



Περιπηγθήκαμε εκεί όπου στήνουν εδώ και αιώνες το «χορό» τους τα έλατα και οι δρύες, στις κατάφυτες πλαγιές του Χολομώντα (φωτό 1). Ανακαλύψαμε παραδοσιακές κυψέλες ζωής και μεταξύ άλλων τα παραδοσιακά χωριά: Ταξιάρχης (φωτό 2) και Αρναία (φωτό 7). Γευτήκαμε τσίπουρο από κούμαρα (φωτό 3) αλλά και γνωρίσαμε την πλούσια γαστρονομική... βιβλιοθήκη γεύσεων της αθωνικής γης. Μυητήκαμε στην ζαχαροπλαστική (φωτό 4) και τη μελισσοκομία του τόπου (φωτό 8). Οταν όμως αντικρίσαμε το άνθος Μπιζούρι, είδος άγριας τουλίπας, τότε εύλογα καταλάβαμε πως η αυθεντική ομορφιά αρδεύει τις ρίζες της από τη φύση και την Ιστορία...



ΠΑΝΔΑΙΣΙΑ ΓΕΥΣΕΩΝ ΣΤΗ

INFO

- Η Θεσσαλονίκη απέχει περίπου 65 χιλιόμετρα από το χωριό Ταξιάρχης, 100 χλμ. από την Ολυμπιάδα και 80 χλμ. από την Αρναία.
 - Πληροφορίες για το «Mount Athos Area Kouzina»: www.mountathosarea.org
 - Ενα δεύτερο με κρασί στο «Mount Athos Area Kouzina» στοιχίζει από 15 € έως 20 €, ανάλογα με το γεύμα. Οι κρατήσεις γίνονται μέσω της ιστοσελίδας www.mountathosarea.org, είτε



Κι όλα αυτά και ακόμα περισσότερα οργανώνονται από τη διευθύντρια Επικοινωνίας του Οργανισμού Τουριστικής Ανάπτυξης προ του Αθω Περιοχής, Μαρία Πάππα, και την κοινωνοπολίτισσα σεφ Ντίνα Νικολάου.

Είναι ένας τόπος για
τους αποφασισμένους
ταξιδιώτες που αναζητούν
το διαφορετικό, για
εκείνους που το θμούν
να εκδράμουν στο
απέραντο φυσικό κάλπηος
και να αφεθούν στην
Αριστοτελική Φιλοσοφία. Το
γαστρονομικό γεγονός της
χρονιάς «Mount Athos Area
Kouzina» ξέρει καλά πώς να
μας κάνει να συλλαβίζουμε
όπως πρέπει: «Σαν το τρίτο
πόδι της Χαλκιδικής
δεν έχει!»

ΞΕΝΙΑ ΣΤΟΥΚΑ
xstouka@e-typos.com

xstouka@e-lypos.com

εναγήσεις, περιπηγήσεις, γευσιγνωσία, αλλά και σε βάθος γνωριμία με τον τόπο. Ο Ελεύθερος Τύπος της Κυριακής, καλεσμένος του Οργανισμού Τουριστικής Ανάπτυξης προ του Αθω περιοχής, περιηγήθηκε στη σκιά του ιερού Αθώ, στις παρυφές του Χολομώντα και του Αριστοτελικού Βουνού. Το Φεστιβάλ Γεύσεων προ του Αθω περιοχής είναι μια διοργάνωση που αποτελεί παράδειγμα για όλη τη χώρα προς τον επανα-προσδιορισμό της ελληνικής τουριστικής ανάπτυξης και την απαγκίστρωση από το δίπολο «Ηλιος-θάλασσα». Το ιδιότυπο λοιπόν πανηγύρι γεύσεων, που έχει ήδη ξεκινήσει (15/5) και δι-αρκεί έως τις 15 Ιουνίου με την απονομή των βραβείων, επιφυλάσσει μοναδικές εκπλήξεις για όσους το επισκεφτούν.

«Η περιοχή του Αθώ εξελίσσεται πλέον σε γαστρονομικό σημείο αναφοράς στον ευρωπαϊκό χάρτη. Τα γηγενή προϊόντα του τόπου και οι ντόπιοι υποστηρίζουν τη δημιουργία ενός γαστρονομικού τουρισμού υψηλών προδιαγραφών», αναφέρει στον «Ε.Τ.» Η Ψυχή της διοργάνωσης, η διακεκριμένη διεθνώς σεφ Ντίνα Νικολάου. Κάθε βράδυ, κατά τη διάρκεια της διοργάνωσης, η σεφ μαζί με την ομάδα της συνεργάζεται με ντόπιους μάγειρες-εστιάτορες της περιοχής δημιουργώντας δείγμα της πολυθεματικής αθωνικής κουζίνας. Μιας κουζίνας που αποτελεί σταυροδρόμι διαφορετικών πολιτισμών. Γιατί οι ποικίλες γεύσεις της προκύπτουν από το συνδυασμό του ιστορικού, θρησκευτικού και γεωγραφικού πλούτου της. Αυτόν ακριβώς τον πλούτο παρουσιάζει ο θεσμός «Mount Athos Area Kouzina» μέσα από 30 βραδιές και με επικεφαλής τη σεφ Ντίνα Νικολάου ετοιμάζουν τα γενοτικά πυροτεχνήματα με παραδοσιακά προϊόντα. Οι θεματικές της διοργάνωσης εί-

