



## ΕΠΙΚΑΙΡΟΤΗΤΑ

### Ο Λαζάρου ανεβάζει την Το

Από  Δημήτρη Αντωνόπουλο - 20/03/2017



**Ο** βραβευμένος σεφ αναλαμβάνει την επιμέλεια των γεύσεων στο ξενοδοχείο «Liostasi», φιλοδοξώντας να ενισχύσει τον γαστρονομικό – τουριστικό προφίλ του νησιού.

**Η** δημοφιλία της Το έχει αρχίσει να ανεβαίνει πολύ τα 2-3 τελευταία χρόνια εξελίσσοντας το τουριστικό προφίλ του νησιού. Το επόμενο στάδιο είναι να ανέβει και η γαστρονομία του, η οποία έχει καταφέρει να εδραιώσει ήδη φήμη στην παραδοσιακή της μορφή με τα εξαιρετικά τυριά του τυροκομείου της. Το πιο πολυτελές ξενοδοχείο της Το, το «Liostasi Hotel & Suites» μέλος των Small Luxury Hotels of the World μόλις ανακοίνωσε τη συνεργασία του με τον δημοφιλή, βραβευμένο σεφ Λευτέρη Λαζάρου, αναλαμβάνει το ολοκαίνουργιο μεζεδοπωλείο του ξενοδοχείου, θα επιμεληθεί τα εδέσματα του πρωινού, μα πάνω απ όλα θα δημιουργήσει το μενού και θα εκπαιδεύσει την ομάδα των σεφ του εστιατορίου «Grandma's» που θα βρίσκεται κάτω από την επιμέλειά του, βάζοντας τις βάσεις για υψηλούς στόχους.



**Ό**πως δήλωσε ο ιδιοκτήτης του ξενοδοχείου κ. Αρτέμης Δεναζάς «θέλουμε να αναβαθμίσουμε το ήδη επιτυχημένο εστιατόριό μας «Grandma's» και να το εδραιώσουμε ως ένα από τα καλύτερα εστιατόρια δημιουργικής ελληνικής κουζίνας των Κυκλάδων». Ο ίδιος ο Λαζάρου μου είπε « ψάχνω τα ντόπια υλικά για να τα αξιοποιήσω, και σκέφτομαι μια κουζίνα μια κουζίνα ελληνική με μεσογειακές προεκτάσεις.



**Θ**α είναι κατά κύριο λόγο θαλασσινή με πιάτα δημοφιλή του «Βαρούλκου» σαν τα μαύρα λινγκουίни με