



07/13

PIRELLA GÖTTSCHE LOWE

PIRELLA GÖTTSCHE LOWE - PIRELLA GÖTTSCHE LOWE P.A.  
 VIA S. PIETRO 15 - 00187 ROMA - TEL. +39 06 4781 1111  
 FAX +39 06 4781 1112 - WWW.PGL.COM

# Yacht

C A P I T A L

[www.yachtonline.it](http://www.yachtonline.it)



**BOATS**  
 Kamaxitha  
 Gunfleet 58  
 Dominator 640

**LOUIS VUITTON CUP**  
 I primi 30 anni raccontati  
 da Bruno Troublé

**PROJECTS**  
 Monte-Carlo Yachts 86  
 Advanced Yachts A44


**GRANDI EVENTI**  
 LORO PIANA  
 SUPERYACHT  
 REGATTA

**GREAT EVENTS**  
 LORO PIANA SUPERYACHT  
 REGATTA

**BOATS** Dominator 640, Gunfleet 58, Kamaxitha  
**LOUIS VUITTON CUP** Thirty years of glory in the words of Bruno Troublé  
**PROJECTS** Advanced Yachts A44, Monte-Carlo Yachts 86

# GRECIA DA GOURMET

Kalikaviani Chramata  
Internavigi sull'isola di Santorini da cui  
si gode di un'ottima vista affacciata  
Kalikaviani Chramata in  
Internavigi on the island of Santorini  
with its Greek looking view



*Alba fenderella l'isola di Tre Ciochi sul Golfo di Ton, nel cuore delle Ciochi, all'estremità della costa in una zona isolata. Al centro in alto di Tre Ciochi in un'isola di Ton, in un'isola di Tre Ciochi, dove alcune piccole insulari sono interrotte da il mare di tre ciochi*



Afina, chef  
owner and creator of  
restaurant Oia di  
Tinos. Utilization  
of organic products  
Santo, is a choice  
of local products  
only in the  
Mediterranean  
Lefteris, chef owner  
of restaurant  
in Tinos. For high-  
end restaurants  
local products  
are used. Oia di  
Tinos is a  
Mediterranean

**Prodotti freschi e solo local. Questo il verbo degli chef stellati greci**  
*Fresh, local products: the philosophy of the award-winning Greek chefs*

Tutto il meglio della cucina mediterranea in 450 miglia nautiche. In particolare i sapori di quella Egea attraverso gli chef, con ristorante all'ancora o con vista aerea, più stellati delle Cicladi meridionali. Una crociera gourmand che approda nella cucina creativa ellenica navigando tra le nuove tendenze che attualmente bollono in pentola e seguendo un itinerario nautico selezionato che unisce Santorini, Ios e Milos. Una mappa culinaria lungo le coordinate di una rotta che unisce le influenze tra passato e presente con le tecniche contemporanee, basandosi unicamente sui prodotti freschi locali e seguendo il concetto del movimento 100-Mile Practice, ovvero solo materie prime stagionali

provenienti dal raggio di non oltre le 100 miglia dal luogo di produzione. Prodotti autoctoni da sempre coltivati in podere sull'isola o pescati in acque lungo costa. Il vento dominante, il *meltemi* di tutti gli emergenti chef creativi ellenici, è il ritorno alle origini e la reinterpretazione dei piatti tradizionali secondo tecniche moderne, cercando di evitare le contaminazioni fusion. Un percorso storico di 4000 anni che, partendo dal primo libro di cucina scritto dal greco Archestrato nel 340 a.C. e dalla teoria degli umori di Claudius Aelius Galenus, si è successivamente evoluto attraverso l'influenza del periodo romano, bizantino, e dal 1500 dalla presenza ottomana. Al contrario, la



The very best Mediterranean cuisine in 150 nautical miles. Specifically, the tastes and flavors of the Aegean as interpreted by the Southern Cyclades' finest producers and restaurant chefs. A gourmet cruise embracing creative, contemporary Greek cuisine taking in the beautiful islands of Santorini, Ios and Milos. A culinary voyage plotted along the coordinates of a route that combines past and present influences with contemporary techniques based solely around fresh local products. On more specifically, the 100-Mile Rule which uses only seasonal produce sourced within a radius of 100 miles. Which roughly translated means fruit and vegetables grown locally on the islands or caught by fish off the coast. All of Greece's very best emerging creative chefs share one common passion: they want to return to their culinary roots and produce reinterpretations of traditional dishes for which they use modern techniques but attempt to avoid fusion crossover. A story that began 4,000 years ago when Archestratos wrote the first recipe book in 340 B.C., and evolved as various influences made their presence felt in the Roman, Byzantine and Ottoman eras. No one, however, could have foreseen the huge impact that the arrival of mass tourism in Greece would have from the 1980s onwards. In an interview with the *Financial Times* in September

L'isola di Milos è una delle Cicladi dalle  
coordinate più a sud. La foto mostra  
una vista dall'isola di Paros (Paros),  
Paros, Milos e Ios.





