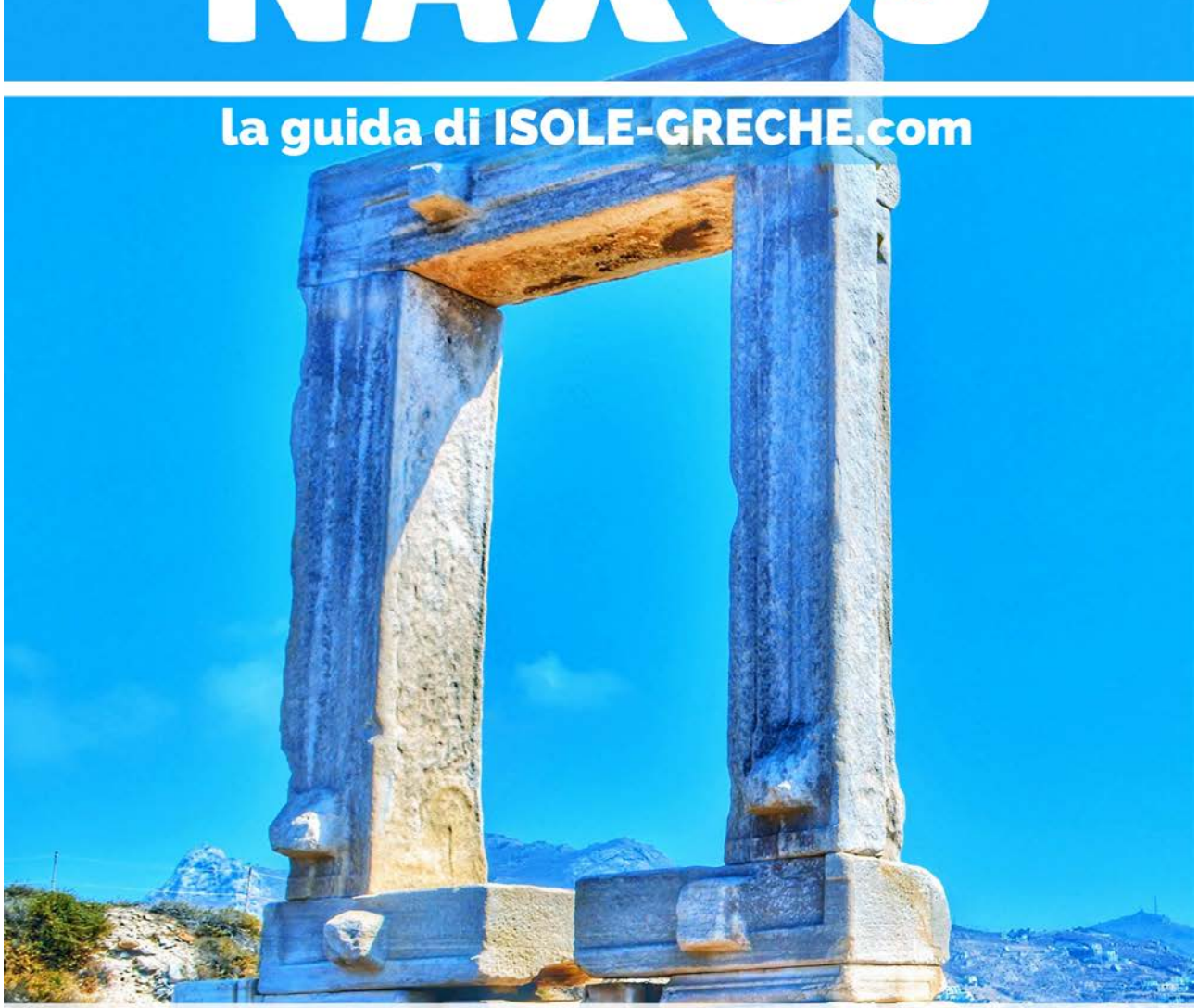
Luca Di Lorenzo

NAXOS

la guida di ISOLE-GRECHE.com



mappa, storia, tradizioni, spiagge, escursioni, musei, siti archeologici, dove dormire, dove e cosa mangiare...

QUESTA È UN'ANTEPRIMA

Puoi acquistare la versione completa dell'ebook

"Naxos - La guida di ISOLE-GRECHE.com"

nelle migliori librerie online.

Per maggiori informazioni visita il sito internet

ISOLE-GRECHE.com alla pagina della

GUIDA DI NAXOS

INDICE

INTRODUZIONE 2
INFORMAZIONI UTILI 3
LA MAPPA DI NAXOS 8
COSA METTERE IN VALIGIA 9
LA LINGUA GRECA 10
IL REBETIKO E LA MUSICA POPOLARE 30
IL SIRTAKI E LE ALTRE DANZE POPOLARI 32
LA RELIGIONE ORTODOSSA 34
LE CHIESE ORTODOSSE 37
LE SPIAGGE IN GRECIA 38
LA CUCINA GRECA 40
I LOCALI TIPICI 43
LE BEVANDE 47
IL MENU GRECO 56
DOVE MANGIARE 78
COME RAGGIUNGERE NAXOS 82
DOVE DORMIRE 83
COME SPOSTARSI 85
SPORT E TEMPO LIBERO 86
VITA NOTTURNA 87
LA STORIA 87
LA CITTÀ DI NAXOS 90
LA PORTARA 95
I KOUROI 97
LA GROTTA DI ZAS 98
ENGARES 99

AGIOS ARSENIOS 100
IL SANTUARIO DI DIONISO 101
GLINADO 102
GALANADO 102
POTAMIA 103
MELANES 104
L'ANTICO ACQUEDOTTO DI FLERIO 105
VIVLOS 107
SANGRI 108
FILOTI 110
DANAKOS 111
CHALKI 112
AKADIMI 113
MONI 114
APIRANTHOS 115
KERAMOTI 116
KORONOS 117
SKADO 118
KORONIDA 119
APOLLONAS 120
LE MINIERE DI SMERIGLIO 121
I MULINI AD ACQUA DI NAXOS 122
TORRE CHIMARROS 123
LE SPIAGGE DELLA COSTA OVEST 124
LE SPIAGGE DELLA COSTA NORD 129
LE SPIAGGE DELLA COSTA EST 131
LE SPIAGGE DELLA COSTA SUD 133

La collana *le guide di ISOLE-GRECHE.com* è il risultato di incessanti ricerche online e letture di riviste di viaggi, di manuali di storia e d'arte. Le informazioni raccolte durante la programmazione dei viaggi nelle isole greche sono state arricchite con le esperienze dell'autore e dei suoi compagni di viaggio, con i racconti e gli aneddoti degli abitanti delle isole, e con altre curiosità trovate su riviste e opuscoli raccolti sul posto. Quegli appunti disordinati hanno assunto nel tempo la struttura di guide di viaggio non limitate, però, a descrizioni e consigli su spiagge e posti da visitare: l'intento dell'autore è di far assaporare e conoscere quell'atmosfera autentica e quel modo di vivere rilassato che rende le isole greche luoghi di vacanza unici al mondo. Per tale motivo, la prima parte di tutte le guide è comune e intende illustrare le particolarità della Grecia e del popolo greco attraverso le sue tradizioni artistiche, la sua religione e la sua cucina.

Le guide non contengono immagini né foto perché rallenterebbero la visualizzazione su ebook reader, smartphone, tablet e PC più datati e, nel caso venisse stampata, verrebbe consumata una quantità eccessiva e inutile di inchiostro. È presente una cartina dell'isola con tutte le località e le spiagge indicate nella guida. Non vuole essere un atlante stradale, ma un aiuto per conoscere l'ubicazione dei luoghi citati così da organizzare itinerari di viaggio o escursioni giornaliere. Nel caso in cui, a causa del processo di conversione dei diversi formati digitali, la qualità della mappa risultasse deteriorata, potete scaricarne gratuitamente una copia ad alta risoluzione dal sito **www.isole-greche.com** nella sezione MAPPE dell'isola, dove troverete anche altre cartine utili per il vostro viaggio. Sull'isola troverete mappe gratuite ovunque, dal noleggiatore al proprietario del tuo alloggio. Tali mappe forniscono informazioni sufficienti per raggiungere le spiagge e i luoghi descritti in questa guida. Nei negozi di souvenir e nelle librerie potrete invece acquistare cartine stradali più dettagliate.

