

ΥΠΕΡΟΧΗ ΖΩΗ

από την *Ιωάννα Αϊλεξιάτου*



LA GRECA!
Η ΞΕΝΙΑ ΛΑΙΜΟΥ,
Ο ΞΕΝΩΝΑΣ ΚΑΙ Η
ΠΙΣΙΝΑ ΣΤΗ ΣΚΙΑ
ΤΩΝ ΔΕΝΤΡΩΝ.

οικεία γη

Σε ένα «μικρό σπίτι» στην Τοσκάνη, η Ξένια Λαιμού έχει δημιουργήσει μια πρότυπη μονάδα αγροτουρισμού, με υπηρεσίες boutique hotel. Από τον Πάρη Κορμαρή.
Φωτό: Con Poulos



ΥΠΕΡΟΧΗ ΖΩΗ επίσκεψη

Οτους παλιούς στρατιωτικούς χάρτες της περιοχής του Κιάντι, 14 περίπου χιλιόμετρα νοτιοδυτικά της Φλωρεντίας υπήρχε μια κουκίδα μαρκαρισμένη ως «casetta», που σημαίνει «οπιτάκι». Η ιστορία του οικήματος ξεκινά γύρω στα 1750 και ο συγκεκριμένος χαρακτηρισμός έμεινε να το συνοδεύει, για να αποτελέσει τελικά την επωνυμία της μονάδας αγροτουρισμού που δημιούργησε εκεί η Ξένια Λαιμού. «Η Casetta είναι για μένα ό,τι ο καμβάς για ένα ζωγράφο», λέει. «Είναι ένα μέρος όπου μπορώ να εκφραστώ προσωπικά και να μοιραστώ με τους επισκέπτες όλη την ομορφιά και τους θησαυρούς που έχω ανακαλύψει μένοντας στην Τοσκάνη περισσότερα από 20 χρόνια. Εφόσον φύγουν από εδώ έχοντας νιώσει περισσότερο φιλοξενούμενοι παρά τουρίστες, τότε ο πίνακάς μου έχει πετύχει. Όπως λέω, δε θέλω να παίρνουν μαζί τους σουβενίρ και φωτογραφίες, αλλά την αίσθηση ότι ένιωσαν τον παλμό του τόπου». Γεννημένη και μεγαλωμένη στο Λονδίνο από Έλληνες γονείς, η ίδια έφτασε στην Ιταλία το 1985, για να σπουδάσει οικονομικά και πολιτικές επιστήμες. «Η Casetta τότε ήταν φάρμα και ανήκε στο θείο μου, ο οποίος δυστυχώς έφυγε από τη ζωή ξαφνικά, πολύ νέος», θυμάται. «Δεν ξέρω γιατί από όλα τα παιδιά της οικογένειας επέλεξε να την κληροδοτήσει σε μένα. Ίσως να πίστευε πως ήταν το πεπρωμένο μου – και φαίνεται πως έπεσε διάνα. Ερωτεύτηκα το σπίτι και τη γη, και στράφηκα σε γεωργικές σπουδές ώστε να μάθω να φροντίζω τις καλλιέργειες. Το 1992 ολοκληρώθηκε η πρώτη φάση αποκατάστασης του οικήματος και –μετά από προτροπή ενός φίλου– αποφάσισα να προσανατολιστώ στην κατεύθυνση του αγροτουρισμού. Χρειάστηκαν τέσσερα χρόνια μέχρι να πάρουμε τη σχετική πιστοποίηση και να υποδεχτούμε τους πρώτους μας επισκέπτες, το 1996».

Σε αντίθεση με άλλες αγροτουριστικές μονάδες, που αρκούνται σε στοιχειώδεις ανέσεις, η Casetta προσφέρει στους ενοίκους της υπηρεσίες boutique hotel. «Επέλεξα να ανεβάσω το επίπεδο των παροχών, καλύπτοντας ένα κενό που υπήρχε στην αγορά», εξηγεί η Ξένια Λαιμού. «Στο πλαίσιο αυτό, φροντίζω να ασχολούμαι προσωπικά με τους επισκέπτες, ενώ παράλληλα αναζητώ ό,τι καλύτερο έχει να προσφέρει η ευρύτερη περιοχή της Τοσκάνης – από χειροποίητα έπιπλα, λευκά είδη και διακοσμητικά, μέχρι τις πρώτες ύλες που χρησιμοποιούμε στη μαγειρική. Το κρασί, το έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και όλα τα φρούτα και λαχανικά που προσφέρουμε είναι δικής μας παραγωγής, ενώ τυριά και κρεατικά παίρνουμε από γειτονικές μονάδες και ντόπιους προμηθευτές». Γοητευμένοι από τις επιλογές της, οι ένοικοι της Casetta ζητούν συχνά να επισκεφτούν τοπικά εργαστήρια και να γνωρίσουν τους παραγωγούς, δίνοντας την ιδέα για την οργάνωση των Casetta Tours. «Βρισκόμαστε



