

Η Costa Navarino διευρύνει την επιτυχημένη συνεργασία της με τον βραβευμένο Chef Χρύσανθο Καραμολέγκο

Ο γνωστός Chef εμπνέεται από την παράδοση και τις αγνές πρώτες ύλες της Μεσσηνιακής γης και δημιουργεί για τα εστιατόρια Tomata, Kafenio & Deli και Souvlakerie

22 Ιουνίου 2017 – Η [Costa Navarino](#), ο κορυφαίος προορισμός αειφορίας στη Μεσσηνία, σε συνέχεια της περσινής επιτυχημένης συνεργασίας της με τον **Chef Χρύσανθο Καραμολέγκο** στο εστιατόριο “**Barbouni**”, προχωρά σε νέα συνεργασία αναβαθμίζοντας περαιτέρω τη γευστική εμπειρία του επισκέπτη με ελληνικές γεύσεις υψηλού επιπέδου που «ταξιδεύουν» σε μια νέα εποχή.

Ο βραβευμένος Chef αναλαμβάνει θέση Chef Patron των εστιατορίων **Tomata** (πρώην Taverna), **Kafenio & Deli** και **Souvlakerie**, ενώ ακολουθώντας τα πρότυπα της Costa Navarino, εστιάζει στη χρήση φρέσκων προϊόντων από τοπικούς παραγωγούς και φάρμες της Μεσσηνίας. Τα αγνά προϊόντα που χρησιμοποιεί ο Chef απογειώνουν το γευστικό ταξίδι του επισκέπτη, αναδεικνύοντας τις πλούσιες γεύσεις της Μεσσηνίας.



Το εστιατόριο **Tomata** έρχεται στην Costa Navarino, και η έμπειρη ομάδα του δημιουργεί μοναδικά ελληνικά πιάτα που αναδεικνύουν τις πλούσιες γεύσεις της Ελλάδας στη σύγχρονη εποχή. Με ευφάνταστες παραλλαγές των παραδοσιακών συνταγών, όπως το γιουβέτσι με αρνάκι, μαγειρεμένο με νερό ντομάτας και λιαστό πελτέ, και με πιάτα ημέρας ανάλογα με τη διαθεσιμότητα και εποχικότητα των υλικών, στόχος του Chef είναι να δημιουργήσει γεύσεις που ταξιδεύουν και αφήνουν ανεξίτηλες

μνήμες, δημιουργώντας μια έκρηξη συναισθημάτων στον ουρανίσκο.

Στο **Kafenio & Deli** προσφέρεται μια διαφορετική εμπειρία του παραδοσιακού ελληνικού καφέ καθώς και μοναδικές παραλλαγές του, όπως ελληνικό καφέ με άρωμα μαστίχας ή άρωμα κάρδαμου με συνοδεία παραδοσιακών γλυκών όπως λουκουμάδες, χαλβά και γλυκά κουταλιού. Η πρόταση για το απόγευμα είναι ένα ούζο, τσίπουρο, κρασί ή ενδεχομένως μια ποικιλία από ελληνικές μπύρες, όλα συνοδευόμενα από γευστικούς ελληνικούς μεζέδες. Στο **Kafenio & Deli** μπορείτε, επίσης, να βρείτε όλα τα αυθεντικά προϊόντα και κρασιά της Costa Navarino εμπνευσμένα από την ιστορία και τον πολιτισμό της Μεσσηνίας.



«Είμαι ιδιαίτερα χαρούμενος για τη συνέχιση της συνεργασίας μου με τα εστιατόρια της Costa Navarino, με την οποία μοιραζόμαστε μια κοινή φιλοσοφία ως προς το σεβασμό στην παράδοση της περιοχής, την προμήθεια προϊόντων υψηλής ποιότητας από παραγωγούς της περιοχής και την αποκλειστική χρήση φρέσκων πρώτων υλών βάσει πάντα της εποχικότητάς τους. Η ομάδα μου και εγώ δεσμευόμαστε να συνεχίζουμε να δημιουργούμε εξαιρετικές συνταγές υψηλού επιπέδου αντάξιες των προδιαγραφών της Costa Navarino προσφέροντας μια ξεχωριστή γαστρονομική εμπειρία», δήλωσε ο Chef Χρύσανθος Καραμολέγκος.