Gli orari di apertura dei musei, delle aree archeologiche, delle chiese e degli altri siti d'interesse storico, artistico e culturale illustrati in questa guida vanno presi con il beneficio del dubbio. Negli ultimi anni l'organizzazione delle istituzioni museali e delle altre attrazioni è migliorata, ma può ancora capitare che gli orari varino senza preavviso. In realtà, anche se confermati, non sempre vengono rispettati in modo rigoroso.

Le guide di ISOLE-GRECHE.com hanno una particolarità unica: oltre ad avere tutte le informazioni necessarie per la tua vacanza ti offrono l'opportunità di chiedere consigli all'autore e ottenere risposta a ogni dubbio, prima e durante il tuo viaggio. Basta scrivere all'email info@isole-greche.com o contattare l'autore tramite la pagina Facebook: https://www.facebook.com/isoledellagrecia.

Grazie a tutti gli amici italiani, greci e di altre nazioni conosciuti nelle isole greche e su Internet accomunati dalla passione per la Grecia. I loro suggerimenti sono stati fondamentali per entrare nello spirito greco. Per la lista aggiornata delle guide già pubblicate e per tutte le altre informazioni e news sulle isole greche, puoi visitare il sito **www.isole-greche.com**.

Luca Di Lorenzo

INTRODUZIONE

Naxos è una delle isole greche più conosciute e influenti dal punto di vista storico in virtù della sua posizione centrale nell'arcipelago delle Cicladi, del quale è la più grande per estensione. Naxos unisce con estrema armonia un insieme di differenti bellezze paesaggistiche e architettoniche, a volta anche in forte contrasto.

La Città di Naxos, capoluogo, ha la tipica architettura cicladica con piccole case basse di forma cubica e di colore bianco candido. I palazzi del Kastro sono, invece, in stile veneziano. Eccezion fatta per il suo capoluogo, Naxos è un'isola fatta di paesini poco turistici che conservano le loro autentiche caratteristiche agricole: nell'entroterra non è, infatti, scontato trovare alberghi o altre tipologie tipo di struttura d'accoglienza; inoltre, sono rare ville e case vacanze di lusso che si trovano in altre isole come Mykonos e Santorini; ancor più sporadici i villaggi turistici all inclusive. Nella parte orientale, invece, la presenza dei villaggi è molto scarsa poiché in quella parte dell'isola l'agricoltura è sfavorita dalla presenza della catena montuosa di cui fa parte il monte Zas (il nome col quale i Nassi storicamente chiamano Zeus), la cima più alta dell'isola (circa 1000 m).

Naxos è stata benedetta dalla natura che le ha donato oltre 100 km di costa costituiti in gran parte da spiagge di sabbia. In alcune località sembrano assumere le sembianze di dune dei deserti. Una piccola parte restate della costa è, invece, occupata da scogliere che celano piccole spiagge.

Tra le maggiori attrazioni di carattere storico-archeologico ci sono i *kouroi*, enormi statue incomplete di giovani nudi e l'antico tempio di Demetra, in parte ricostruito. Ma il monumento più celebre a Naxos è l'immenso portale marmoreo, la *Portara*, ingresso di un antico tempio di Apollo mai terminato. Questa grosso porta, assume un carattere misterioso, quasi mistico, al tramonto.

INFORMAZIONI UTILI

Documenti - Tutti i cittadini della Comunità Europea non hanno bisogno del passaporto per entrare in Grecia. È sufficiente la carta d'identità (o il passaporto) non scaduta. I minori di quindici anni devono essere muniti di *Lasciapassare per l'espatrio*, documento rilasciato dall'Ufficio Anagrafe del Comune di residenza e vidimato dal questore. Si consiglia di portare con sé una fotocopia dei documenti e riporla in luogo sicuro in modo da velocizzare le pratiche in caso di smarrimento.

Lingua - La lingua ufficiale è il greco moderno. È una lingua molto diversa dal greco antico studiato nei licei classici italiani. Chi ha conseguito la maturità classica riuscirà a leggere tutte le scritte, magari con qualche errore di pronuncia. Tutte le indicazioni stradali sono sempre scritte anche nell'alfabeto latino tranne che in alcuni posti non turistici. A causa della traslitterazione dai caratteri greci a quelli latini, spesso i nomi delle città possono essere indicati in modo diverso. Spesso non ci si fa neanche caso. Nelle località turistiche quasi tutti conoscono l'inglese.

Clima - Naxos ha un clima di tipo mediterraneo con temperature max. che oscillano tra 30°C e i 35°C, ma i bassi livelli di umidità relativa rendono sopportabile la temperatura percepita e donano notti fresche. Inoltre la stagione balneare è molto estesa: è possibile fare il bagno da maggio a settembre e, in alcuni anni, la temperatura è così piacevole da potersi bagnare anche in aprile e ottobre, specialmente lungo la costa meridionale. Durante i mesi estivi il meltemi, vento

settentrionale tipico del mar Egeo, raggiunge le coste nord dell'isola: se spesso si presenta come piacevole brezza che fa sopportare ancor di più il caldo, in alcuni giorni può rendere il mare mosso. A ogni modo, si sconsiglia di visitare i siti archeologici all'aperto durante le ore centrali della giornata quando il sole è davvero molto forte: se non avete scelta, munitevi di bottiglietta d'acqua per bere e per bagnarvi spesso il capo che è sempre meglio coprire con un cappello. La pioggia è un evento molto raro in estate.

Valuta - La moneta ufficiale della Grecia è l'euro. La maggior parte di ristoranti e negozi accetta carte di credito. Non è previsto alcun costo aggiuntivo nel caso di pagamento con la carta di credito. Il prelievo è assicurato dalla presenza di numerose banche con sportelli automatici. Nelle zone meno turistiche è possibile trovare difficoltà ed è dunque meglio munirsi di contanti. I costi di prelievo dipendono dalla propria banca. Per conoscerli, basta verificare sul contratto, cercare sul sito o chiamare il servizio clienti.

Fuso orario - Bisogna considerare un'ora in più rispetto all'Italia tutto l'anno, anche durante l'ora legale.

Corrente elettrica - Il voltaggio della corrente è di 220 V a frequenza di 50 Hz, la stessa tipologia utilizzata in Italia. Spesso si trovano prese elettriche a due fori e, dunque, sono necessari adattatori nel caso si abbiano dispositivi elettrici con contatto centrale di messa a terra.

