



## Kapsaliana Village Hotel, el arte de la naturaleza y la hospitalidad

[TEXTO: Alfredo Briega Martín]

En Kapsaliana, un pintoresco pueblo de Creta lleno de tradición, historia y autenticidad creado por dioses y hombres, Kapsaliana Village Hotel es un lugar único de belleza, paz y tranquilidad cuyas instalaciones se armonizan e integran a la perfección con el evocador entorno natural, ofreciendo una experiencia vacacional y gastronómica única.



Kapsaliana Village Hotel es un alojamiento excepcional y profundamente diferente a cualquier otro en el Mediterráneo, que sigue las huellas del pasado

La historia del pintoresco pueblo de Kapsaliana y el Kapsaliana Village Hotel se antoja única. Cada piedra, cada pedazo de tierra, cada edificio e incluso cada árbol tienen su propia historia que contar a los afortunados visitantes mientras disfrutan de una estancia diferente en un hotel singular y auténtico que destaca por su carácter diferencial respecto al resto de la isla.

Declarada villa de “Alto Valor Cultural”, Kapsaliana es un pueblo tradicional de Creta que mantiene su identidad sin ninguna distorsión arquitectónica. Ejemplo característico de la arquitectura cretense -basada en volúmenes geométricos claros, estructuras de una o dos plantas conectadas y combinadas con patios, escaleras de piedra, arcos, puertas, portones y piedras talladas-, la elevada calidad de los muros, puertas y pinturas indican la excelencia arquitectónica y constructiva de cada edificio.

Miembro de los Historic Hotels of Europe, Kapsaliana Village Hotel es un alojamiento excepcional y profundamente diferente a cualquier otro en el Mediterráneo que sigue las huellas del pasado y ofrece una experiencia vacacional en un pueblo que ha sido completamente restaurado tras un largo período de arduo trabajo con gran respeto a la historia, el paisaje y la arquitectura de esta tierra. Kapsaliana formó parte del vecino monasterio de Arkadi, el más importante de la isla. La historia del asentamiento comenzó en 1600 con la construcción de la iglesia y continuó con la creación del molino de aceite de oliva en 1763, que se convirtió en el corazón del asentamiento que comenzó a construirse a su alrededor. En su apogeo, 50 personas de 13 familias vivían en el pueblo.

Myron Toupoyannis, el propietario y arquitecto del hotel, fue el encargado de presentar al mundo la nueva cara de Kapsaliana preservando completamente su arquitectura inicial y la planificación espacial. Así, empleando materiales naturales como madera, piedra y terracota, las casas, el molino de aceite de oliva y la iglesia -dedicada al Arcángel Miguel y que se sigue utilizando hoy día- fueron restaurados para perpetuar y reescribir su larga historia al transformarse gradualmente en habitaciones y suites, restaurante, piscina y salón, ofreciendo opciones de alojamiento ideales para unas vacaciones únicas en la isla de Creta.

Descansar en alguna de sus 19 habitaciones y suites -42 camas en



total-, o relajarse en el salón. Visitar la iglesia y las antiguas instalaciones del molino de aceite del monasterio, con proyecciones que muestran las tradiciones, los antecedentes históricos y el proceso de restauración del asentamiento tradicional de Kapsaliana. Disfrutar del sol y las bondades del clima mediterráneo en la zona de la gran piscina al aire libre, con amplias áreas pavimentadas equipadas con hamacas y sombrillas con preciosas vistas a los olivares y al mar, además de snack-bar y una sala especial para masajes y yoga. Probar las auténticas especialidades cretenses y mediterráneas en el restaurante del hotel, dotado de chimenea y áreas al aire libre especialmente diseñadas al abrigo de una pérgola... Las opciones son múltiples en un hotel cuyas instalaciones respetan al

