

# Χαλκιδική ΠΡΟ ΤΟΥ ΑΘΩ



Ένας τόπος γεμάτος αντιθέσεις και εναλλαγές, μαγικά τοπία, χρώματα και γεύσεις. Ένας προορισμός για όλες τις πλικίες, ιδανικός για όλες τις εποχές. Μια περιοχή που συνδυάζει ιστορία, πολιτισμό, παράδοση, κρυστάλλινα νερά που βρέχουν σχεδόν τροπικές παραλίες, υπερσύγχρονες ξενοδοχειακές μονάδες και πολλά παραδοσιακά προϊόντα.

**Κείμενο - Φωτογραφίες: ΗΛΙΑΣ ΦΟΥΝΤΟΥΛΗΣ**

**Σ**ύμφωνα με τη μυθολογία ο Γίγας Άθως εκπόξευσε θυμωμένος έναν πελώριο βράχο κατά του Ποσειδώνα. Ο βράχος όμως κατέληξε στην ανατολική άκρη της δίποδης τότε Χαλκιδικής. Έτσι δημιουργήθηκε και το τρίτο της πόδι και η χερούντος πάρε το όνομα του γίγαντα.

## Τοπικά & παραδοσιακά προϊόντα

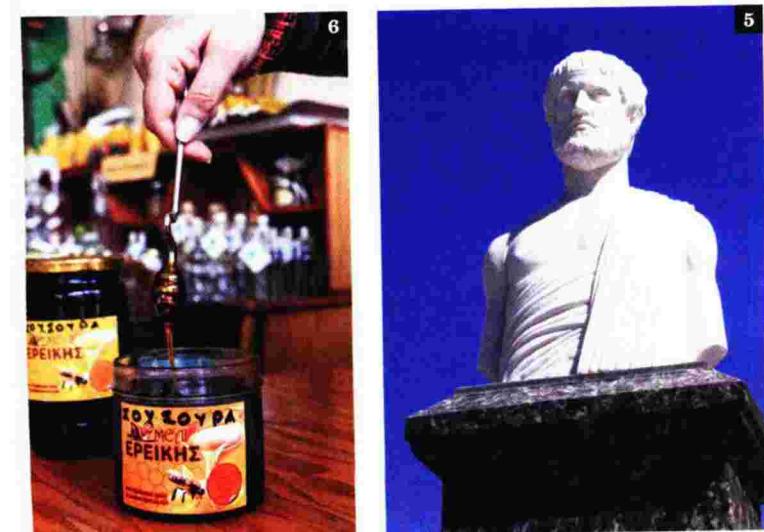
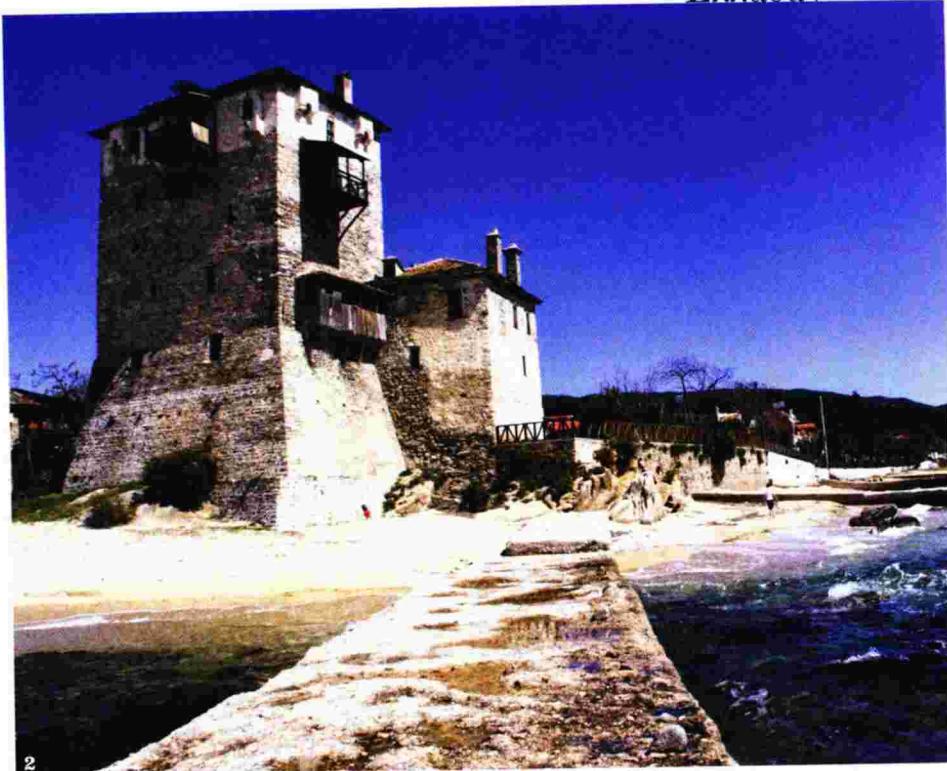
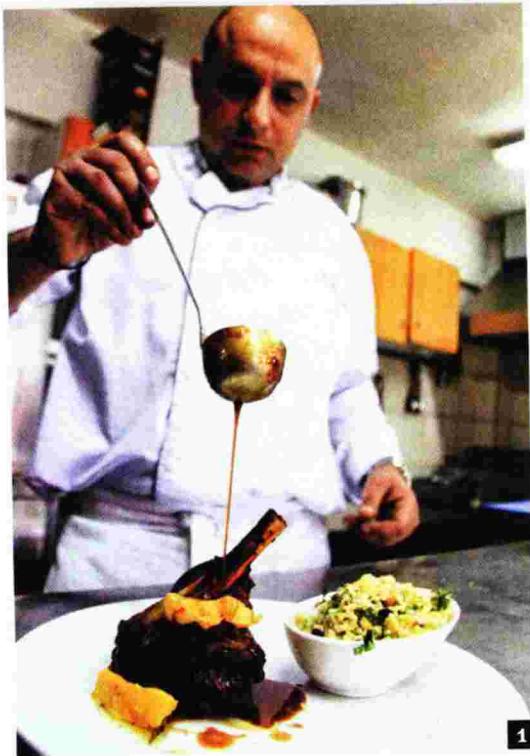
Μεταξύ μας, ο γίγαντας διάλεξε να πετάξει ένα από τα καλύτερα βράχια που μπορούσε, γιατί ολόκληρη η χερούντος είναι ένα από τα πιο εύφορα κομμάτια της Ελλάδας παράγοντας ελαιόλαδο, μέλι, γαλακτοκομικά, φρούτα, λαχανικά και ανάμεσα σε όλα βρίσκονται εξαιρετικά θαλασσινά και τα καλύτερα μύδια της χώρας, τα μύδια Ολυμπιάδας. Στα βαθιά και κρυστάλλινα νερά της περιοχής, μακριά από οποιαδήποτε πηγή μόλυνσης, ο Βασίλης Αναστασίου έχει στήσει μια μονάδα που παράγει τα καλύτερα μύδια που φάγατε ποτέ. Πρόκειται για ένα βιολογικό προϊόν που μεγαλώνει χωρίς καμιά χρήση τροφής, θεραπείας ή άλλης επέμβασης κατά τη διάρκεια της καλλιέργειας. Τα **Μύδια Αναστασίου** ζουν στο φυσικό τους περιβάλλον και αναπύονται φυλτράροντας συνεχώς το θαλασσινό νερό. Μεγάλα, ζουμερά, με καθαρό άφωμα ιωδίου και όχι βούρκου όπως μυρίζουν τα μύδια κάποιων άλλων περιοχών, είναι ένας μεζές απολαυστικός σε όλες του τις μορφές. Στις υπερσύγχρονες εγκαταστάσεις τα μύδια καθαρίζονται, αποκελυφώνονται και τελικά συσκευάζονται ολόκληρα ή μόνο σε φίκα τους. Αν τύχει να βρεθείτε στην περιοχή στις 7 Ιουλίου, στο πανηγύρι της Αγίας Κυριακής, θα απολαύσετε τα περίφημα μύδια Ολυμπιάδας στη γιορτή του μιδιού, που περιλαμβάνει μουσικές και χορευτικές εκδηλώσεις.

