεύση» στον Έκτορα Μποτρίνι



Ακόμα θυμάμαι την πρώτη φορά που είδα, πριν πάρα πολλά χρόνια, σε ένα ταξιδιωτικό περιοδικό ένα αφιέρωμα για το ξενοδοχείο Katikies στη Σαντορίνη. Η απaráμιλλη αισθητική του, πολυτελής αλλά όχι κραυγαλέα και το απίστευτο ταίριασμα του resort με το νησί του Ηφαίστου με έκαναν να χαζεύω για ώρες εκείνες τις σελίδες – ευτυχώς η τύχη τα έφερε έτσι ώστε να το επισκεφτώ και να ζήσω μια μοναδική εμπειρία φιλοξενίας.

Για αυτόν τον λόγο χάρηκα πολύ όταν έμαθα ότι ο Όμιλος Katikies αποφάσισε να επεκτείνει τη συνεργασία του με τον βραβευμένο με αστέρι Michelin σεφ Έκτορα Μποτρίνι και την ομάδα του, αναθέτοντάς του (μετά την εμβληματική Σελήνη στον μυσταγωγικό σκηνικό του Katikies Garden) τη γευστική επιμέλεια όλων των ξενοδοχείων του Ομίλου σε Σαντορίνη και Μύκονο. Νιώθω ότι ταιριάζουν οι μενταλιτέ τους, καθώς από ότι φαίνεται πιστεύουν στα ιδιαίτερα μενού, στην ανάδειξη της τοπικής πρώτης ύλης, στην καινοτομία και στον αντισυμβατικό τρόπο σκέψης και δράσης.

Ας πάρουμε τα πράγματα από την αρχή, ξεκινώντας από τη Σαντορίνη. Ήδη, λοιπόν, το πολυβραβευμένο εστιατόριο Botrini's έχει βρει το κυκλαδίτικο «σπίτι» του στο ομορφότερο σημείο του εμβληματικού ξενοδοχείου Katikies Santorini, απολαμβάνοντας την πιο συγκλονιστική θέα στην καλντέρα και προσφέροντας μία κορυφαία εμπειρία υψηλής γαστρονομίας για απαιτητικούς ουρανίσκους. Παράλληλα, η Σελήνη θα συνεχίσει να τιμά τα σχεδόν 40 χρόνια συνεχούς ιστορίας της με προτάσεις του σεφ, οι οποίες βασίζονται στα ιδιαίτερα τοπικά προϊόντα και τις μαγειρικές παραδό-

σεις του νησιού, ενώ ένα νέο εστιατόριο, το Thirasia, θα αποκτήσει το εντυπωσιακό Katikies Kirini, χτισμένο σε ένα από τα πιο προνομιακά σημεία της Οίας – από ότι μαθαίνω θα έχει μεσογειακό ταμπεραμέντο, καθώς και σαφείς ιταλικές κατευθύνσεις με έμπνευση από τη δεύτερη πατρίδα του σεφ και τις μαγειρικές παραδόσεις της Τοσκάνης. Το πανέμορφο Katikies Chromata ανανεώνει το εντυπωσιακό εστιατόριο Chroma με την πανοραμική θέα στο απέραντο γαλάζιο και το φλεγόμενο ουρανό το σούρουπο, στρέφοντάς το προς την ψαγμένη μεσογειακή κουζίνα, αυτή τη φορά όμως με ιδιαίτερη έμφαση στο ψάρι και στους θησαυρούς της θάλασσας.

Πάμε στη Μύκονο τώρα και πιο συγκεκριμένα στο πολυτελές Katikies Mykonos. Το συγκεκριμένο resort συμμετέχει στη νέα γαστρονομική εποχή με ιδιαίτερες εκπλήξεις και μοναδικά concert, αλλά ακόμη βρίσκεται στο στάδιο των δοκιμών. Αυτό που ξέρω σίγουρα πάντως είναι πως από αυτή τη σεζόν όλα τα ξενοδοχεία και τα resorts του Ομίλου θα μοιράζονται το ίδιο, λαχταριστό signature Katikies πρωινό, αλλά και ένα all-day a la carte μενού με μοναδικά γευστικά στοιχεία, σχεδιασμένο φυσικά από τον ίδιο τον Έκτορα Μποτρίνι. Μαθαίνω, επίσης, ότι στο εν λόγω μενού θα υπάρχει και μια απρόσμενη κατηγορία, η οποία ονομάζεται OMA και αποτελεί μία ωδή στην απλότητα, στην καθαρότητα των γεύσεων, στην εντοπιότητα και στην εποχικότητα των πρώτων υλών, με τη μικρότερη δυνατή –αλλά κομβική– παρέμβαση από το μαγειρικό χέρι. Εννοείται πως την ολική επιμέλεια σε όλο αυτό το μεγάλο πρότζεκτ την έχει ο Master of Wine, Γιάννης Καρακάσης. Δεν ξέρω για εσάς, αλλά εγώ ανυπομονώ ήδη!