Η ΑΓΑΠΗ ΦΥΣΗ ΤΗΣ ΤΟΣΚΑΝΗΣ, ΟΙ ΦΙΛΟΞΕΝΟΙ ΧΩΡΟΙ ΤΟΥ ΞΕΝΩΝΑ, ΠΟΥ ΧΑΡΗ ΣΤΟ ΜΙΚΡΟ ΤΟΥ ΜΕΓΕΘΟΣ ΣΕ ΚΑΝΕΙ ΝΑ ΝΙΩΘΕΙΣ ΟΤΙ ΕΙΣΑΙ ΦΙΛΟΞΕΝΟΥΜΕΝΟΣ ΚΑΙ ΟΧΙ ΤΟΥΡΙΣΤΑΣ, ΚΑΙ ΤΑ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΠΙΑΤΑ, ΒΑΣΙΣΜΕΝΑ ΣΕ ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ ΑΠΟ ΤΟ ΚΤΗΜΑ ΚΑΙ ΑΠΟ ΜΙΚΡΟΠΑΡΑΓΩΓΟΥΣ ΤΗΣ ΓΥΡΩ ΠΕΡΙΟΧΗΣ, ΚΑΝΟΥΝ ΤΟΝ ΕΠΙΣΚΕΠΤΗ ΤΗΣ CASETTA ΝΑ ΕΠΙΣΤΡΕΦΕΙ ΞΑΝΑ ΚΑΙ ΞΑΝΑ.





σε βολικό σημείο, σχεδόν στο κέντρο του τριγώνου που οριοθετούν η Φλωρεντία με τη Λούκα και τη Σιένα, μέσα στην οινοπαραγωγική περιοχή του Κιάντι και κοντά σε κείνη του Μπολγκέρι», λέει η Ξένια Λαϊμού. «Πέρα από τα κλασικά αξιοθέατα, έχουμε πρόσβαση σε μέρη που δεν είναι ανοιχτά στο ευρύ κοινό, όπως για παράδειγμα ιδιωτικά κελάρια, όπου μπορούμε να προγραμματίσουμε αποκλειστικές οινογνωσίες».

Εκείνο, βέβαια, που δεν περνά ποτέ σε δεύτερη μοίρα είναι οι καλλιέργειες, χωρίς τις οποίες η Casetta δεν θα ήταν αυτό που είναι. «Απλώς φροντίζουμε να μην υπάρχει καμιά ενόχληση στους ενοίκους», επισημαίνει η οικοδέσποινα. «Από τα τέλη Οκτωβρίου μέχρι το Μάρτιο οι δουλειές που πρέπει να γίνουν είναι πολλές, οπότε δε δεχόμαστε επισκέπτες. Είναι ένα διάστημα που εκμεταλλευόμαστε και για τη συντήρηση των εγκαταστάσεων, ενώ πάντα έχουμε στο μυαλό μας να κάνουμε κάτι περισσότερο. Μέσα στα επόμενα δυο χρόνια, για παράδειγμα, προγραμματίζουμε να φυτέψουμε 3.000 ρίζες ελιές και να φτιάξουμε ένα δικό μας ανεξάρτητο ελαιοτριβείο. Φυσικά, η οποιαδήποτε προσπάθεια θέλουμε να εναρμονίζεται με την παράδοση



«Είναι μεγάλη ανταμοιβή για μένα όταν ξανάρχονται οι ίδιοι άνθρωποι ή μας συστήνουν σε φίλους τους. Αυτή είναι και η καλύτερη διαφήμιση».

και την ιστορία της Casetta, και χαιρόμαστε όταν οι πελάτες μας συμμετέχουν στο σχεδιασμό με τις ιδέες τους». Το συγκρότημα δεν περιλαμβάνει παρά μόνο ένα μονόκλινο και τέσσερα δίκλινα δωμάτια (με κάποια περιθώρια για τοποθέτηση επιπλέον κρεβατιών). «Δε θα ήθελα με κανένα τρόπο να αλλοιωθεί αυτή η αίσθηση του οικείου που υπάρχει, ούτε θα ήμουν σε θέση να φροντίζω τόσο το κτήμα όσο και τους επισκέπτες με τη δέουσα προσοχή αν είχαμε μεγαλύτερη δυναμικότητα. Είναι μεγάλη ανταμοιβή για μένα όταν ξανάρχονται οι ίδιοι άνθρωποι ή μας συστήνουν σε φίλους τους. Αυτή είναι και η καλύτερη διαφήμιση, γιατί μην ξεχνάμε ότι εδώ είναι το σπίτι μου και πιστεύω στο ελληνικό "δείξε μου το φίλο σου να σου πω ποιος είσαι"». Ποια είναι, λοιπόν, η σχέση της με τον τόπο καταγωγής της; «Η Ελλάδα είναι πάντα το δεύτερο σπίτι μου», λέει με θέρμη. «Παρόλο που μεγάλωσα στο Λονδίνο, ένιωθα ανέκαθεν Ελληνίδα και είμαι περήφανη γι' αυτό. Μάλιστα, όλοι εδώ με ξέρουν έτσι: La Greca!»

* Casetta & Casetta Tours: τηλ. +39 055 769079 – www.casetta.net & www.casettatours.com