Salute - Dal 1° novembre 2004 è entrata in vigore, anche in Italia, la Tessera Europea di Assicurazione Malattia (TEAM). Tale tessera, che è il retro della Tessera Sanitaria nazionale (TS) (o della Carta Regionale dei Servizi per le regioni Lombardia, Friuli Venezia Giulia e Sicilia), permette di usufruire di tutte le cure mediche necessarie, non soltanto quelle urgenti che prima erano coperte dai modelli E110, E111, E119 ed E128. La TEAM viene rilasciata a tutti i cittadini italiani con residenza, iscritti al Servizio Sanitario Nazionale (SSN) e ai cittadini comunitari ed extracomunitari iscritti al SSN, non già a carico di altre Istituzioni estere. L'assistito, per ottenere le prestazioni, può recarsi direttamente presso un medico o una struttura sanitaria pubblica o convenzionata ed esibire la TEAM, che dà diritto a ricevere le cure alle stesse condizioni dei cittadini greci. L'assistenza è diretta e pertanto nulla è dovuto,

eccetto il pagamento di un eventuale ticket che è a carico dell'assistito e quindi non è rimborsabile. L'Unione Europea ha inoltre unificato il numero di pronto intervento, il 112, valido sia da telefono fisso sia mobile. È possibile fare un'assicurazione sanitaria online sui siti di alcune compagnie assicurative a poche decine di euro. Quasi tutti i centri abitati hanno una farmacia. Si può riconoscere dal simbolo della croce verde sul cerchio bianco. In genere, l'orario di apertura è 9:00-13:00/17:00-20:30. Ci sono anche le farmacie di turno: la lista si trova all'ingresso delle farmacie. Nel caso ci sia bisogno della ricetta, il personale della farmacia vi indicherà il medico della zona. Per ogni informazione rivolgetevi ai proprietari del vostro alloggio o all'Ufficio del Turismo.

Guida e noleggio - Per guidare un'auto a noleggio, bisogna essere in possesso della patente B da almeno un anno e aver compiuto 21 anni. Per i ciclomotori di cilindrata 50cc è sufficiente la patente B, senza alcun limite temporale. Per i ciclomotori da 51cc fino a 125cc è, invece, richiesta la patente A1. Per quelli superiori a 125cc è necessaria la specifica patente A (A2, A3) e aver compiuto 18 anni. I minorenni in possesso di patente AM possono, in teoria, guidare i ciclomotori 50cc, ma devono aver compiuto 16 anni (età in cui viene rilasciata in Grecia questa patente) e non può portare alcun passeggero. In realtà, è quasi impossibile ottenere il noleggio di un ciclomotore se non si è maggiorenni. Per i quad, valgono le stesse norme delle moto in base alla cilindrata del mezzo noleggiato. Alla consegna del mezzo qualche noleggiatore potrebbe tenersi la vostra patente; non vi preoccupate perché vi sarà restituita alla riconsegna del veicolo. Portate sempre con voi il contratto di noleggio anche perché nel caso veniate fermati dalla polizia, fa le veci della vostra patente nel caso il noleggiatore ve l'abbia requisita. È importante leggere con attenzione il contratto di noleggio che deve essere sempre scritto anche in inglese. In particolare, controllate il valore della franchigia applicato dall'assicurazione. La franchigia (in inglese, *excess*) è la quota che resta a vostro carico in caso d'incidente procurato da voi (se lo avete subito, ovviamente non vi sarà addebitato nulla). È più prudente pagare un po' di più il noleggio avendo però una franchigia minore. La situazione ideale è di avere una copertura assicurativa completa, ossia senza franchigia (*full insurance with no excess*). Bisogna tener presente che le gomme non sono mai assicurate. È meglio andare piano sulle strade sterrate che potreste trovarvi a percorrere per raggiungere alcune spiagge. Un altro valore da verificare è il

massimale (*limit*), la cifra massima che l'assicurazione è disposta a pagare in caso d'incidente. Qualora i danni a cose o persone siano superiori al massimale, la parte rimanente è a carico vostro. Nel momento in cui vi consegnano il veicolo, osservatelo attentamente e indicate nell'apposita sezione del contratto eventuali graffi, urti e altri danni già presenti. Prima di consegnarvi l'auto vi faranno osservare sul cruscotto il livello del carburante: dovrà essere lo stesso quando riconsegnerete il veicolo. A volte può capitare che vi chiedano di riconsegnare l'auto lasciandola all'aeroporto o al porto dal quale ripartite senza che nessun addetto sia presente a ritirarla. Dovrete lasciarla aperta con la chiave nascosta sotto il tappetino: situazioni un po' assurde che fanno capire come spesso i greci ripongono la massima fiducia nel prossimo. Alcuni pretendono una strisciata della carta di credito, senza alcun addebito, in modo da poter recuperare eventuali danni al veicolo. Pur non avendo mai avuto segnalazioni di addebiti fraudolenti, chi vuole essere tranquillo, può scegliere un noleggiatore che non richieda la carta di credito, utilizzare una carta di debito (tipo PostePay) oppure affermare di non averne una. Molti, infatti, noleggiano anche senza richiedere una carta di credito.

Sicurezza - La Grecia è uno dei paesi più sicuri al mondo. La crisi economica che il Paese sta attraversando può dar luogo a scioperi e manifestazioni, ma queste rimangono limitate ad Atene e alle altre principali città greche. Le isole e gli altri luoghi di vacanza non sono mai coinvolti perché la qualità della vita è molto alta e i Greci comprendono che il turismo è un'indispensabile risorsa economica del Paese. Pur essendo molto raro rimanere vittime di furti e altri episodi sgradevoli, è sempre bene tenere gli occhi aperti in luoghi affollati. Le donne possono passeggiare da sole senza pericoli, anche di notte. È possibile essere importunate da qualche ragazzo che, però, si tira indietro davanti a un deciso rifiuto. I centri turistici più affollati, in particolare quelli dove si svolge la vita notturna, sono ben controllati dalla polizia. Laddove vi troviate in una zona priva di una stazione di polizia a distanza di chilometri, non preoccupatevi: non ce n'è alcun bisogno!

Posta - Gli uffici postali sono aperti dal lunedì al venerdì, dalle 7:30 alle 14:00. Nelle isole più piccole e nelle località meno turistiche gli orari possono essere più elastici.

Telefono - Per chiamare l'Italia è sufficiente anteporre il prefisso internazionale 0039 (+39) al numero dell'abbonato. Per chiamare in Grecia, invece, il prefisso

internazionale è lo 0030 (+30). Il prefisso di zona è 22850, sempre presente (come in Italia). Dal 15 giugno 2017 l'Unione Europea ha abolito i costi del roaming internazionale, ovvero le tariffe aggiuntive che si pagano quando si utilizza la propria scheda sim all'estero. All'estero, e quindi anche in Grecia, è possibile telefonare, inviare SMS e utilizzare internet alle stesse tariffe valide in Italia. La presenza di reti wireless in alloggi, bar e ristoranti, consente di chiamare gratis. Infatti, basta installare un'applicazione VOIP gratuita sul proprio smartphone o tablet per chiamare gratis e senza limiti altri dispositivi sui quali sono installate. Queste applicazioni consentono di chiamare anche numeri fissi o cellulari in tutto il mondo a costi minori rispetto alle chiamate internazionali.

Shopping - Nei principali centri si trovano negozi di artigianato, bazar per prendere pensierini o souvenir, ma anche negozi moderni e boutique eleganti. I prodotti locali sono gli oggetti di ceramica, in cuoio, in legno, ricami, gioielleria. Un oggetto molto caratteristico della Grecia è il *komboloi*, il rosario greco. Un tempo veniva utilizzato esclusivamente per contare le preghiere. Oggi, invece, sono solo le vecchiette a utilizzarlo per pregare. I giovani maschi lo utilizzano come scacciapensieri, facendolo roteare di continuo in mano, in modo un po' da smargiasso, come segno di virilità. I komboloi più preziosi sono fatti in ambra, ma vengono realizzati con ogni materiale: osso, vetro, legno e plastica. Altro oggetto molto diffuso nei negozi di souvenir è l'*occhio greco*, un talismano di forma sferica di colore azzurro e con un occhio dipinto. Si può trovare anche come braccialetto con le perline oppure come grande medaglione di una collana. Secondo la tradizione greca questo talismano tiene lontano il malocchio (*matiasma*). La produzione nel settore alimentare si contraddistingue per olio d'oliva, liquori, miele e marmellate.