Βασισμένα σε παλιές οικογενειακές συνταγές, που περνάνε

με πολύ μεράκι μέσα σε μικρά, χαριτωμένα βαζάκια, είναι τα παραδοσιακά γλυκά του κουταλιού **Από τη Γη του Αριστοτέλη**. Κυδώνι, ακτινίδιο, κολοκύθι-ντολμάς, σύκο, καϊσί, καρυδάκι, φράσουλα και άλλα πολλά γλυκά του κουταλιού, όπως πορτοκάλι, ροδάκινο, μπλοκύδωνο και δαμάσκοντο σε μαρμελάδα και επίσης πολλά αρωματικά φυτά και αποξηραμένα βότανα, μαζεμένα από τα μέρη του Αριστοτέλη. Η Αρναία φημίζεται για το μέλι που παράγει και συγκεκριμένα για ένα πολύ ξεχωριστό είδος. Στην **Πηγή του μελιού** λοιπόν έμαθα ποιο είναι το φυτό που χαρίζει στο ντόπιο μέλι το πλούσιο άφωμα και τη μοναδική γεύση του. Η ερείκη π οπονδυλωπή ή «σουσούρα», όπως την ξέρουν όλοι, ανθίζει μετά τις πρώτες βροχές του Σεπτέμβρη και δίνει ένα σκουροκόκκινο πρόσο καφετί μέλι με χαρακτηριστικό, ευχάριστο άφωμα και ελαφριά, υπόπτηρι επίγευση. Είναι αρκετά ρευστό αλλά κρυσταλλώνει σχετικά γρήγορα, μέσα σε 2-3 μίνες, χωρίς βέβαια να αλλοιώνεται η σύνθεσή του. Έχει υψηλή διατροφική αξία, τονώνει τον οργανισμό και περιέχει ιδιαίτερα μεγάλο ποσοστό πρωτεΐνης σε σύγκριση με άλλες ποικιλίες μελιού. Πολύ καλό είναι και το μέλι της ανοιξιάτικης ερείκης, το γνωστό μας ρεικόμελο, που παράγεται άφθονο στην περιοχή. Ένα άλλο ξεχωριστό προϊόν της περιοχής είναι η μουντοβίνα, αλλιώς «το τούπουρο των μελισσοκόμων». Ακολουθώντας μια παμπάλαια, ξεχασμένη παράδοση οι μελισσοκόμοι αξιοποιούν τις σπασμένες κεριάθρες που κάλασαν κατά το μάζεμα του μελιού βράζοντάς τες σε μεγάλα καζάνια με νερό. Στη συνέχεια περνούν το μήγια από χωνί και το αποθηκεύουν σε βαρέλια. Σταδιακά το κερί διαχωρίζεται από το νερό, που έχει πλέον σκούρο χρώμα και πολύ γλυκιά γεύση. Ακολουθεί η πρώτη απόσταξη που δίνει οινόπνευμα 18-20 βαθμών