ναι οι εξής πέντε: «Αρχαιοελληνική κουζίνα», «ευλογία του αγιορείτικου κόλπου», «μοναστηριακή κουζίνα», «κουζίνα των αλησμόντων πατρίδων», «μεσογειακή κουζίνα», οι οποίες, συν τοις άλλοις, περιλαμβάνουν γνωριμία με το Στρατωνικό Όρος, ξεναγήσεις σε αθωνικούς αμπελώνες, περιπήσεις σε αρχαιολογικούς χώρους και γύρο από τη μοναδική Αθωνική Πολιτεία, συναντήσεις με τοπικούς παραγωγούς και ενδιαφέροντα μαθήματα, όπως η συγκομιδή μανιταριών και η παραγωγή μελιού στις κατάφυτες πλαγιές του Χολομώντα, αλλά και μαθήματα ζαχαροπλαστικής από την κυρία Βίκυ Δρόσου, που ξέρει καλά να «μοιράζει» την αγάπη, τη γνώση και το ταλέντο της σε όποιον επιθυμεί να μάθει τις εξαιρετικές γλυκές δημιουργίες της. Οι επισκέπτες του φεστιβάλ έχουν τη δυνατότητα όχι μόνο να δοκιμάσουν πρωτότυπες γεύσεις, κάποιες προέρχονται από την αρχαιότητα, αλλά και να γνωρίσουν τον τόπο που παράγει προϊόντα μοναδικής διατροφικής αξίας.

Στα οπωσδήποτε
νια σφραγτό και διαμογή

«RESTAURANT ΡΟΔΑΜΟΣ»: Χτισμένο στο κατάφυτο δάσος του Χολομώντα, «φωλιασμένο» στα περίφημα Έλατα του βουνού και στους ξακουστούς μανιταρόπονους, αποτελεί σπουδείο γαστρονομικών πυροτεχνημάτων αλλά και κρυμμένο μυστικό για την πιο ήρεμη διαμονή της περιοχής. Μετά τη ζεστή χειραψία των ιδιοκτητών Πάρη και Τασούλα Παρλιάρη, απολαύστε ιδιαίτερες συνταγές από το μενού-ύμνο στη μανιταροπαραγωγή του Χολομώντα. Επιλέξτε: Μανιταρόπιτα με φέτα Αρναίας (φωτό 5), κότα με μυρωδικά στο φούρνο, πατατούλες, μανιτάρια και μελισσόχορτο. Δοκιμάστε παραδοσιακό γιασούρτι Καραγιάννη σιγαρισιώνευρο με γλυκό του κουταλιού.

«RESTAURANT ΒΙΡΡΑΓΑΣ»: Στις παρυφές του κατάφυτου Χολομάντα στο γραφικό χωριό Βράσταμα θα συναντήσετε ένα ακόμα παρά-



ΣΚΙΑ ΤΟΥ ΑΘΩ

δειγμα τουριστικής ωριμότητας. Ενα κτίσμα του 19^{ου} αιώνα που έχει μετατραπεί σε σημείο συνάντησης της παράδοσης και της ποιότητας. Ο Βασίλης Χαιριστανίδης -εμπνευστής, ιδιοκτήτης και εξαιρετικός σεφ της αρχοντικής κυψέλης- σας καλωσορίζει με παραδοσιακό τσίπουρο που παράγει ο ίδιος. Ανίκει σε εκείνους τους καλλιτέχνες της κουζίνας που ανάλογα με τη διάθεση βάζει τις κατάλληλες πινελιές. Μεταξύ άλλων πιάτων ξεχωρίζουν τα: χταπόδι κρασάτο με μοντοβίνα (απόσταγμα από μέλι προϊόν ΠΟΠ), σύντα με ψάρι από τον Αθωνικό Κόλπο με σάλτσα μουστάρδας και παραδοσιακό κρασί, «μυστικό» ραβανί με άρωμα τσίπουρο (φωτό 10).