Bagni e carta igienica - In quasi tutta la Grecia, isole comprese, le tubature degli scarichi fognari sono molto strette. Di conseguenza, carta igienica e altri rifiuti solidi possono rimanere incastrati dando luogo a spiacevoli problemi e danni alla struttura fognaria. Ecco perché troverete sempre il cartello, sia in greco che in inglese, che vi ricorda di deporre la carta igienica e qualsiasi altro rifiuto nel cestino posto di fianco al water. Può apparire antigienico, ma, in realtà, è un gesto di civiltà e di rispetto. Inoltre, non imprecate se quasi sicuramente non troverete il bidet. Questo oggetto, sempre presente nei bagni italiani, non è facile da incontrare all'estero.

LA MAPPA DI NAXOS

Questa mappa vuole offrire solo un'indicazione per individuare le località e le spiagge descritte in questa guida. Nel caso in cui, a causa del processo di conversione nei diversi formati digitali, la qualità della stessa non fosse adeguata, potete scaricarne una copia dal sito **www.isole-greche.com** alla sezione MAPPE dell'isola, nella quale troverete anche altre mappe utili per il vostro viaggio.

COSA METTERE IN VALIGIA

La cosa più importante da ricordare sono, ovviamente, i biglietti dell'aereo o della nave, le stampe delle prenotazioni degli alloggi ed, eventualmente, del veicolo noleggiato.

Anche se su tutte le isole ci sono farmacie e supermercati, si consiglia di portare sempre qualche medicinale contro le punture di insetti, lenitivo per le scottature e creme solari. Per dormire sonni tranquilli, ricordate di portare qualche repellente per zanzare.

Oltre al caricabatteria dello smartphone o del tablet, non dimenticate un adattatore nel caso abbiate dispositivi elettrici con spine a tre poli anche se è facile trovarlo nei supermercati e nei negozi.

Cappellino e occhiali da sole riparano dai raggi solari, costumi e pareo sono perfetti per la spiaggia. Una borsa o uno zainetto termici consentono di acquistare cibo e bevande in un supermarket e portarli in spiaggia.

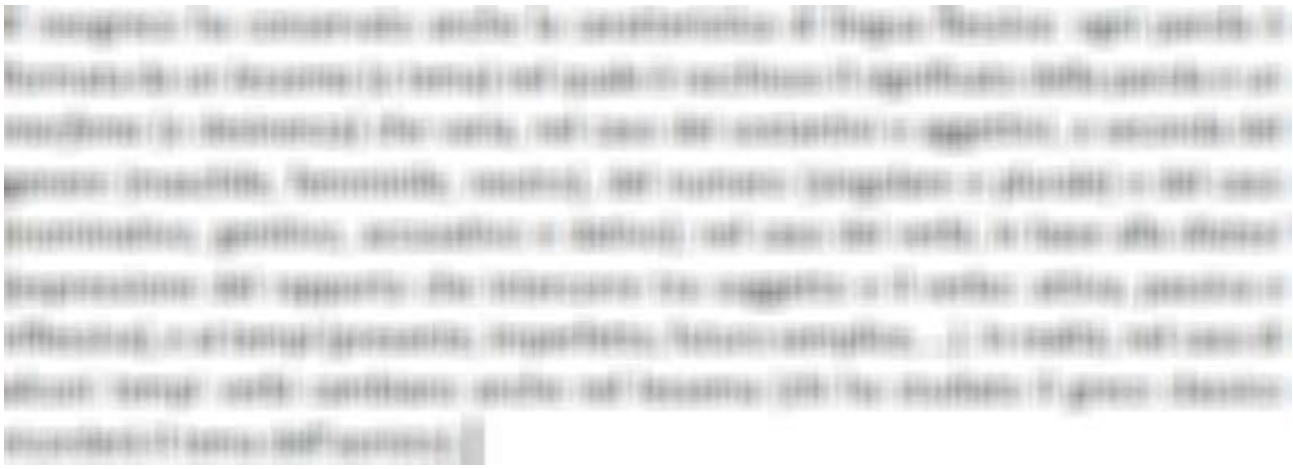
Si consiglia un abbigliamento informale sia di giorno sia di sera. Il personale di ristoranti e discoteche non fa problemi sul modo in cui si è vestiti, anche se un minimo di buon gusto è sempre ben accetto. Meglio portare anche un maglione di cotone, particolarmente se ci si sposta con uno scooter o un quad. A tal proposito, la bandana potrebbe essere utile anche per non sporcarsi i capelli giacché sarete obbligati a indossare un casco già utilizzato da tante altre persone.

Per visitare i luoghi di culto è necessario avere un abbigliamento consono. Non è possibile entrare in costume; le donne devono coprirsi almeno fino al ginocchio e

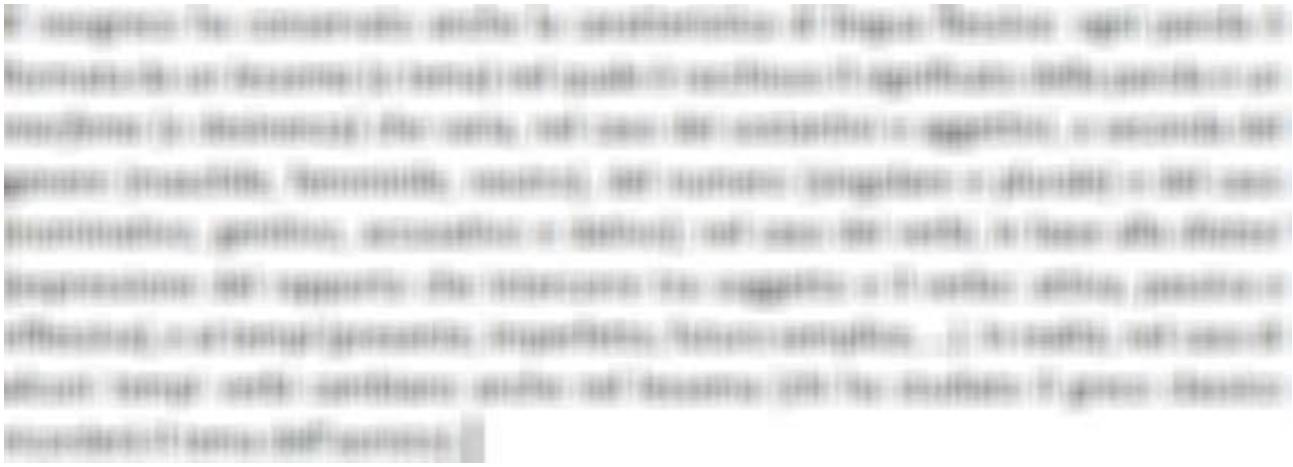
non mostrare scollature eccessive. È possibile coprirsi con un foulard, un pareo o uno scialle, spesso fornito all'ingresso del luogo di culto.

L'eventuale presenza di spiagge rocciose suggerisce l'uso di scarpette di gomma; per ammirare i fondali e ciò che nascondono, ricordate di portare maschera e boccaglio: il mare greco offre tanti spot per fare snorkeling.

LA LINGUA GRECA



Quando nel 1832 la Grecia conquistò la sua indipendenza, convivevano due forme linguistiche greche: il *Katharevousa* [Καθαρεύουσα], la lingua “purificata” dall'antico dialetto attico e scelta per diventare la lingua ufficiale del nuovo Stato Greco; il *Demothiki* [Δημοτική], il demotico, la lingua “popolare”, più semplice e diffusa. Dopo decenni di scontri culturali, politici e di classe che sfociarono spesso in accesi scontri fisici, nel 1976 il demotico divenne la lingua ufficiale e il katharevousa rimase utilizzata da alcuni poeti e scrittori attaccati alla tradizione.



Anche in greco è possibile rivolgersi alle persone in modo formale e informale. In italiano esiste la possibilità di dare del “tu” o del “lei”; in greco non si utilizza il “lei”, ma il “voi”, un retaggio rimasto ancora oggi in alcune regioni dell'Italia Meridionale. Dunque, nella conversazione è possibile rivolgersi confidenzialmente utilizzando la seconda persona singolare; al contrario, nel caso non conosciate il vostro interlocutore o nel caso si tratti di una persona anziana, è opportuno utilizzare la seconda persona plurale.