## Δεξιά σελίδα:

- Ο Δημήτρης Πολύζος διακοσμώντας το πεντανόστιμο αρνίσιο κότσι με πορτοκάλι.**
- Ο Πύργος της Ουρανούπολης είναι το σήμα κατατεθέν της πόλης.**
- Κανείς δεν μαγειρεύει τα μύδια όπως η κυρία Λουλουδιά από το Ακρογιάλι.**
- Η σάλι του Μπακατσιάνου είναι ιδανική για χειμώνα και καλοκαίρι.**
- Αριστοτέλης, ο μεγάλος Έλληνας φιλόσοφος, τιμή και καμάρι της περιοχής.**
- Το περίφημο μέλι από σουσούρα, σκούρο, ρευστό και λαχταριστό.**

ταξίδι  
Ελλάδα



και μετά η δεύτερη με τον εμπλουτιόρ γλυκάνιου και μαστίχας Χίου από την οποία προκύπτει ένα ποτό γεράτο αφρώματα, γλύκα και πολλούς βαθμούς αλκοόλ. Στις παρυφές του Χολομώντα βρίσκεται η σύγχρονη μονάδα που παράγει τα **Τυροκομικά Καραγιάννη**. Με αρκετά χρόνια εμπειρίας στην τυροκομία, αξιοποιώντας τόσο τα γάλα των αιγαϊοβάτων τους όσο και άλλων κοπαδίων της Χαλκιδικής, εδώ παράγεται μια από τις καλύτερες φρέτες. Αυθεντική, σκληρή, βουτυράτη και ελαφρώς πικάντικη όπως οφείλει να είναι μια φέτα που σέβεται τον εαυτό της. Το τυροκομείο παράγει επίσης παραδοσιακό κατοικίσιο τυρί, πανεράκι και πολύ καλό γιαούρτι. Στο κατάστημα **Μονοξυλίτης** πωλούνται προϊόντα από την Ιερά Μονή Αγίου Παύλου. Ελαιόλαδο και βιολογικό κρασί, μέλι από πεύκο και καστανιά, ρίγανη, τοάι του βουνού, κειροποίητα σαπούνια και αρωματικά λάδια από τα οποία ξεχωρίζει το βαλσαμέλαιο με τις θαυματουργές του ιδιότητες για όλο το σώμα.

## Γαστρονομία

Μέσα στο άλος της Αγίας Παρασκευής, λίγο έξω από την Αρναία, βρίσκεται ένας προσεγμένος χώρος δια την βρώσιν και την πόσιν, γνωστός σε όλους ως **Μπακατσιάνος**. Ο ιδιοκτήτης Δημήτρης Πολύζος, ένας πολυτάλαντος σεφ με σπουδαίες και προϋποθεσία σε εστιατόρια του εξωτερικού, άνοιξε ένα μαγαζί όπου η ελληνική παράδοση και τα ντόπια υλικά συνδυάζονται ευφάνταστα και πειράζονται με τεχνικές που δίνουν καταπληκτικά αποτελέσματα. Το πιο περιζήπτο πάτο την καλοκαιρινή περίοδο είναι το αρνίσιο κότοι με πορτοκάλι και «αρχαιοελληνικό» στάρι με αμύγδαλα. Πολύ συχνά ο Δημήτρης ετοιμάζει κοντοσούβλι, κοκορετσάκια και μπριζόλες σουύβλας, ενώ, αν βρεθείτε εκεί κειμώνα, πρέπει να δοκιμάσετε το μαγικά μαγειρεμένο αγριογούρουνο στιφάδο. Σε μια πανέμορφη τοποθεσία έξω από το Γομάτι βρίσκεται το **Αγρόκτημα Πλατανόρεμα**. Όσοι το επισκέπτονται έχουν την ευκαιρία να βιώσουν



