

# BLUARTE

## Santorini By Georgios. Greek tasting and more on the Ocean Drive

**Santorini By Georgios, presso l'Hilton Bentley Miami South Beach, sull'Ocean Drive greek tasting experience and lifestyle at its best. Ospitalità che crea emozioni, sapori che stimolano i sensi, location con un carattere vero e l'attitudine a sorprendere by Georgios.**

*di Antonella Iozzo*

**Miami Beach**

- Ci sono luoghi stupefacenti, dove le luci dell'aria, i colori del cielo, le sfumature dell'oceano disegnano il lifestyle



, scandis

cono le emozioni, vivono il design e la contemporaneità. Ci sono luoghi che si aprono alle suggestioni, cadenzando il ritmo di una vibrazione intensa che corre fuggevole nell'iride come il battito di una farfalla fin quando la realtà penetra il sogno e ci si ritrova a Miami Beach. Lifestyle at its best ma anche ospitalità che si distende nel cuore e nell'oceano portando con sé la magia di un gesto autentico e sincero, quello del Restaurant Santorini By Georgios presso l'Hilton Bentley Miami South Beach, sull'Ocean Drive.

Il Santorini si lascia esplorare dalla nostra immaginazione aprendosi con il suo bianco assoluto sul quale l'oceano e il sentimento greco hanno tracciato la loro essenza. Quante possono essere le sfumature del cielo quando sfiora l'oceano? Infinite, dal blu profondo all'azzurro polvere, dal turchino al cobalto. Pennellate che entrano come raggi di gioiosa vitalità sul bianco che in un alternarsi di pieni e vuoti diventa ora sfondo ideale ora cornice di scorci pittoreschi della magica isola di Santorini.

Sì, perché il Santorini By Georgios è un luogo unico, speciale con un'anima greca in perfetta sinergia con la personalità di Miami Beach. Joie de vivre, convivialità, luminosità radiosa che irradia ogni nuovo giorno con la naturale bellezza ed essenza dell'ospitalità, sono queste le caratteristiche che lo rendono una meravigliosa location del vivere contemporaneo tra profumo d'oceano, carattere greco e sensazioni glamour.

In ogni momento del giorno dal drink dopo-lavoro con tapas a un light lunch, fino ad una cena romantica o ad un party, il Santorini By Georgios evoca atmosfere di grande relax sullo sfondo di paesaggi marini e cibo freschissimo che invitano ad un percorso, via oceano, fino ad approdare, almeno con la fantasia, sull'isola di Santorini. Stessi ritmi, stessi colori, stessa genuinità gastronomica ma su tutto è la calda accoglienza di Georgios a rendere ogni istante, semplicemente straordinario. Questo mondo unito alla passione per l'alta qualità degli ingredienti e per la cultura greca rende il Santorini restaurant, un'esperienza unica, magnificata dall'autentico savoir-faire di Georgios.



Sia che ci troviamo nella bellezza vivace e fresca della sala interna che a bordo piscina, a pochi passi dalla spiaggia, il Santorini continua a farci scoprire il mondo dell'accoglienza tra la verve di Miami Beach e lo spirito mediterraneo, un dialogo armonico dal quale traspare l'attitudine solare di due luoghi affini e uniti dal sentimento di Georgios.

La cultura greca entra in scena o meglio in tavola con tanto pesce fresco, carne alla griglia e cocktail artigianali. È un tripudio di sapori e colori, di fragranze e profumi che ci riportano tra le onde. È come sentirsi abbracciati dall'originalità, dall'identità di un luogo, solo geograficamente distante perché è il gesto di Georgios, il suo spirito di famiglia, che si diffonde nell'aria come polvere di stelle, a creare l'atmosfera, a tessere quell'armonica partitura di convivialità e condivisione che ci fa incontrare e assaporare il mondo nel suo splendore.

La freschezza degli ingredienti è una costante ed il gusto si fa memoria, vissuto capace di raccontare storie e tradizioni come il tipico pane greco, la "Grilled Pita Bread" o la "Greek Salad", dove la voluttà dei pomodori, la freschezza del cetriolo, le olive esplodono al palato preparandola alla morbidezza della feta.

Profumi e sapori, paesaggi e colori che accompagnano ogni piatto dal tenerissimo "Octopus", dove il rispetto della materia e la sua ottima cottura l'hanno reso protagonista assoluto, agli strepitosi gamberi giganti grigliati. Apoteosi del gusto sul leitmotivo dell'identità greca, la maggior parte degli ingredienti sono, infatti, importati direttamente dalla Grecia, e della freschezza, non ci stancheremo mai di dirlo.

Sublime il "Lavriski", Branzino grigliato, servito con pomodori, patate greche, zucchine, carote, olio d'oliva. È una tavolozza di sapori intensi e veri, dove la l'intelligenza e la tecnica divengono alleate al servizio della materia prima. Nessun artificio, nessuna elaborazione, solo purezza per un gusto pieno ed intenso.





E quando Georges entra in cucina il suo gesto diventa celebrazione della freschezza. Le sue creazioni sono omaggi ai frutti del mare, alla buona cucina di tradizione nel rispetto del gusto moderno solo così il più classico degli Spaghetti alle vongole diventa un capolavoro di gusto che invita a nuovi assaggi. Un continuo rimando di sapidità, nota acida e profumo delicato creano un mix irresistibile, il segreto? L'aggiunta di Uni, le uova di riccio di mare, un tocco orientale come collante tra originalità e modernità.

La via della Grecia ci conduce ai dessert con il tipico Galaktoburiko a base di pasta fillo e crema, molto semplice e gustoso. Ottimo servito caldo e accompagnato da squisito gelato.

Restaurant Santorini By Georgios, greek tasting experience sull'Ocean Drive a Miami South Beach, ospitalità che crea emozioni, sapori che stimolano i sensi, location con un carattere vero e l'attitudine a sorprendere by Georgios.

**Santorini By Georgios**  
**Beachfront inside The Hilton Bentley South Beach Hotel**  
**101 Ocean Dr, Miami Beach, FL 33139**  
**Phone: 305 672 6624**  
<http://www.santorinibygeorgios.com/>

di **Antonella Iozzo** © Riproduzione riservata  
(02/11/2018)

Bluarte è su <https://www.facebook.com/bluarte.rivista> e su Twitter: @Bluarte1 - Sito internet: [www.bluarte.it](http://www.bluarte.it)