Il tramonto sul mare a Santorini. In alto: l'isola di Santorini, "mezzo" del turismo greco / Sunset from Santorini on the island of Santorini, a popular Greek tourist spot



Il suo segreto è l'uso a tavola, in questo di Agios Iovannis nel porto di Oia. In alto: il Grandiof Restaurant del Grande Hotel / Secret of the table, in this of Agios Iovannis in the port of Oia. In alto: Grandiof Restaurant in the Grand Hotel

### Santorini, Ios, Milos, isole slow food dove la cucina si è fatta creativa Santorini, Ios, Milos, Slow Food islands with creative cuisine

2007, chef Christoforos Pelekias dichiarò: "Greek cuisine has a bad reputation because of those terrible, boring tourist restaurants. The result is an absurd dichotomy between the food cooked for tourists and local cuisine. It's like there are two parallel worlds." So dire was the situation that in 1990 Yorgos Hatziyiannakis set up his famous cooking school on Santorini to re-establish Greece's culinary reputation, and, of course, his Selene restaurant which overlooks the Aegean and the highly-praised Assyrtiko vineyards in the Pyrgos uplands just a few short kilometers from the yachts moored in the Vlichada Marina. Hatziyiannakis is widely viewed as the spiritual father of Greece's new generation of creative chefs who have enthusiastically embraced the Slow Food Mediterranean food philosophy. His menus use local products in wonderful new taste combinations along with Nikos Soukias's sophisticated cooking techniques. Dishes include the likes of octopus tagliatelle in a squash and saffron cream, sea urchin with squid in a lemon sauce and dried red mullet rye crostini, or Aegean cod in a breadcrumb cream and garlic foam accompanied by a white Gais Thassos wine from the Peloponnese. Also on Santorini, Dimitris Lazarou of the Sotirio restaurant on the northern shores of Thira is another hot young chef. You only have to sample the delights

cucina ellenica legata ai prodotti ittici è sempre stata da secoli la regina sulle tavole anatoliche influenze androne persino i nomi dei pesci, le tecniche di pesca e marinare. Ma in questo back-ground storico nessuno chef dell'epoca avrebbe mai previsto un fenomeno importante come l'arrivo del turismo di massa in Grecia a partire dagli Anni 60. In un'intervista sul Financial Times del settembre 2007, lo chef Christoforos Pelekias asseriva: «La cucina greca ha una brutta reputazione a causa dei cattivi e noiosi ristoranti turistici. Si è creata un'assurda dicotomia tra la cucina per i turisti e la cucina locale, come se fossero due mondi paralleli. Per ristabilire parità di reputazione sui forneli di casa, Yorgos

Hatziyiannakis, a Santorini dal 1966, ha creato la sua scuola di cucina, e il ristorante Selene che domina l'Egeo e i vigneti di pregiato Assyrtiko dalle alture di Pyrgos, a pochi chilometri dagli yacht ormeggiati nel Marina di Vlichada. Yorgos in tutta la Grecia, è considerato il padre spirituale dei nuovi chef creativi legati alla filosofia mediterranea delle isole slow food. I suoi menù uniscono i prodotti locali con nuovi abbinamenti di sapori ideati insieme alla sofisticata tecnica in cucina di Nikos Soukias. Come esempio in cambusa, le tagliatelle di seppia in crema di spinaci e zafferano, ricci di mare con farrin in salsa di limone e crostini di bottarga, o il merluzzo o sgo in crema di barbabietola e spuma





A later, in chef Nikos Psalidas of Koukoumarios Restaurant in Thira, a customer can usually perceive conventional use of Grandmother's Restaurant and the famous Aghia Ana Sotiri in Chora. In fact, chef Nikos Psalidas of the Koukoumarios Restaurant in Thira, aged with crucian and piece of Grandmother's Restaurant in the island of Santorini. It is also the main chef of Loukoumarios Aghia Ana Sotiri church.