**Επάνω:** Η παραλία  
**Κακούδια με το**  
**χαρακτηριστικό βράχο που**  
**δεσπόζει στο κέντρο της.**

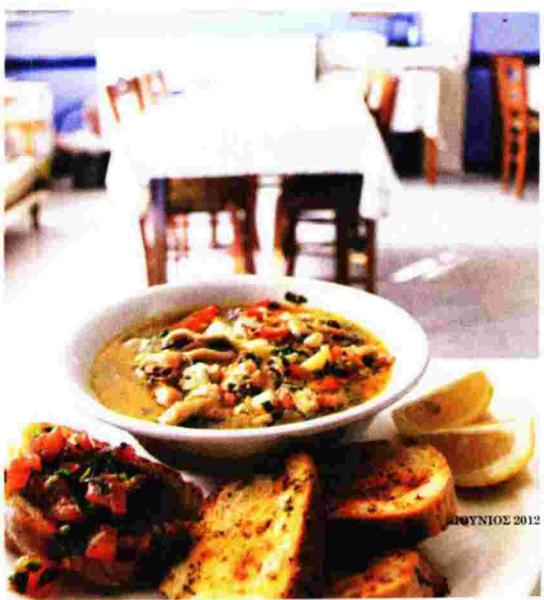
**Στο κέντρο:** Ολόκληρο  
ακτινίδιο γλυκό του  
κουταλιού από τη **Γη του**  
**Αριστοτέλη.**

**Κάτω:** Μύδια σαγανάκι στο  
**Ακρογιάλι.**

## MOUNT ATHOS AREA GOURMET

Αν τύχει και επισκεψίμετε την περιοχή μέχρι και τις 15 Ιουνίου, θα προλάβετε τις τελευταίες μέρες του **Mount Athos Area Gourmet**, ένα φεστιβάλ που φιλοδοξεί να γίνει θεαμός για τα γαστρονομικά δρώμενα της περιοχής. Με επίσημη έναρξη στις 15 Μαΐου, η φετινή διοργάνωση χωρίζεται σε πέντε γαστρονομικές εβδομάδες που έχουν σκοπό να ανυπείδουν την κάθε πτυχή της τοπικής κουζίνας και την κάθε επιρροή που δέχθηκε από τις «μαγειρικές» του κάσμου. Έτσι, η φετινή θεματολογία θα είναι αρκαία ελληνική, παραδοσιακή, μοναστηριακή, πρασινική και μεσογειακή. Η διοργάνωση «παντρεύει» τη γαστρονομία με την πολιτιστική παράδοση, ενσωματώνοντας στις δραστηριότητες τις γιορτές των Αριστοτελείων, οι οποίες τιμούν τη γη και τη θάλασσα. Στόχος είναι να καθιερωθεί το φεστιβάλ ώστε ο κάθε επισκέπτης, από όπου κι αν προέρχεται, να γνωρίζει ότι ο κάθε χρόνο από 15 Μαΐου μέχρι 15 Ιουνίου η περιοχή του Άθω και του Αριστοτέλη προσφέρει υπέροχες γεύσεις και μενού βασισμένα στα τοπικά βιολογικά προϊόντα και την πρωτογενή παραγωγή. Πληροφορίες στον **Οργανισμό Τουριστικής Ανάπτυξης προ του Άθω**.