Ο Executive General Director των δύο ξενοδοχείων της Costa Navarino Αχιλλέας Δωροθέου, δήλωσε σχετικά *«Η επιτυχημένη συνεργασία μας με τον Chef Χρύσανθο Καραμολέγκο στο εστιατόριο Barbouni έθεσε γερές βάσεις στην επέκταση των κοινών μας δραστηριοτήτων στην Costa Navarino. Έχοντας ως βασικό στόχο να παρέχουμε τα υψηλότερα επίπεδα υπηρεσιών και αυθεντική εμπειρία στην ελληνική γαστρονομία, χρησιμοποιώντας φρέσκα και τοπικά υλικά, πιστεύουμε ένθερμα ότι ο κύριος Καραμολέγκος, με το πάθος που τον διακρίνει για τη γεύση και την ελληνική κουζίνα, θα εξασφαλίσει την περαιτέρω ανάδειξη των αγαπημένων στους επισκέπτες εστιατορίων, Tomata, Kafenio & Deli και Souvlakerie.»*

Επισκεφθείτε την Costa Navarino και απολαύστε ένα ξεχωριστό γαστρονομικό ταξίδι στα εστιατόρια Tomata, Kafenio & Deli και Souvlakerie.

Για περισσότερες πληροφορίες επισκεφθείτε το site www.costanavarino.com

-Τέλος-

Costa Navarino:

Η Costa Navarino είναι ο διεθνής, αειφόρος προορισμός υψηλών προδιαγραφών στην Μεσόγειο. Βρίσκεται στη Μεσσηνία, σε ένα από τα πιο μαγευτικά παραθαλάσσια τοπία της Μεσογείου, με 4.500 χρόνια ιστορίας. Στην καρδιά της φιλοσοφίας της Costa Navarino είναι ο σεβασμός για το περιβάλλον, τις παραδόσεις και την τοπική κοινωνία, με όραμα να καθιερωθεί η Μεσσηνία ως τουριστική περιοχή υψηλής ποιότητας και παγκοσμίου φήμης. Περιλαμβάνει διαφορετικές τοποθεσίες, με πολυτελείς εγκαταστάσεις και κατοικίες, συνεδριακά κέντρα, spa διεθνών προδιαγραφών, signature γήπεδα γκολφ καθώς και ένα ευρύ φάσμα δραστηριοτήτων και μοναδικών εμπειριών για ενήλικες και παιδιά. Στο Navarino Dunes, την πρώτη περιοχή της Costa Navarino, βρίσκονται δύο ξενοδοχεία 5 αστέρων, «The Romanos, a Luxury Collection Resort» και «The Westin Resort, Costa Navarino» και το πρώτο signature γήπεδο γκολφ στην Ελλάδα, The Dunes Course. Επίσης το Anazoe Spa, ένα κέντρο spa και θαλασσοθεραπείας 4.000τ.μ., το συνεδριακό κέντρο πολλαπλών χρήσεων House of Events, χώροι ειδικά σχεδιασμένοι για παιδιά, καθώς και πλήθος γαστρονομικών επιλογών, αθλητικών, υπαίθριων και πολιτιστικών δραστηριοτήτων. Στο Navarino Bay, τη δεύτερη περιοχή, βρίσκεται το signature γήπεδο γκολφ The Bay Course. Για περισσότερες πληροφορίες: www.costanavarino.com.

Χρύσανθος Καραμολέγκος:

Ο chef Χρύσανθος Καραμολέγκος γεννήθηκε στη Σαντορίνη. Σπούδασε στη Σχολή Τουρισμού της Αναβύσσου. Στη συνέχεια εργάστηκε στα ξενοδοχεία Ledra Marriott και Athenaeum Intercontinental της Αθήνας. Είχε συνεργασία με τα εστιατόρια Actuel, Καλλίστη στην Αθήνα καθώς επίσης και με τα Selene και Αλεξάνδρεια στη Σαντορίνη.