Il greco moderno ha una punteggiatura un po' diversa dall'italiano:

- l'apostrofo viene utilizzato nel caso di elisioni, ovvero quando nel caso di due vocali vicine la prima cade e viene omessa;
- il punto e virgola rappresenta il punto interrogativo;
- il punto in alto rappresenta il punto e virgola;
- come spiegato nel paragrafo “Alfabeto”, la dieresi indica che le due vocali pronunciate come un singolo fonema devono essere pronunciate come un dittongo.

Di seguito, sono proposte alcune informazioni sull'alfabeto greco, in modo da poter leggere correttamente le indicazioni stradali e ogni altra insegna, e un frasario che può essere utile durante la vacanza.

ALFABETO E PRONUNCIA

Α	**α**	**Αλφα** Alfa	**a**	Uguale alla vocale italiana *a* aperta.
Β	**β**	**Βήτα** Vita	**v**	Uguale alla lettera italiana *v*. Ad esempio: ταβέρνα si legge *ta**v**erna*.
Γ	**γ**	**Γάμα** Gama	**g**	Quando è seguita da vocali o dittonghi che producono i suoni *a*, *o* e *u*, oppure da una consonante si pronuncia come una *g* gutturale, come nelle parole ***g**atto*, ***g**oloso* e ***gh**iotto*. Ad esempio, γάλα (=*latte*) si legge ***g**ala*. Quando è seguita da vocali e dittonghi che producono i suoni *e* e i, si pronuncia come nella parola **i**ena. Ad esempio, γελώ (=*ridere*) si legge ***i**elò*.
Δ	**δ**	**Δέλτα** Delta	**d**	Non ha lettere italiane corrispondenti, ma si pronuncia perfettamente come nella parola inglese ***th**at* (lettera *d* pronunciata con la lingua tra i denti).
Ε	**ε**	**Εψιλον** Epsilon	**e**	Uguale alla vocale italiana *e* aperta.
Ζ	**ζ**	**Ζήτα** Zita	**z**	Si pronuncia come una *z* molto dolce, quasi fosse una *s* (esse).
Η	**η**	**Ήτα** Ita	**i**	Uguale alla vocale italiana *i*.
Θ	**θ**	**Θήτα** Thita	**th**	Non ha lettere italiane corrispondenti, ma si pronuncia perfettamente come nella parola inglese ***th**anks* (lettera *t* pronunciata con la lingua tra i denti).
Ι	**ι**	**Ιώτα** Iota	**i**	Uguale alla vocale italiana *i*. Si osservi che in corsivo viene scritta in modo un po' diverso da quella italiana.
Κ	**κ**	**Κάππα** Kappa	**k**	*C* dura come nelle parole ***c**ane*, ***c**asa*. Fate attenzione perché la minuscola è un po' differente. Inoltre, in alcune stampe tipografiche la sembra una x (ics).
Λ	**λ**	**Λάμδα** Lamda	**l**	Uguale alla consonante italiana *l* (elle). Fate attenzione ad alcune scritte tipografiche che la realizzano come una h specchiata.
Μ	**μ**	**Μι** Mi	**m**	Uguale alla consonante italiana *m*.
Ν	**ν**	**Νι** Ni	**n**	Equivalente alla consonante italiana *n*, ma attenzione: maiuscola è identica a quella italiana, minuscola è quasi identica alla lettera italiana *v* (vi).
Ξ	**ξ**	**Ξι** Ksi	**x**	Uguale alla consonante italiana *x* (ics).
Ο	**ο**	**Όμικρον** Omikron	**o**	Uguale alla vocale italiana *o* aperta.
Π	**π**	**Πι** Pi	**p**	Uguale alla consonante italiana *p*.
Ρ	**ρ**	**Ρω** Ro	**r**	Uguale alla consonante italiana *r*. Fate attenzione perché è uguale (quasi uguale nel caso della minuscola) alla lettera italiana *p*.
Σ	**σ** **ς**	**Σίγμα** Sigma	**s** **z**	Uguale alla consonante italiana *s*. Se presente tra due vocali, si pronuncia quasi doppia. Ad esempio, Θάσος si legge *Thassos*, come nella traslitterazione in caratteri latini. Le lettera *ς* è utilizzata quando è l'ultima lettera di una parola.
Τ	**τ**	**Ταυ** Taf	**t**	Uguale alla consonante italiana *t*. La minuscola si scrive in modo un po' diverso.

Υ	**υ**	**Ύψιλον** Ipsilon	**y**	Uguale alla vocale italiana *i*. Bisogna fare attenzione perché la minuscola può sembrare una *v* o una *u*.
Φ	**φ**	**Φι** Fi	**f**	Uguale alla consonante italiana *f* (effe).
Χ	**χ**	**Χι** Chi	**ch h**	Si pronuncia quasi come un fiorentino pronuncerebbe la parola *casa* o un tedesco la parola *ich*. Nella trascrizione latina può essere trascritta sia *ch* che *h*. Ad esempio, Χανιά diventa *Chania* o *Hania*.
Ψ	**ψ**	**Ψι** Psi	**ps**	Si pronuncia come nella parola italiana ***ps**icologo*.
Ω	**ω**	**Ωμέγα** Omega	**o**	Uguale alla vocale italiana *o* aperta.

Alcune coppie di lettere non vanno pronunciate separatamente, perché in realtà non sono *dittonghi* (due lettere, due suoni), ma *digrammi* (due lettere, un suono). Le consonanti doppie (*ββ*, *κκ*, *λλ*, *μμ*, *νν*, *ππ*, *ρρ*, *σσ*, *ττ*) si pronunciano come se fossero singole (in realtà, molti greci le leggono in modo un po' più forte e prolungato, ma mai ad arrivare a far sentire la doppia): ad esempio, Ελλάδα (= *Grecia*), si legge *elàda*. I digrammi vocalici che troverete nella seguente tabella vanno pronunciati come dittonghi, dunque separatamente, solo nel caso sia presente, su una delle due vocali, una dieresi, ovvero i due punti disposti orizzontalmente su una delle due lettere: ad esempio, λαϊκός si legge *laikòs*.

ΑΙ	**αι**	Si legge ***e***. Ad esempio, καλοκαίρι (=*estate*) si legge *kalokèri*.
ΕΙ	**ει**	Si legge ***i***. Ad esempio, όνειρο (=*sogno*) si legge *òniro*.
ΕΥ	**ευ**	Si legge ***ev*** se sono seguite da vocali o dalle consonanti sonore *β*, *γ*, *δ*, *ζ*, *λ*, *μ*, *ν*, *ρ*. Ad esempio, Ευρώπη (=*Europa*) si legge *Evròpi*. Si legge ***ef*** se sono seguite dalle consonanti sorde *κ, π, τ, χ, φ, ϑ, σ, χ, ξ, ψ*. Ad esempio, ευχαριστώ (=*grazie*) si legge *efcharistò.*
ΟΙ	**οι**	Si legge ***i***. Ad esempio, Oia (cittadina di Santorini) si legge *ia*.
ΥΙ	**υι**	Si legge ***i***. Ad esempio, υιός (=*figlio*) si legge *iòs*.
ΜΠ	**μπ**	Se all'inizio di una parola si legge ***b***. Ad esempio, μπύρα (=*birra*) si legge *bìra*. Se in mezzo alla parola si legge ***mb***. Ad esempio, αμπέλι (=*vigneto*) si legge *ambèli*.
ΤΣ	**τσ**	Si legge ***z***. Ad esempio, τσιγάρα (=*sigarette*) si legge *zigàra*.