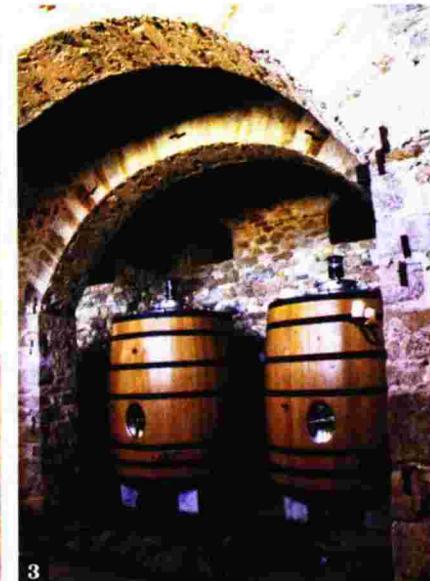
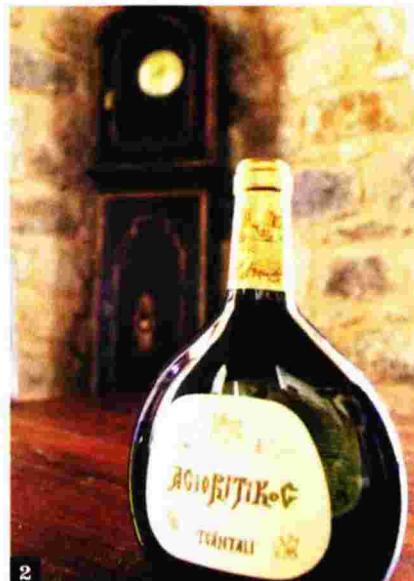
μια ατόφια εμπειρία «αγροτική ζωής» και, φυσικά, να δοκιμάσουν παραδοσιακές γεύσεις και φαγητά της βόρειας Χαλκιδικής. Αφού περιπλανηθείτε ανάμεσα στα πλατάνια, θα θαυμάσετε τα αγροτικά ζώα στο φυσικό τους περιβάλλον, θα παρακολουθήσετε πώς γίνεται το άρμεγμα, η συγκομιδή μελιού, η καλλιέργεια της γης ανάλογα με την εποχή και θα απολαύσετε τα προϊόντα του αγροκτήματος στο πάτο σας. Κρέας με φασολάκια, τραϊ με μανέστρα, πιμάγριο χοιρινό με δαμάσκηνα καταφόλας, μπριζόλα σουύβλας στη λαδόκολλα, μαγειρευτοί φασιανοί και φραγκόκοτες, αλλά και πολλές γυριστές πίτες που φίνονται στα κάρβουνα και γυρίζουν στον αέρα, είναι λίγες από τις οπεσιαλτέ του



ταξίδι  
Ελλάδα

εσπιατόριου.

Στο ζαχαροπλαστείο **Η Πλατεία** θα σταματήσετε για πολλούς λόγους, για τους μικρούς, στρογγυλούς, γλυκούς και αφράτους, τέλειους λουκουμάδες που φτιάχνουν τα κορίτσια του μαγαζιού. Δοκιμάστε με σιρόπι π' μέλι σουσούρας και κανέλα και θα με θυμηθείτε! Φοβερή μπουγάτσα δικής τους παρασκευής, με γλυκιά π' αλμυρή γέμιση και πολλά ακόμα γλυκά για όλες τις ώρες. Από τα πιο γνωστά εσπιατόρια της περιοχής είναι ο **Κρυπτικός**, που λειτουργεί στην Ουρανούπολη από το 1977, με μια μεγάλη γκάμα μεσογειακής κουζίνας που καλύπτει κάθε γούστο. Επλέξτε κάπι από θάλασσα, όπως τα ολόφρεσκα ψάρια πημέρας που ψήνονται με μια λεμονάτη σαλισσύλα ή δίνουν κορυφαία ψαρόσουπα, το κρασότο χταπόδι που μοσχοβολάει μπαχαρικά, σπαγγέτι καραβίδας, εντυπωσιακές σαλάτες, ονειρεμένη χοιρινή τηγανιά και για το τέλος δροσερά σορπτέ, γλυκά του κουταλιού και το νοσταλγικό αρμενοβίλ με παγωτό, ξηρούς καρπούς και ζεστή σοκολάτα. Δημιουργική μεσογειακή κουζίνα θα γευθείτε στο εσπιατόριο του ξενοδοχείου **Eagle's Palace Καμάρες**. Δημιουργική όπως λέμε λαβράκι με σπανάκι και κρίταμα παναρισμένο με γύρη, φιλέτο φαγκρί με μαρμελάδα από ντοματίνια, φιλέτο με τριά είδη μανιταριών και sauce café de Paris, τραχανάς με χτένια και άλλα πολλά δια χειρός Ηλία Γκότση, ενός από τους πλέον ταλαντούχους σεφ της βροειας Ελλάδας. Χτισμένο πάνω στο κύμα είναι το ξενοδοχείο **Ακρογιάλι (Germany)** που φημίζεται τόσο για την υπέροχη θέα των δωματίων του όσο και για την κουζίνα του, την οποία επιμελείται ο κυρία Λουλουδιά. Ξεκινήστε τη μέρα σας με πρωινό που σερβίρεται δίπλα στη θάλασσα με χειροποίητες πίτες, σπιτικές μαρμελάδες, ομελέτες, φρέσκες φρουτοσαλάτες και νιόπια γαλακτοκομικά. Αν καθίστε για φαγητό, οι επιλογές πολλές και λαχταριστές. Ελληνικές συνταγές και διεθνείς γεύσεις, φρέσκα ψάρια πημέρας, μελωμένο ή σκορδάτο χταπόδι, μυδοπύλαφο, μακαρονάδα με θαλασσινά, αχνιστά ή τηγανητά μύδια. Και, για να γλυκαθείτε, σύκο ρετσέλι, γαλατόπιτα ή ντεμπελομπουγάτσα. Αν σας ενδιαφέρουν λουπόν οι διακοπές στην όμορφη Ολυμπία, συζητήστε το ενδεχόμενο διαμονής με πριδιατροφή σε πολύ καλές πημές και συνδυάστε την υπέροχη θέα στη θάλασσα με καθημερινό φαγητό από τα μαγικά χέρια της κυρίας Λουλουδιάς. Τέλος, ξεχωριστή αναφορά πρέπει να γίνει για την ταβέρνα **Τζανίς** στο υπόσκιτη της Αμφουλιανής. Είναι από τις πο παλιές ταβέρνες του υποιού με κουζίνα που βασίζεται στα ολόφρεσκα ψάρια και τα σπιτικά φαγητά. Επλογές με φανατικούς υποστηρικτές είναι τα φρούτα της θάλασσας -ζυμαρικό κοκούλι με γαρίδες, χταποδάκι, καλαμάρι και μύδια-, οι φωλιές από μοσχάρι κοκκινιστό τυλιγμένο σε σπαγγέτι με μπεσαμέλ και λιωμένο καοέρι