Το 1991 άνοιξε μαζί με τη Γεωργία Παπαϊωάννου την «Ντομάτα», οιομαγειρείο στο χώρο ενός παλιού εργοστασίου τοματοπολτού, στην παραλία Έξω Γωνιάς της Σαντορίνης, το οποίο βραβεύτηκε το 2004 ως ένα από τα 25 καλύτερα εστιατόρια της Ευρώπης από τους Financial Times (Nicholas Lander).

Το 1995 άνοιξε πάλι με τη Γεωργία Παπαϊωάννου την «Βιτρίνα», το πρώτο εστιατόριο στην ιστορική και ραγδαία αναπτυσσόμενη γειτονιά του Ψυρρή. Η «Βιτρίνα» βραβεύθηκε στην πρώτη πεντάδα των καλύτερων εστιατορίων της Αθήνας από το περιοδικό ΑΘΗΝΟΡΑΜΑ και ο Χρύσανθος Καραμολέγκος ως ο καλύτερος πρωτοεμφανιζόμενος chef. Για την «Βιτρίνα» έγραψαν αφιερώματα οι New York Times, το Bon Appetit και όλος ο ελληνικός περιοδικός Τύπος.

Το 1998 δημιουργεί το εστιατόριο «Αριστερά Δεξιά», ένα εστιατόριο υψηλών αξιώσεων στην ανερχόμενη περιοχή του Ρουφ. Είναι το μοναδικό ελληνικό εστιατόριο που βρίσκεται στον οδηγό ZAGAT, βραβεύθηκε από το Guide Michelin ως το εστιατόριο με την καλύτερη σχέση ποιότητας-τιμής στην Ελλάδα, βραβεύθηκε από το περιοδικό ΑΘΗΝΟΡΑΜΑ ως ένα από τα 5 καλύτερα εστιατόρια στην Ελλάδα, επίσης από το περιοδικό ΑΘΗΝΟΡΑΜΑ βράβευση για την καλύτερη wine list την τελευταία 5ετία. Ο Χρύσανθος Καραμολέγκος βραβεύθηκε επίσης από το περιοδικό STATUS για 2 συνεχόμενες χρονιές ως chef της χρονιάς.

Το καλοκαίρι του 2002 κάνει πάλι ένα καινούργιο βήμα στην καριέρα του. Αποφασίζουν να δημιουργήσουν ένα χώρο με την ομάδα του «Αριστερά Δεξιά», μία μοντέρνα ταβέρνα, στο εξωτερικό χώρο του ίδιου του «Αριστερά Δεξιά», ο οποίος διαμορφώθηκε ανάλογα για να δεχθεί τη δημιουργία του «Απλά Αριστερά Δεξιά».

Ο Χρύσανθος σμίγει με μοναδικό τρόπο και επιτυχία παραδοσιακές ελληνικές συνταγές με γεύσεις και ουσίες από όλο τον κόσμο.

Το φθινόπωρο του 2003 δημιουργεί στη Νέα Ερυθραία το «Απλά». Την άνοιξη του 2004 ανοίγει την «Ντομάτα» στο SANI Resort της Χαλκιδικής. Για όλες τις χρονιές λειτουργίας τους και τα δύο εστιατόρια βραβεύθηκαν από το περιοδικό ΑΘΗΝΟΡΑΜΑ μέσα στα δέκα καλύτερα της Ελλάδας. Επίσης, το 2007 για άλλη μια φορά το εστιατόριο «Απλά» βρίσκεται στον οδηγό ZAGAT. Από το 2007 μέχρι και σήμερα ασχολούνται παράλληλα και με συμβουλευτικές υπηρεσίες εστιατορίων.

Πληροφορίες για τους συντάκτες:

TEMES SA

Μαρίνα Παπατσώνη, Marketing & Business Development Director

Tel.: +30 210 949 0013

Fax: +30 210 949 0218

e-mail: mpapatsoni@temes.gr

TEMES S.A.

Πεντέλης 5,

17564, Αθήνα, Ελλάδα

Developers of Costa Navarino

www.costanavarino.com