ΓΧ	**γχ**	Si legge ***nch*** (ch come descritto sopra). Ad esempio, ελέγχω (=*controllare*) si legge *elènchos*.

FRASARIO E VOCABOLI UTILI

Note - Nelle frasi italiane, il "voi" proprio per indicare il fatto che la seconda persona plurale può essere utilizzata sia per rivolgersi a un solo interlocutore in modo formale che a più interlocutori. Alcuni termini vengono presentati nei tre generi: maschile, femminile e neutro.

PER INIZIARE

ITALIANO	GRECO	PRONUNCIA
sì	ναί	nè
sì (certamente)	μάλιστα	màlista
no	όχι	òchi
forse	ίσως	ìsos
non	δεν	den
poco	λίγο	lìgo
molto	πολύ	polì
mai	ποτέ	potè
talvolta	κάποτε	kàpote
spesso	συχνά	sichnà
di solito	συνήθως	sinìthos
appena	μόλις	mòlis
subito	αμέσως	amèsos
esattamente	ακριβώς	akrivòs
certamente	βέβαια	vèvea
davvero	πραγματικά	pragmatikà
né … né	ούτε … ούτε	ute … ute
questo	αυτός, -ή, -ό	aftòs, -ì, ò
quello	εκείνος, -ή, -ό	ekìnos, -ì, ò
qui	εδώ	edò
lì	εκεί	ekì
altrove	αλλού	allù

ITALIANO	GRECO	PRONUNCIA
dove?	πού;	pu?
quando?	πότε;	pòte?
quando	όταν	òtan
fortunatamente	ευτυχώς	eftichòs
sfortunatamente	δυστυχώς	distichòs
circa	περίπου	perìpu
tra, fra	ανάμεσα, μεταξύ	anàmesa, metaxì
così	έτσι	ètsi
ma	μα, αλλά	ma, allà
tuttavia	όμως	òmos
allora, dunque	λοιπόν	lipòn
cioè	δηλαδή	diladì
per favore / prego	παρακαλώ	parakalò
grazie	ευχαριστώ	efharistò
sono dispiaciuto	λυπάμαι	lipàme
prego!/ecco!	ορίστε!	orìste!
piano (lentamente)	αργά (αργα)	argà
piano, piano!	σιγά σιγά!	sigà sigà!
niente	τίποτα	tìpota
va bene	εντάξει	endàxi
non importa	δεν πειράζει	den piràzi
prego	ορίστε	orìste
entra/entrate	πέρασε (πέρνα)/περάστε	pèrase (pèrna)/peràste
dopo di te/voi	μετά από σου/σας	metà apò su/sas
aspetta/aspettate	περίμεν /περιμένετε	perìmene/perimènete
entrata	είσοδος	ìsodos
uscita	έξοδος	èxodos
uscita di emergenza	έξοδος κινδύνου	èxodos kindìnou
spingere	ωθήσατε	othìstate
tirare	έλξατε	èlxate
vietato ...	απαγορεύεται ...	apagorèvete ...
... l'ingresso	... η είσοδος	... i èxodos

ITALIANO	GRECO	PRONUNCIA
prima	πριν	prin
dopo	μετά, ύστερα	metà, ìstera
durante	κατά τη διάρκεια	katà ti diàrkia
già	ήδη, κιόλας	ìdi, kiòlas
senza	χωρίς, δίχως	chorìs, dìchos
con	με	me
insieme	μαζί	mazì

SALUTI E PRESENTAZIONI

ITALIANO	GRECO	PRONUNCIA
benvenuto/i	καλώς ήρθατε	kalòs ìrthate
scusami / mi scusi	συγνώμη	sighnòmi
ciao	γεια σου / γεια σας	ya su / ya sas
salve	χαίρετε	chèrete
buongiorno	καλημέρα	kalimèra
buonasera	καλησπέρα	kalispèra
buona serata	καλό βράδυ	kalò vràdi
arrivederci	αντίο	adìo
che tu possa stare bene	να είσαι καλά / νά'σαι καλά	na ìse kalà / na'se kalà
che noi possiamo stare bene	να είαστε καλά / να'στε καλά	na ìmaste kalà / na'ste kalà
ci vediamo ...	τα λέμε ...	ta lème ...
... dopo	.. .μετά	... metà
... tra poco	... σε λίγο	... se ligo
buona fortuna	καλὴ τύχη	kalì tìchi
che novità hai?	τι νέα έχεις;	ti nèa èchis?
come stai/state?	τι κάνεις/κάνετε;	ti kànis/kànete?
come stai/state?	πώς είσαι/είστε;	pos ìse/ìste?
come va?	πώς πας;	pos pas?
sto (molto) bene	εϊμαι (πολύ) καλά	ìme (polì) kalà
tutto bene	όλα καλά	òla kalà
così così	έτσι κι έτσι	ètsi ki ètsi
come ti chiami / si chiama?	πώς σε / σας λένε	pos se / sas lène?*
mi chiamo	με λένε	me lène
ITALIANO	GRECO	PRONUNCIA

potete ripetere?	μπορείτε να επαναλάβετε;	borìte na epanalàvete?
hai/avete capito?	κατάλαβες/καταλάβατε	katàlaves/katalàvate
(non) ho capito	(δεν) κατάλαβα	(den) katàlava
come dite ... in greco?	πώς λές /λέτε ... στα ελληνικά	pos les/lète ... sta ellinkà?
quanti anni hai/avete?	πόσω χρονών είσαι/είστε;	poso chronòn ìse/ìste?
ho ... anni	εϊμαι ... χρονών	ìme ... chronòn
sono Italiano	είμαι Ιταλός	íme italos
ti amo	σ'αγαπώ	s'agapò
divertiti/divertitevi	να περάσεις/περάσετε καλά	na peràsis/peràsete kalà

PRESSO L'ALLOGGIO

ITALIANO	GRECO	PRONUNCIA
albergo	ξενοδοχείο	xenodokìo
appartamento	διαμέρισμα	diamèrisma
pensione	πανσιόν	pansiòn
studio	στούδιο	stùdio
reception	ρεσεψιόν	resepsiòn
camera	δωμάτια	domàtia
colazione	πρωινό	proinò
mezza pensione	ημιδιατροφή	imidiatrofì
pensione completa	πλήρης διατροφή	plìrisi diatrofì
cucina	κουζίνα	kuzìna
padella	τηγάνι	tigàni
scrivania	γραφείο	grafìo
tappeto	χαλί	chalì
tappetino	χαλάκι	chalàki

ITALIANO	GRECO	PRONUNCIA
possiamo vedere la stanza?	μπορούμε να δούμε το δωμάτιο;	borùme na dume to domàtio?
potete prestarmi ...	μπορείτε να μου δανείσετε ...	borìte na mu danìsete ...
posso avere ...	μπορώ να έχω ...	borò na echo ...
... la chiave della stanza	... το κλειδί για το δωμάτιο	... to kledì ia to domàtio
... una coperta	... μια κουβέρτα	... mia kuvèrta
... un lenzuolo	... ένα σεντόνι	... ena sendoni
... un cuscino	... ένα μαξιλάρι	... ena maxilàri
... un asciugamano	... μια πετσέτα	... mia petsèta
... un ago	... μια βελόνα	... mia velòna
... un filo da cucito	... μια κλωστή	... mia klostì
... la carta igienica	... το χαρτί υγείας	... to chartì ighìas
... lo scarico	... το καζανάκι	... to kazanàki
... il frigorifero	... το ψυγείο	... to psighìo
... il frullatore	... το μπλέντερ	... to blènder
... la lavastoviglie	... το πλυντήριο πιάτων	... to plindìrio piàton

ITALIANO	GRECO	PRONUNCIA
... il forno (a microonde)	... ο φούρνος (μικροκυμάτων)	... o fùrnos (microkìmaton)
... il fornello	... η εστία	... i estìa
... la presa della corrente	... η πρίζα	... i prìza
... è guasto	... είναι χαλασμένος, -η, -ο	... ìne chalasmèno, -i, -o
a che ora viene servita ...	τι ώρα σερβίρεται ...	ti òra servìrete ...
... la colazione?	... το πρωινό;	... to proinò?
... il pranzo?	... το γεύμα;	... to ièvma?
... la cena?	... το δείπνο;	... to dìpno?
posso lasciare qui le valigie?	μπορώ ν'αφήσω τις βαλίτσες εδώ;	borò n'afìso tis valitses edo?
potete chiamare un taxi?	μπορείτε να καλέσετε ένα ταξί;	borìte na kalèsete ena taxi?