και τα παπουτσάκια του χασάπη, μελιτζάνες φούρνου γεμισμένες με φαρονέφρι, τυρί και ντομάτα.

### Δρόμοι του κρασιού

Η πρώτη στάση του ταξιδιού ήταν στο **Κτήμα Λειβαδιώπη**, στο οποίο με ξενάγησε ο ιδιοκτήτης Θανάσης Λειβαδιώπης. Ακολουθώντας τις παραδοσιακές μεθόδους οινοποιίας από το 1978, το κτήμα σήμερα έχει έκταση 110 στρεμμάτων στις οποίες καλλιεργούνται οι λευκές ποικιλίες Ασύρτικο, Μαλαγουζιά και Chardonnay και οι ερυθρές ποικιλίες Merlot, Cabernet Sauvignon και Syrah. Η αμπελοκαλλιέργεια είναι πιστοποιημένη βιολογικά από το 2005, ενώ από το 2008 που δημιουργήθηκε το σύγχρονο, πειρόχτιστο οινοποιείο, τα κρασιά του κτήματος εμφιαλώνονται και ωριμάζουν εκεί συγκεντρώνοντας διεθνείς επιτυχίες και βραβεύσεις. Ο χώρος περιλαμβάνει και το παραδοσιακό αποστακτήριο με τρεις άμβυκες που παράγουν γκράπα και τούπουρο με γλυκάνισο ή χωρίς,

1. Ο Θανάσης Λειβαδιώπης δοκιμάζοντας το ερυθρό του κτήματος.
2. Σταθερή αξία το λευκό Αγιορείτικο του Τσάνταλη.
3. Τα κρασιά Τσάνταλη ωριμάζουν σ' ένα πανέμορφο κελάρι στο Μετόχι της Χρωμίτσας.



εκθετήριο με βιολογικά προϊόντα της περιοχής, είναι πλήρως εποκέψιμος και η ξενάγηση περιλαμβάνει την καθιερωμένη οινογνωσία. Δοκιμάστε λοιπόν το πλούσιο ερυθρό του κτήματος που προέρχεται από Merlot και Cabernet σε αναλογίες 50-50 και το αρωματικό λευκό από τις ποικιλίες Ασύρτικο (40%), Μαλαγουζιά (40%) και Chardonnay (20%).

Όπως τα περισσότερα άρθρα που είναι αιφερωμένα στο **Domaine Claudia Papaianni**, έτοι κι εγώ θα ζεκινήσω με μια αντίστοιχη κοινωνία για τη δυναμική γυναίκα που μπήκε με κεκτημένη ταχύτητα στον ανδροκρατούμενο χώρο των κρασιών γράφοντας τη δική της ιστορία. Χωρίς οικογενειακή παράδοση και εμπειρία αλλά γεμάτη φιλοδοξία και πολύ καλά οργανωμένο επιχειρηματικό πλάνο, η γλυκύταπα Κλαούντια κατάφερε μέσα σε πολύ λίγα χρόνια να στήσει μια από τις καλύτερες οινοποιίες της Ελλάδας. Ξεκίνησε το 2003 όταν αγόρασε 200 στρέμματα στην Αρναία και τη Μαραθούσα της Χαλκιδικής, τα οποία φύτεψε με γηγενείς και διεθνείς ποικιλίες. Το 2006 άρχισε η κατασκευή ενός υπερούχρονου οινοποιείου έκτασης 3.300t.m., το οποίο ολοκληρώθηκε στις αρχές του 2008, και την ίδια χρονιά εμφανίστηκαν στην αγορά οι πρώτες πέντε επικέτες του κτήματος. Ξεκωρίζουν το ερυθρό από Syrah, Merlot και Ξινόμαυρο, το ροζέ από ποικιλίες Grenache Rouge και Syrah, η πολυβραβευμένη Αλεξάνδρα με το όνομα της κόρης από 100% Μαλαγουζιά, ο Νικόλας από το γιο με 100% Merlot και το αγαπημένο μου (μαζί με την Αλεξάνδρα) CP White από Viognier και Ασύρτικο.

