



## Πάσχα στην Τήνο: Το THAMA του Δημήτρη Κατριβέση ξεκινά τα γαστρονομικά του θαύματα



Τον Ιούλιο του 2020 ο Δημήτρης Κατριβέσης, έχοντας πάθει μεγάλο coup de foudre με την Τήνο, άνοιξε στο νησί το THAMA χωρίς να πτοηθεί ούτε στιγμή από τις συνέπειες της πανδημίας που είχε ξεσπάσει εκείνη τη χρονιά. Η πίστη και το θάρρος του ανταμείφθηκαν τελικά, καθώς το νέο εστιατόριο από ορμητήριο του αδιαμφισβήτητου ταλαντούχου σεφ έγινε σύντομα αυτό που οι Αμερικανοί λένε πολύ επιτυχημένα «spot to see and to be seen».

Στον παραλιακό δρόμο Κιονίων – Σταυρού, πολύ κοντά στο λιμάνι, ο Κατριβέσης έστησε και έζησε λοιπόν το δικό του θαύμα δίνοντας έμφαση στον συνδυασμό της παράδοσης και της καινοτομίας – συζητώντας, μάλιστα, με μια πολύ καλή φίλη που είχε τη χαρά να βρεθεί στα εγκαίνια του είχα μάθει ότι ο σεφ αποκαλούσε αυτό το πρωτότυπο πείραμα tradinnovation- βρήκα αυτό το παιχνίδι με τις λέξεις άκρως επιτυχημένο! Πρωταγωνιστές στο γαστρονομικό έργο ήταν τα ντόπια υλικά, οι ανοιχτές φωτιές, ο φούρνος josper και φυσικά οι υψηλού επιπέδου τεχνικές του σεφ και της μπριγκάδας του οι οποίες εναλλάσσονταν με τη μίνιμουμ παρέμβαση όταν αυτή χρειαζόταν για να αναδειχθεί το άρωμα και η γεύση της πρώτης ύλης.

Λίγες ημέρες πριν το φετινό Πάσχα το εστιατόριο THAMA ανακοινώνει με μεγάλη χαρά την έναρξη της καλοκαιρινής σεζόν 2022. Από τη Μ. Δευτέρα 18 Απριλίου, όλη η ομάδα του εστιατορίου δηλώνει πανέτοιμη να γιορτάσει μαζί με τους επισκέπτες της μαζί την περίοδο των γιορτών στο νησί των ανέμων και των θαυμάτων.

Μαθαίνω (και ανυπομονώ να δοκιμάσω) πως η κουζίνα ανανεώθηκε και εμπλουτίστηκε με πολλές νέες προτάσεις σε βιώσιμα πιάτα, βασισμένα σε τοπικά συστατικά, παραδοσιακές συνταγές και καινοτόμες

**THAMA**  
by Dimitris Katrivas

επεξεργασίες, τα οποία ο Δημήτρης Κατριβέσης, σχεδίασε με λεπτομέρεια, πολλή αγάπη και πάθος. Φυσικά, την περιέργεια κεντρίζει ξεκάθαρα το νέο μενού γευσιγνωσίας, που φέτος αγκαλιάζει τα μυστικά της θάλασσας, συνδυάζοντας υλικά και τεχνικές από την Ιαπωνία μέχρι και τη Μεσόγειο. Αποτελεί μια πρωτότυπη προσέγγιση για τον εκλεπτυσμένο συνδυασμό των προϊόντων της Τήνου με τη σύγχρονη μαγειρική τέχνη, σε έναν αέναο καμβά μεταξύ της σοφίας του παρελθόντος και της σύγχρονης γνώσης.

Η χρήση της ανοιχτής φωτιάς εξακολουθεί να κυριαρχεί στο μενού του THAMA, είναι άλλωστε ένας τρόπος μαγειρέματος που είναι συνυφασμένος με την Ελληνική κουλτούρα. Ο κύριος σκοπός στο THAMA είναι να διατηρηθεί η αγνότητα και η αυθεντικότητα της ελληνικής κουζίνας και στη συνέχεια να παρουσιαστεί σε ένα μοναδικό μενού μέσα από μια σύγχρονη οπτική γωνία – θεωρείστε το έναν φόρο τιμής στις τοπικές γεύσεις και παραδόσεις.

Εξυπακούεται πως ειδικά για τη Μεγάλη Εβδομάδα, το εστιατόριο θα είναι ανοιχτό και τα μεσημέρια, όπως επίσης ότι θα υπάρχει και ειδικά διαμορφωμένο μενού σύμφωνα με τα ήθη και τα έθιμα του τόπου μας.

### INFO

Κρατήσεις στο <https://thamarestaurant.com/reservations/>  
Περιορισμένος αριθμός θέσεων  
THAMA Restaurant  
Λ. Σταύρου Κιονίων, Τήνος, 2283-029.021, 6970-936.168,  
[rsvp@thamarestaurant.com](mailto:rsvp@thamarestaurant.com)