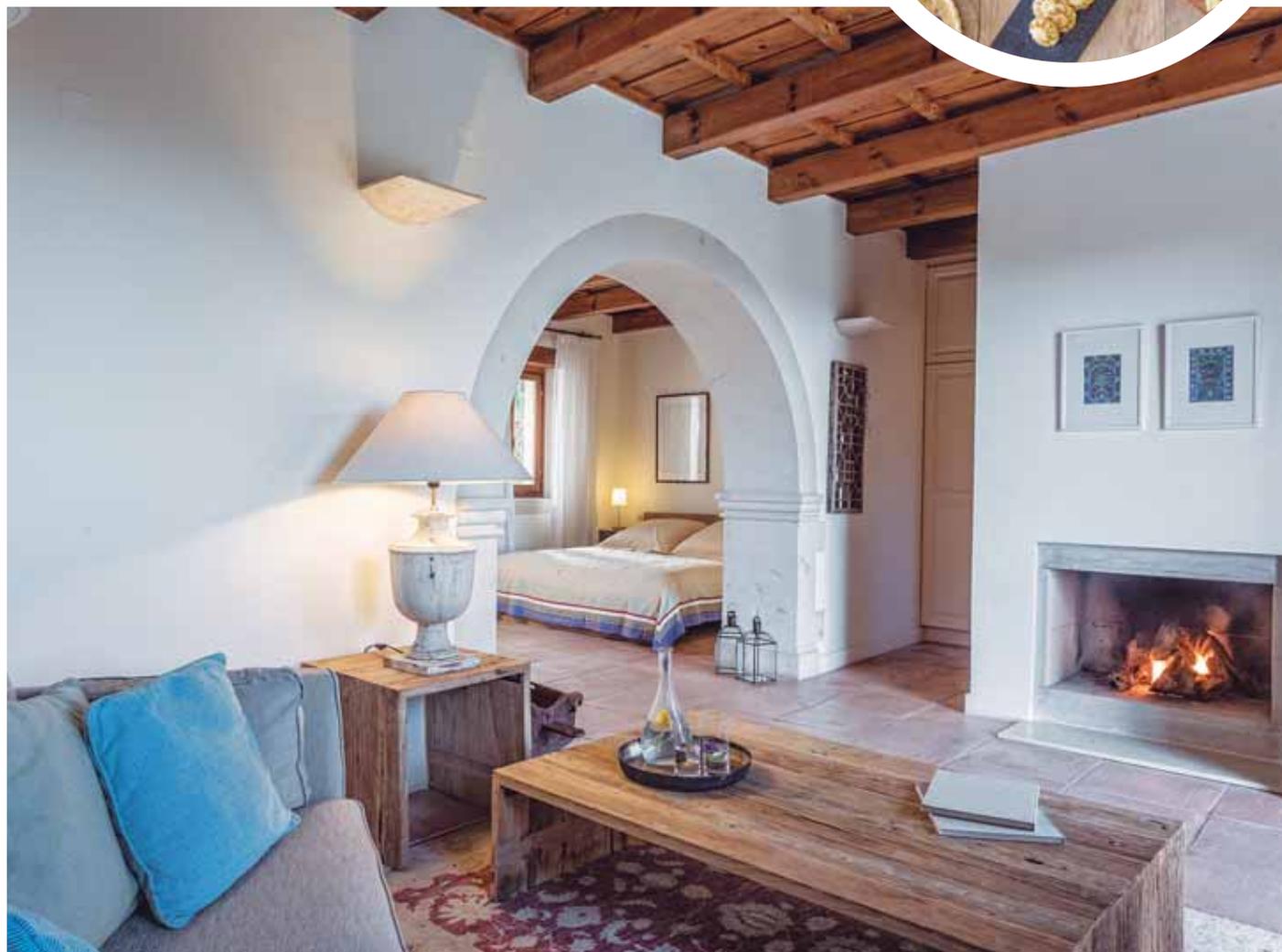
máximo la arquitectura tradicional de los pueblos de Creta y que ofrece una experiencia a medida de cada cliente, con servicios personalizados orientados al bienestar y a la plena satisfacción de sus necesidades para lograr que sus vacaciones sean simplemente inolvidables.

### Toda una aventura culinaria

Decorado en tonos tierra, con madera, piedras y elementos de la vida cotidiana de la isla y el pueblo, el restaurante del Kapsaliana Village Hotel es el lugar ideal para descubrir la cocina local y disfrutar de experiencias gastronómicas únicas.

