



Νίκος Σταματάκης

Αγναντεύοντας την επιτυχία

Ο Νίκος μεγάλωσε μέσα στην οικογενειακή επιχείρηση των γονιών του, το εστιατόριο "ΑΓΝΑΝΤΙ", στη Γλώσσα Σκοπέλου, μπαίνοντας από πολύ μικρός στον μαγικό κόσμο των γεύσεων. Μεγαλώνοντας αποφασίζει ότι θέλει να αναλάβει το ήδη φημισμένο εστιατόριο. "Δεν ήταν δυνατόν να μην ασχοληθώ με την επιχείρηση, το Αγκνάντι ήταν και είναι το σπίτι μου". Ο Νίκος παίρνει τα ηνία πιμώντας την οικογενειακή παράδοση, και "το πηγαίνει πιο πέρα", βάζοντας τη δική του σφραγίδα γευσιγνωσίας, με αποτέλεσμα το Αγκνάντι να έχει ταυτίσει το όνομά του με τη Σκόπελο, σύγχρονο και με εκλεπτυσμένες γεύσεις, χωρίς όμως να έχει χάσει τίποτε από την ατμόσφαιρα και το παλιό του χρώμα. "Όσοι επισκέπτονται το Αγκνάντι, γίνονται πιστοί του φίλοι και είναι αυτοί που με την αγάπη τους συνεχίζουν να γράφουν την ιστορία του".

Η συνταγή της επιτυχίας για τον Νίκο είναι "γεύσεις παραδοσιακές, σπιτικές, με τοπικά αγνά υλικά σε συνδυασμό με την υπέροχη θέα προς την αιγαιοπελαγίτικη θάλασσα, νησιώτικο περιβάλλον και άψογη εξυπηρέτηση... όταν έχεις αγάπη γι' αυτό που κάνεις, τότε καταβάλλεις όλες τις δυνάμεις και τις γνώσεις σου για να το κάνεις καλά."

Και ο Νίκος, κάνει τόσο καλά αυτό που αγαπά, που οι εγχώριες και διεθνείς διακρίσεις, όπως αυτή του Αμερικανικού Οργανισμού Τουρισμού, που ανέδειξε το "Αγκνάντι" ως μια από τις 40 καλύτερες ταβέρνες του Αιγαίου 1999, ήρθαν ως φυσικό επακόλουθο.

Nikos Stamatakis

'Agnanti' restaurant

Grown up in his parents' family business -a restaurant called 'Agnanti' located in Glossa, Skopelos- Nikos discovered at a young age the flavours' magic world.

Pretty soon he decides that he wants to take over the already famous restaurant. "I feel of Agnanti being my home, therefore it was not an option not to be involved".

Nikos honouring the family tradition takes the lead and excels the restaurant based on his "taste's expertise". As a result, Agnanti restaurant is now identified as Skopelos' ambassador.

Tradition, modern cuisine and gourmet dishes combined should be considered as Agnanti's differentiated trademark. "Visitors become sincere friends. It is they who keep the story going with their loyalty".

Niko's success 'recipe' is " traditional and home-made flavours, using local fresh ingredients combined with a stunning view of the Aegean sea and excellent customer service... When you love what you do, you put all your effort, energy and knowledge, in order to do it well".

Nikos is already proven successful in what he does. Recognition in Greece, as well as abroad has come as a natural outcome. In 1999, Agnanti restaurant was rated as one of the top 40 Aegean restaurants by the American Tourism Association.