Ακολουθώντας τα μονοπάτια του κρασιού στη χερσόνησο του Άθωνα είχα την τύχη να εποκεφθώ και τους αμπελώνες του **Τοάνταλον** στο Μετόχι της Χρωμίτσας. Ενιούσιοντας την πολύ μεγάλη ιστορία του κρασιού στο Άγιον Όρος, το 1973 ο Ευάγγελος Τοάνταλος αποφάσισε την αναγέννηση περίπου 500 στρεμμάτων που είχαν εγκαταλείφθει και, ξεπερνώντας δυσκολίες, όπως το ανύπαρκτο οδικό δίκτυο και η έλλειψη πλεκτρικού ρεύματος, δημιούργησε τελικά έναν από τους πιο όμορφους και ποιοτικούς αμπελώνες της Ευρώπης.



Επάνω: Η γοντευτική και ισχυρή γυναίκα του κρασιού, Κλαούντια Παπαγιάννη.

#### Δεξιά σελίδα:

1. **Πανοραμική εικόνα** της Ολυμπιάδας από το Αριστοτελικό βουνό.
2. Θέα που κόβει την ανάσα με τους αμπελώνες **Τσάνταλο** και στο βάθος την Ουρανούπολη, τα Γαιδουρονήσια και το νησάκι της Αμμουλιανής.
3. Η Ήλιας Γκότσης μαγειρεύει για εσάς στο εστιατόριο Καμάρες του **Eagle's Palace**.
4. Λουκουμάδες με ντόπιο μέλι στην **Πλατεία**, ό, τι καλύτερο.
5. Κρασάτο χταπόδι, ολόφρεσκες σαλάτες και μια πανδαισία θαλασσινών στον **Κρητικό**.
6. Μοναδικές γυριστές πίτες ψημένες στα κάρβουνα στο **Πλατανόρεμα**.
7. Μαζεύοντας τα «τσαμπιά» με τα μύδια Ολυμπιάδας από μυδοτροφείο του **Βασιλίη Αναστασίου**.

Έτσι, σε μια έκταση μακριά από οποιαδήποτε μορφή μόλυνσης καλλιεργούνται βιολογικά οι λευκές ποικιλίες Αθήνα, Ασύρτικο, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Ροδίτις και οι ερυθρές Λημνιό, Ξινόμαυρο, Cabernet Sauvignon, Grenache Rouge και Syrah. Πέρα από το διαχρονικό αγαπημένο Αγιορείτικο λευκό και ροζέ με το κλασικό μπουκάλι και την όμορφη ετικέτα, οι αμπελώνες δίνουν το Μετόχι Χρωμίτσας λευκό και ερυθρό, Μετόχι X, το ερυθρό Αγιορείτικο Άβατον και τη σειρά Κορμιλίτσα με την ετικέτα Gold να θεωρείται η κορυφαία της σειράς. Εξαιρετικό και το τούπουρο Άβατον, ειδικά αν το απολαύσεις παγωμένο με καλή παρέα στο μπαλκόνι του οινοποιείου με θέα το γαλάζιο του Σιγγιτικού κόλπου, τα Γαϊδουρονήσια και τον όγκο του Άθωνα. ☺

Υ.Τ.: Θέλω να ευχαριστήσω από καρδιάς την κυρία Μαρία Πάππα, συντονίστρια του προγράμματος προβολής της προ του Άθω περιοχής για την πολύτιμη βοήθειά της σε όλη τη διάρκεια του ταξιδιού.