«RESTAURANT ΜΠΑΚΑΤΣΙΑΝΟΣ»: Στο κατάφυτο άλσος της Αγίας Παρασκευής στην Αρναία θα συναντήσετε τους σεφ Κώστα Μουζάκη και Δημήτρη Πολύζο να συνδυάζουν άφογα την παράδοση με την επαγγελματική τους κατάρτιση δημιουργώντας «πιάτα που μιλάνε» και γεύσεις που αναδεικνύουν τα τοπικά προϊόντα, πάντα με την υπογραφή της Ντίνα Νικολάου. Ανάμεσα στα εξαιρετικά πιάτα τους σημειώστε τα: φλογέρες με φέτα Αρναίας και μουντοβίνα (φωτό 6), παντέστες με πετιμέζι και ξίδι στη γάστρα συνοδευόμενο από πλιγούρι μανιτάρια και κουκουνάρια, χειροποίητο παγωτό με ζερά βερίκοκα και μπαχαρικά Αρναίας από τα 4.500 δέντρα, βότανα και φυτά του Χολομώντα.

Απαραίτητες συστάσεις

Στο τρίτο πόδι της Χαλκιδικής υπάρχουν τρεις προστατευμένες Περιοχές Ευρωπαϊκού Δικτύου Natura: Όρος Χολομώντα, Αγίου Όρου, Όρος Στρατωνικό.

ΑΡΙΣΤΟΤΕΛΙΚΟΣ ΠΕΡΙΠΑΤΟΣ: Ξεκινάει από το πάρκο του Αριστοτέλη, μέσα στο καταπράσινο άλσος, όπου ενδημούν περισσότερα από 450 είδη τοπικής βλάστησης, με πανύψηλα δέντρα, βότανα και αγριολούλουδα. Το δασικό μονοπάτι, μήκους 17 χιλιομέτρων, έχει

σημανθεί και ήδη προσελκύει χιλιάδες οδοιπόρους κάθε χρόνο από όλο τον κόσμο, ενώ καταλήγει στο λόφο όπου δεσπόζει το τείχος των αρχαίων Σταγείρων.

ΧΩΡΙΟ ΒΑΡΒΑΡΑ: Το πιο ορεινό χωριό της Χαλκιδικής στο κατάφυτο Αριστοτελικό Βουνό (ή Στρατονικό Όρος). Απέχει 20 χιλιόμετρα από την Αρναία, προς τα βορειοανατολικά. Ο οικισμός έχει γίνει γνωστός από τους δύο καταρράκτες του που βρίσκονται μέσα στο δάσος του χωριού, προς τη μεριά της Ολυμπίαδας (ξακουστός οικισμός για τα μύδια του). Σημειώστε πως η θέα προς το Στρυμωνικό Κόλπο και τη λίμνη Βόλβη είναι μοναδικής ομορφιάς. Στις περιηγήσεις αναζητήστε το άνθος Μπιζούρι, άγρια τουλίπα που ευδοκιμούν μόνο σε αυτό το κομμάτι γης. Για φαγητό επιλέξτε το ξακουστό στα πέρατα της γης «Ταβέρνα Μύδος».

ΑΡΝΑΙΑ: Το πρώτο παραδοσιακό χωριό όταν μπαίνεις το τρίτο πόδι (φωτό 7). Κτισμένη στους πρόποδες του όρους του Χολομώντα, σε υψόμετρο 600 μ., απέχει περίπου 70 χλμ. από τη Θεσσαλονίκη και 38 χλμ. από την Πολύγυρο. Διασχίζεται από την εθνική οδό (Θεσσαλονίκης-Ιερισσού) που οδηγεί στο Αγιον Όρος. Αποτελεί έδρα της Ιεράς Μητροπόλεως Ιερισσού, Αγίου Όρους και Αδραμμέριου. Αξίζει να επισκεφθείτε το Λαιογραφικό Μουσείο, το οποίο στεγάζεται στο αρχοντικό Γιατράδικο, την εκκλησία του Αγίου Στεφάνου (μεγαλύτερη της περιοχής), αλλά και το λόφο του Προφήτη Ηλία για την πανοραμική του θέα.

ΠΑΡΑΛΙΕΣ: Διαδοχικοί κολπίσκοι, με γαλαζοπράσινα νερά και λευκή άμμο, με ή χωρίς ομπρέλες και ξαπλώστρες. Σημειώστε μεταξύ άλλων: Συκιά, Κεφαλάς, Χρυσή Ακτή (περιοχή Ολυμπιαδας), Κακούδια (Περιοχή Ιερισσού), Κουρή (Περιοχή Στρατονίκης), Νέα Ρόδα (Χερσαία Σύνορα Αγίου Όρους, Ουρανούπολη - Αρσανάς), Μεγάλη Αμπος, Μουσιού (Αμμουλιανή). ■