AL RISTORANTE / AL BAR

ITALIANO	GRECO	PRONUNCIA
vorrei prenotare un tavolo ...	θα ήθελα να κλείσω τραπέζι ...	tha ìtela na klìso trapèzi ...
ho prenotato un tavolo ...	έκλεισα τραπέζι ...	èklisa trapèzi ...
... per due, tre persone	... για δύο, τρία άτομα	... ia dio, tria àtoma
... per le nove, le dieci	... για τις εννέα, δέκα η ώρα	... ia tis ennèa, dèka i òra
... a nome ...	... στο όνομα ...	... sto ònoma ...
è libero questo tavolo?	είναι ελεύθερο αυτό το τραπέζι;	ìne elèthero aftò to trapèzi?
volete ordinare?	θέλετε να παραγγείλετε;	thèlete na paragìlete?
posso avere il menù?	μπορώ να έχω τον κατάλογο;	borò na ècho ton katàlogo?
vorrei ordinare	θα ήθελα να παραγγείλω	tha ìthela na paraghìlo
vorremmo ordinare	θα θέλαμε να παραγγείλουμε	tha thèlame na paraghìlume
cosa volete da bere?	τι θα πιείτε;	ti tha piìte?
avete ...	έχετε ...	echete ...
... piatti per vegetariani	... φαγητά για χορτοφάγους	... fagità ia chortofàgus
... piatti per vegani	... φαγητά για βίγκαν	... fagità ia vìgan
... piatti per celiaci	... φαγητά για κοιλιακούς	... fagità ia kiliakùs
ti piace/piacciono?	σου αρέσει/αρέσουν;	su arèsi/arèsun?
mi piace / piacciono	μου αρέσει / αρέσουν	mu arèsi / arèsun
ti / vi è piaciuto / piaciuti?	σου / σας άρεσε / άρεσαν;	su àrese / àresan?
mi è/sono piaciuto/piaciuti	μου άρεσε/άρεσαν	mu àrese / àresan

ITALIANO	GRECO	PRONUNCIA
hai / avete un accendino?	έχεις / έχετε ένα αναπτήρα;	èchis / èchete ena anaptìra?
potete portarmi ...	μπορείτε να μου φέρετε ...	borìte na mu fèrete ...
... un piatto	... ένα πιάτο	... ena piàto
... una forchetta	... ένα πηρούνι	... ena pirùni
... un cucchiaio (cucchiaino)	... ένα κουτάλι (κουταλάκι)	... ena kutàli/kutalàki
... un coltello	... ένα μαχαίρι	... ena machèri
... il ketchup	... το κέτσαπ	... to kètsap
... la maionese	... την μαγιονέζα	... tin maionèza
... la mostarda (senape)	... την μουστάρδα	... tin mustàrda
il conto, per favore	το λογαριασμό, παρακαλώ	to logariasmò, parakalò
posso pagare ...	μπορώ να πληρώσω ...	borò na pliròso
... con la carta (di credito)	... με (πιστωτική) κάρτα	... me (pistotikì) karta
... in contanti	... μετρητά	... metrità
scontrino	απόδειξη	apòdixi

NEGOZI

ITALIANO	GRECO	PRONUNCIA
barbiere	κουρείο	kurìo
cartoleria	χαρτοπωλείο	chartopolìo
farmacia	φαρμακείο	farmakìo
fioraio	ανθοπωλείο	anthopolìo
gioielleria	κοσμηματοπωλείο	kosmimatopolìo
libreria	βιβλιοπωλείο	vivliopolìo
macelleria	κρεοπωλείο	kreopolìo
mercato	αγορά	agorà
negozio di abbigliamento	κατάστημα ρούχων	katàstima rùchon
negozio di articoli fotografici	κατάστημα με φωτογραφικά είδη	katàstima me fotografikà ìdi
negozio di articoli per la casa	κατάστημα με οικιακά είδη	katàstima me ikiakà ìdi

ITALIANO	GRECO	PRONUNCIA

negozio di informatica	κατάστημα υπολογιστών	katàstima ipologistòn
negozio di generi alimentari	παντοπωλείο	pandopolìo
parrucchiere	κομμωτήριο	kommotìrio
pescheria	ψαράδικο / ιχθυοπωλειο	psaràdiko / ichthiopolìo
supermercato	σούπερ μάρκετ	sùper màrket

SHOPPING

ITALIANO	GRECO	PRONUNCIA
quanto costa?	πόσο κάνεις/κάνετε;	poso kànis/kànete
la mia taglia (italiana) è	το νούμερο μου (στην ιταλία) είναι	to noumero-moù (stin italìa) ine
posso provarlo?	μπορώ να το δοκιμάσω;	borò na to dokimàso?
è grande / piccolo	είναι μικρό / μεγάλο	ine mikrò / megàlo
questo mi va bene	αυτό μου έρχεται καλά	aftò mou èrchete kalà
questo (non) mi piace	αυτό (δεν) μου αρέσει	aftò (den) mu arèsi
Prendo/compro questo	θα πάρω/αγοράσω αυτό	tha pàro/agoràso aftò
volete altro?	θα θέλατε κάτι άλλο;	tha thèlate kàti àllo?
lo avete in un altro colore?	το έχετε σε άλλο χρώμα;	to èchete se àllo chròma?
fino a quando siete aperti?	μέχρι πότε θα είστε ανοιχτά;	mèchri pòte tha ìste anichtà?
economico	ακριβός, -ή, -ό	akrivòs, ì, ò
caro	φτηνός, -ή, -ό	ftinòs, ì, ò
sconto / saldi	έκπτωση / εκπτώσεις	èktposi / ektpòsis
abbigliamento per ...	... ρούχα	... rùcha
... uomo	ανδρικά ...	andrikà ...
... donna	γυναικεία ...	ginekìa ...
... bambino	παιδικά ...	pedikà ...

PRODOTTI

ITALIANO	GRECO	PRONUNCIA
accendino	αναπτήρας	anaptìras
acetone	ασετόν	asetòn
ammorbidente	μαλακτικό	malandikò
anello	δαχτυλίδι	dachtilìdi
assorbenti	σερβιέτες	serviètes
batterie	μπαταρίες	batarìes
biancheria intima	εσώρουχα	esòroucha
bikini	μπικίνι	bikìni
borsa	τσάντα	tsànda
braccialetto	βραχιόλι	vrachiòl
calzini	κάλτσες	kaltses
jeans	τζην	tzin
infradito	σαγιονάρες	saionàres
lamette da barba	ξυραφάκια	xirafàkia
lima per le unghie	λίμα	lìma
liquido per lenti a contatto	υγρό φακών επαφής	idrò fakòn epafis
lenti a contatto	φακοί επαφής	fakì epafis
... mensili	... μηνιαίοι	... minièi
... giornaliere	... ημερήσιας	... imerìsias
maglietta	μπλουζάκι	bluzàki

mascara	μάσκαρα	màskara
matita per gli occhi	μολύβι ματιών	molìvi matiòn
occhiali (da sole)	γυαλιά (ηλίου)	ialià (ilìu)
orecchini	σκουλαρίκια	scularìkia
orologio	ρολόι	rolòi
pannolini	πάνες	pànes
pantaloni	παντελόνια	pantelònia
salvagente (per bambini)	σωσίβιο (για μωρά)	sosìvio (ia morà)
scarpe	παπούτσια	papùtsia
schiuma da barba	αφρός ξυρίσματος	afròs xirìsmatos
sigarette	τσιγάρα	tsigàra
smacchiatore	διαλυτικό λεκέδων	dialitikò lekèdon
smalto per le unghie	μανόν	manòn
souvenir	ενθύμιο	enthìmio
valigia	βαλίτσα	valìtsa
zampirone	σπείρα κατά των κουνουπιών	spìra katà ton kunupòn