## ΕΥΡΕΤΗΡΙΟ

**ΚΤΗΜΑ ΛΕΙΒΑΔΙΩΤΗ:** Μαραθούσα Χαλκιδικής, τηλ: 23710 95455.

**ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΑ ΚΑΡΑΓΙΑΝΝΗ:** Αρναία Χαλκιδικής, τηλ: 23720 22443.

**DOMAINE CLAUDIA PAPAYIANNI:** Αρναία Χαλκιδικής, τηλ: 23720 23120.

**ΜΠΑΚΑΤΣΙΑΝΟΣ:** Αγία Παρασκευή, Αρναία Χαλκιδικής, τηλ: 23720 22750, [www.bakatsianos.gr](http://www.bakatsianos.gr)

**ΑΓΡΟΚΤΗΜΑ ΠΛΑΤΑΝΟΡΕΜΑ:** 140 χλμ. Γοματίου – Μ. Πλαναγιάς, τηλ: 23720 31615.

**ΑΠΟ ΤΗ ΓΗ ΤΟΥ ΑΡΙΣΤΟΤΕΛΗ:** Ολυμπιάδα Χαλκιδικής, τηλ: 23760 51214.

**ΜΟΝΟΞΥΛΙΤΗΣ:** Κεντρική οδός Ουρανούπολης, τηλ: 23770 71232.

**Η ΠΛΑΤΕΙΑ:** Ολυμπιάδα Χαλκιδικής, τηλ: 23760 51214.

**ΚΡΗΤΙΚΟΣ:** Ουρανούπολη Χαλκιδικής, τηλ: 23770 71222, [www.okritikos.com](http://www.okritikos.com)

**ΜΥΔΙΑ ΑΝΑΣΤΑΣΙΟΥ:** Ολυμπιάδα Χαλκιδικής, τηλ: 23760 51008, [www.mydia-anastasiou.gr](http://www.mydia-anastasiou.gr)

**Η ΠΗΓΗ ΤΟΥ ΜΕΛΙΟΥ:** Αρναία Χαλκιδικής, τηλ: 23720 22837.

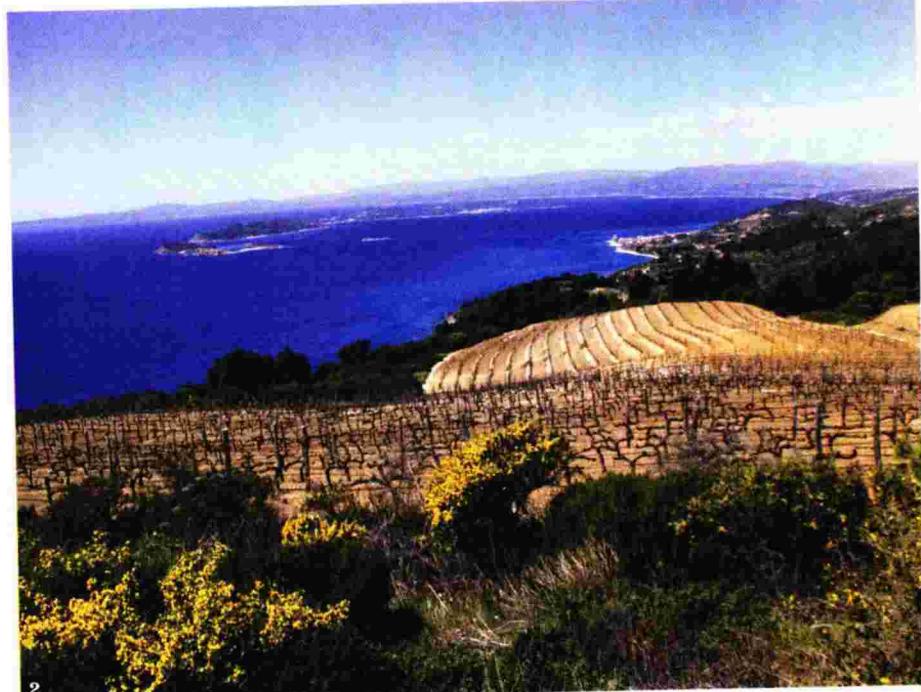
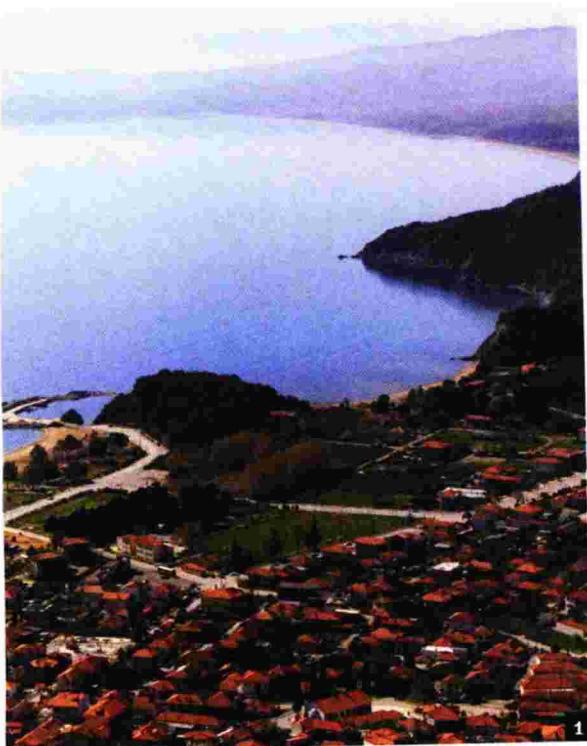
**ΜΕΤΟΧΙ ΧΡΩΜΙΤΣΑΣ ΤΣΑΝΤΑΛΗ:** Καρυές Αγίου Όρους, τηλ: 23990 76100.

**EAGLE'S PALACE ΚΑΜΑΡΕΣ:** Ουρανούπολη, τηλ: 23770 31101-4.

**ΑΚΡΟΓΙΑΛΙ (GERMANY):** Ολυμπιάδα Χαλκιδικής

**ΤΖΑΝΗΣ:** Αμφουλιανή, τηλ: 23770 51322.

**ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΠΡΟ ΤΟΥ ΑΘΩ:** [www.mountathosarea.org](http://www.mountathosarea.org), τηλ: 23770 21139.

ταξίδι  
Ελλάδα

3

5



7



e 107