*Sulle tavole greche i prodotti ittici fanno da secoli la parte d' d' r*  
Seafood has for centuries been a main ingredient in the local cuisine

of its mouthful in a corn flour crust with caramelized sweetpot and fava punce with deep-fried courgette flowers with sea urchin heads and spines. The wine cellar yields up local Santorini wines from Domaine Sigalas, the Exileta Argiro and the Casa Winery. Equally famous on the island is Koukoumarios, which has a balcony affording breath-taking views of the Caldera from the heart of the village of Thira. Nikos Psalidas's elaborate menus include such confections as an octopus with bergamot fava beans in a sweet Mavrodaphne wine sauce and a curried moussaka, or fillet of sea bass in a mandarin sauce and lemon halibut. Twenty miles further north is the island of Ios which is renowned for its Bergamot beach and lively nights in the Chora. However, it is also home to some of Greece's finest traditional cuisine courtesy of Ninos Drakos in the open-air restaurant. Down anchor just in front of the restaurant which quite literally has its toes dipped in Milopotas Bay. The menu is based entirely around fresh seafood, moussaka and fish of the day. Don't miss the *ghivekoti* - rice, olives, and prawns in a tomato sauce - and the garidaki *simiak* (garlic prawn) and cheese tempura. If you are looking for a simple new trend and a very creative take on Ios's local cuisine then you should head to Grandmother's Restaurant to pursue their menu. It is



d'aglio, accompagnati da un bianco Gaia Thalasieia del Peloponneso. Sempre a Santorini, Dimitris Lazarou con il suo ristorante *Saltas* affacciato alle splendide scogliere settentrionali di Thira, è un altro interprete emergente. Basta assaggiare la sua rana pescatrice in crosta di farina con barbabietole caramellate e pureè di fave, accompagnata da fave di zuccine in pastella di sesamo e aglio. In cantina, i vini di Santorini del Domaine Sigalas, dell'Etate Argiros, e della Gaia Winery. Altrettanto famoso a Santorini il ristorante *Koukoumarios*, un balcone veranda con vista a Caldera nel cuore di Thira villaggio. Tra gli elaborati menù creativi di Nikos Psalidas, il polpo con fave al bergamotto in salsa al vino dolce

Mavrodaphne e moussaka di camoscio, oppure il filetto di branzino in salsa di mandarino e *Aghia* al limone. Venti miglia più a nord, Finola di Ios, famosa per la spiaggia di Manganari e per la sua movida notturna nei locali della Chora, presenta la sua migliore cucina greca tradizionale attraverso i piatti classici di Kheria Drakos nell'omonimo *jaoulo* terra. Si getta l'ancora nella baia di Milopotas di fronte al ristorante *Piada d'ora l'ora*. Il menù è dedicato esclusivamente ai crostacei, ai mitili e al pesce di giornata da non perdere la Ghivekoti a base di riso, vongole e gamberetti in salsa pomodoro, i garidaki *simiak* (gamberetti salati all'aglio stile simiata), i tempura di formaggio,

Il viaggio di piacere di Paganini sul fondo di Milos. Accoglienza esclusiva con il governo di Atene e la compagnia di crociera di Milos. Un'isola a bordo di un yacht.



#### CHEF E RISTORANTI CHEFS AND RESTAURANTS

- Soleira Restaurant, chef Yorgos Hatzigiamalios, Nikosoulas, Pyrgos, Santorini, tel. +30 22860 22740, [www.soleira.gr](http://www.soleira.gr)
- Saltas Restaurant, chef Dimitris Lazarou, Thira, Santorini, tel. +30 22860 20010, [info@saltas.gr](mailto:info@saltas.gr)
- Koukoumarios Restaurant, chef Nikos Psalidas, Thira, Santorini, tel. +30 22860 22607, [www.koukoumarios.eu](http://www.koukoumarios.eu)
- Taverna Di Drakos, chef Ninos Drakos, Milopotas, Ios, tel. +30 22860 20200
- Grandmother's Restaurant, Loukoumarios Aghia Ana Sotiri, Ios, tel. +30 22860 92540, [www.grandmother.gr](http://www.grandmother.gr)
- Traditional Taverna Di Haras, Papikias, Adamas, Milos, tel. +30 22870 22 672, [www.ohanos-milos.gr](http://www.ohanos-milos.gr)
- Armonia Restaurant, chef Antonio Mavrogianis, Patisia, Milos, tel. +30 22870 41861, [www.armonia.gr](http://www.armonia.gr)