El tentador bufé del desayuno se presenta repleto de productos locales, panes recién horneados, quesos autóctonos como el cretan ricotta y el famoso gruyere, huevos, frutas frescas

En el hotel se organizan seminarios y sesiones de cata para descubrir todos los secretos del aceite de oliva virgen extra de la región de Creta





ecológicas, mermeladas, miel, embutidos fríos (como apaki y syglino), cereales y jugos. Durante el almuerzo se sirven apetitosos snacks y platos elaborados con una selección de produc-

tos locales procedentes de pequeñas granjas y el propio huerto del hotel por el chef Vasilis K. Leonidou, un firme defensor de los principios del Slow Food. En la cena -que puede ser pri-

vada si así lo desea el cliente-, el menú a la carta incluye una gran variedad de deliciosos platos cretenses tales como el pollo con yogur, pasas y perejil, cordero o cabra asados y múltiples platos vegetarianos. Sin olvidar los aperitivos tradicionales o el raki, la bebida favorita de la isla. Y para finalizar, un postre cuya receta proviene de la era minoica: el "gastrin", elaborado con frutas secas y antecesor del baklavas, un famoso postre griego. Cada noche se preparan entre 4 y 5 platos especiales y todos los jueves se ofrece un menú degustación con platos de la cocina cretense acompañados por los vinos locales.

### Catas y seminarios de AOVE

En el hotel se organizan seminarios y sesiones de cata para descubrir todos los secretos del aceite de oliva virgen extra de la región de Creta, de color verde oscuro o dorado, pleno de aromas, sabores y densidad. "El olivo es un verdadero tesoro que debemos proteger, amar y res-



TAMBIÉN  
SOMOS  
ACEITE

La primera impresión  
es la que cuenta

+ sobre nosotros:



IBI (Alicante)  
Tlf · 96 555 26 57  
info@adhibi.com  
[www.adhivasibi.es](http://www.adhivasibi.es)



## Adhivas Ibi te ofrece...

- Innovación en la impresión de tus etiquetas.
- Asesoramiento profesional.
- Creatividad en soluciones.

## Sabías que...?

- Diseñamos **trajes a tu medida**.
- Imprimimos con **última tecnología**.
- **Evolucionamos contigo**.
- Ofrecemos una **gama amplia de materiales**, cuyas principales **ventajas** son:

- \* REPELEN COMPLETAMENTE EL ACEITE
- \* ESPECIALES PARA PRODUCTOS QUE REQUIERAN RESISTENCIA A LOS ACEITES Y GRASA VEGETAL
- \* ALTAMENTE RECOMENDADOS PARA ACEITES PREMIUM

## Nuestros acabados:



STAMPING  
FRÍO / CALIENTE



PLASTIFICADO  
BRILLO / MATE



BARNIZ  
UVI / MATE



RELIEVE POR  
GOLPE SECO



RELIEVE  
BRILLE



petar, y el AOVE es probablemente el producto más importante en mi cocina”, señala el chef, cuyo idilio con el oro líquido comenzó en 2010, cuando un buen amigo que acudió al restaurante donde trabajaba por aquel entonces, Agrinio, le dijo que su comida era muy buena, pero que no volvería porque el virgen extra que utilizaba era muy malo. “Al principio no me di cuenta de lo que significaba y le miré como me miran a mi ahora cuando le digo lo mismo a alguien”, reconoce. “Enseguida entendí que algo iba mal y a partir de ese momento comencé a leer, probar y trabajar con el aceite de oliva para mejorar mi cocina, algo básico para cualquier chef. Ahora utilizamos virgen extra para cada plato, desde una ensalada griega hasta los postres, porque creo firmemente que sólo el AOVE puede aportar un sabor y calidad superior a mis recetas. También freímos con aceite de oliva a temperatu-

ras no muy altas, y no me gusta la mantequilla ni el resto de aceites”.

De hecho, en su restaurante dispone de un Olive Oil Bar -“un sueño hecho realidad”- a disposición de los huéspedes del hotel, que “aprecian el aroma y sabor de un buen AOVE pero no siempre pueden entender la calidad”, algo que trata de enseñarles en los seminarios sobre aceite de oliva, “el ingrediente más importante en su dieta diaria”. En la barra de aceites figuran más de 45 marcas de AOVE de distintas variedades -entre ellas las griegas tsounati, koroneiki y koutsourelia; las italianas casaliva y frantoio; y las españolas picual y arbequina-, países -Grecia, Italia, España, Portugal, Túnez y Croacia-, terroir y productores. Todo un lujo, como el propio hotel. 🍯

**Kapsaliana Village Hotel**  
[info@kapsalianavillage.gr](mailto:info@kapsalianavillage.gr)  
[www.kapsalianavillage.gr](http://www.kapsalianavillage.gr)