#### VIAGGIO E NOLEGGIO TRIP AND CHARTER

- Aegean Airlines, voli giornalieri per Atene da Milano e Roma daily flights for Athens from Milan and Rome [www.aegeanair.com](http://www.aegeanair.com)
- Elite Nazionale per Thira Milos con via Santa Sofia 12, Milano, tel. +30 02 666470 [www.elite-nazionale.com](http://www.elite-nazionale.com)
- Can boat a Paros Milos - Ios in Paros Milos - Ios, tel. +30 02 666470 [www.canboat.com](http://www.canboat.com)
- Tradizioni di yacht a vela con capitanato da 40 a 50 piedi - offers for your types of sailing yachts and captanato from 40 to 50feet tel. +30 02 482 9072, [info@tradizioni.it](mailto:info@tradizioni.it) [www.tradizioni.it](http://www.tradizioni.it)



A casa, l'ovvio scelta di più ammiratore del Periklos Hotel, in Chi, Santorini. A sinistra il chef Nikos Skoufis del ristorante Seleno a Firostifani, sulla costa di Santorini. Sotto, l'ovvio del Fanioti Hotel a Chi, Santorini. Per foto a valle from the Periklos Hotel in Chi, Santorini. Sotto, l'ovvio del Seleno restaurant in Firostifani, Santorini. Ancora a valle from the Fanioti Hotel in Chi, Santorini.

*Il mare delle Cicladi, visto dall'alto delle Chora è tutto a cinque stelle  
The sea of the Cyclades viewed from on high is worthy of five stars*

located in the Liostasi, the top designer hotel which, unsurprisingly, has views of the bay, port and the yachts at Ghialos at sunset.

Don't, whatever you do, miss the isotropo carpaccio, anchovies in fennel salad with sweet and sour honey, baked vanilla spaghetti with spread prawns. Sailing 50 miles west of Tasyou will come to Milos, one of the most spectacular and unusual anchorages in the Cyclades, thanks to its stunning volcanic geography. Kleftiko, Sikia, Fropotomasi, Sarakiniko, Papafranga and Poligona are all strikingly beautiful areas to drop anchor.

Milos has definitely done much to restore the good name and culinary tradition of the long suffering Archontatos. Two names say it all, the Othlarkas Taverna on Papikinos Beach in Adamas Bay which offers a contemporary twist on traditional dishes, such as roast lamb in parchment, amaki sur fakiko, and the delicious Kleftiko lamb baked in terracotta. Down anchor in the Potamia Bay for the very best, freshly caught fish too. Chef Antonis Mavrogiannis of Potamia Bay for the very best, freshly caught fish too. The traditional recipes used for caluga-caught fish, frying up octopus, rattifish and saddle beam, and baking snapper and amberjack flavoured with wild island thyme. 🌿



polpette di svariati e fiori di zuccarina. Cercando le nuove tendenze, la cucina firmata è in versione creativa di Ios la si scopre nei menù del *Granada 2 Restaurant*. Location: Hotel design Liostasi, il top dell'isola con vista sulla baia, il porto e gli yacht di Ghialos al tramonto.

Da non perdere: carpaccio di polpo in foglie di capperio e ceci, alici in insalata di finocchio con miele aprodole, e gli spaghetti alla vaniglia con gamberi speziati al forno. Cinquanta miglia a ovest di Ios, Milos è l'isola degli ancoraggi più spettacolari e incascati delle Cicladi grazie alla sua natura geologica vulcanica. Kleftiko, Sikia, Fropotomasi, Sarakiniko, Papafranga, Poligona, ecco alcuni sorprendenti spot di lava e cascio dove gettare

l'ancora in relax.

Milos ricatta definitivamente il buon nome e la tradizione culinaria di Archontatos. Bastano due esempi su tutti, la Taverna Othlarkas, nella baia di Adamas, sulla spiaggia di Papikinos, con il suo menù che riattualizza i piatti storici della cucina greca come l'agnello al forno in cartoccio, amaki sur fakiko, e il Kleftiko in cocchio di terracotta. Yacht all'ancora nella bella baia di Potamia per trovare tutto il pesce di giornata.

La migliore tradizione direttamente dal calcio reinterpretata dallo chef Antonis Mavrogiannis al Potamia Bay area. In padella per la doratura: polpi, soppie, occhiata. Al forno: pagri e ricciole, aromatizzate al timo selvaggio dell'isola. 🌿