TRASPORTI

ITALIANO	GRECO	PRONUNCIA
avanti/dritto	ευθεία	efthìa
indietro	πίσω	pìso
sinistra	αριστερά	aristerà
destra	δεξιά	dexià
sopra	πάνω	pàno
sotto	κάτω	kàto
prossima fermata	επόμενη στάση	epòmeni stàsi

ITALIANO	GRECO	PRONUNCIA
via	οδός	odòs
traversa	κάθετη οδός	kàtheti odòs
vicolo	πάροδος	pàrodos
piazza	πλατεία	platìa
viale	λεωφόρος	leofòros
lungomare	ακτή	aktì
sinistra	αριστερά	aristerà
destra	δεξιά	dexià
dritto	ευθεία	efthìa
indietro	πίσω	piso
come si arriva a ... ?	πως θα πάω στον/στην/στο ... ;	pos tha pao ston/stin/sto ... ?
dov'è / dove si trova ... ?	πού είναι/βρίσκεται ... ;	pu ìne/vrìskete ... ?
quanto è lontano/a ... ?	πόσο μακριά είναι ... ;	pòso makrià ìne ... ?
... la fermata dell'autobus	... η στάση του λεωφορείου	... i stasi tu leoforiù
... la spiaggia	... η παραλία	... i paralìa
... il porto	... το λιμάνι	... to limàni
... l'aeroporto	... το αεροδρόμιο	... to aerodròmo
... il centro	... το κέντρο	... to kèndro
mi dispiace, non lo so	λυπάμαι, δεν το ξέρω	lipàme, den to xèro
mi sono perso / ci siamo persi	χάθηκα / χαθήκαμε	chàtika / chatìkame

VIAGGIO

ITALIANO	GRECO	PRONUNCIA
buon viaggio	καλό ταξίδι	kalò taxìdi
partenze	αναχωρήσεις	anachorìsis
arrivi	αφίξεις	afìxis
ufficio informazioni	γραφείο πληροφοριών	grafìo pliroforiòn
carta d'imbarco	δελτίο επιβιβάσεως	deltìo epivivàseon

potete darmi un casco?	να δώσετε μου ένα κράνος;	na dòsete mu èna kràνos?

SALUTE

ITALIANO	GRECO	PRONUNCIA
non mi sento bene	δε νιώθω καλά	de niòtho kalà
mio marito è malato	ο άντρας μου είναι άρρωστος	o àndras mou ìne àrrostos
Dov'è / dove si trova ... ?	πού είναι/βρίσκεται ...	Pu ìne/vrìskete ... ?
... la farmacia	... το φαρμακείο;	... to farmakio
il mal d'orecchio	... τον πόνο στο αυτί (την ωταλγία)	... ton pono sto aftì (tin otalghìa)
il mal di denti	... τον πονόδοντο	... ton ponòdonto
il mal di gola	... τον πονόλαιμος	... ton ponòlemos
il raffreddore	... το συνάχι	... to sinàki
la febbre (con/senza febbre)	... την γρίπη (με/ χωρίς) τον πυρετό	... tin grìpi (me/choris) ton piretò
una puntura d'ape/vespa	... ένα τσίμπημα μέλισσας/σφήκας	... ena tsìbima mèlissas/sfìkas
ITALIANO	**GRECO**	**PRONUNCIA**
l'orzaiolo	... το κριθαράκι	... to kritharàki
le emorroidi	... τις αιμορροΐδες	... tis emorroìdes
le scottature (solari)	... τα (ηλιακά) εγκαύματα	... ta (iliakà) engàvmata
infortuni muscolari	... τις θλάσεις	... tis thlàsis
oculista	οφθαλμιάτρος	ofthalmiàtros
ortopedico	ορθοπεδικός	orthopedikòs
otorinolaringoiatra	ωτορινολαρυγγολόγος	otorinolarigològos

ITALIANO	GRECO	PRONUNCIA
urologo	ουρολόγος	urològos
veterinario	κτηνίατρος	ktinìatros
analgesico	αναλγητικό	analghitikò
antibiotico	αντιβιοτικό	andibiotikò
garza	γάζα	gàza
pomata	αλοιφή	alifi
supposte	υπόθετα	ipòtheta
sciroppo	σιρόπι	siròpi

IL TEMPO, L'ORARIO E IL CALENDARIO

ITALIANO	GRECO	PRONUNCIA
ora	ώρα	òra
giorno	ημέρα	imèra
settimana	εβδομάδα	evdomàda
mese	μήνας	mìnas
anno	χρόνος	chrònos
oggi	σήμερα	sìmera
ieri	χτες	chtes
l'altro ieri	προχτές	prochtès
domani	αύριο	àvrio
dopodomani	μεθαύριο	methàvrio
tardi	αργά	argà
settimana scorsa/prossima	περασμένη/επόμενη εβδομάδα	perasmèni/eponemi evdomàda

ITALIANO	GRECO	PRONUNCIA
l'anno scorso	πέρυσι	pèrisi
quest'anno	φέτος	fètos
l'anno prossimo	τού χρόνου	tu chrònu
due, tre anni fa	πριν από δύο, τρεία χρόνια	prin apò dio, tria chrònia
che ore sono?	τι ώρα είναι;	ti ora ine?
è l'una	είναι μια (η ώρα)	ìne mia (i òra)
è l'una e mezzo	είναι μιάμιση	ìne miàmisi
sono le due	είναι δύο (η ώρα)	ìne dio (i òra)
sono le due e mezzo	είναι δυόμισι	ìne diòmisi
sono le tre in punto (esatte)	είναι τρεις ακριβώς	ìne tris akrivòs
sono le tre e dieci	είναι τρεις και δέκα	ìne tris ke dèka
sono le quattro e mezzo	είναι τέσσερις και μισή	ìne tèsseris ke misì
sono le cinque e un quarto	είναι πέντε και τέταρτο	ìne pènde ke tètarto
sono le sei e e venti	είναι έξι και είκοσι	ìne èxi ke ìkosi
sono le diciotto e venti	είναι έξι και είκοσι	ìne èxi ke ìkosi
sono le venti meno venti	είναι οκτώ είναι είκοσι	ìne oktò parà ìkosi
sono le dieci meno un quarto	είναι δέκα παρά τέταρτο	ìne dèka parà tètarto
sono le nove meno cinque	είναι εννέα παρα πέντε	ìne ennèa parà pènde
sono le nove e trentacinque	είναι δέκα παρά εικοσιπέντε	ìne dèka parà ikosipènde
è mezzogiorno/mezzanotte	είναι μεσημέρι/μεσάνυχτα	ìne mesimèri/mesànichta
a che ora vieni (verrai)?	τι ώρα θα έρθεις;	ti òra tha èrthis?
alle nove	στις εννέα	stis ennèa
tra mezz'ora	σε μισή ώρα	se misì òra
tra le sei e le sette	μεταξύ έξι και επτά	metaxù èxi ke eptà
oggi è il cinque luglio	σήμερα έχουμε πέντε ιουλίου	sìmera èchoume pènte iulìu
partiamo il dieci agosto	θα φύγουμε στις δέκα αυγούστου	tha figume stis dèka avgùstu
domenica	κυριακή	kiriakì
lunedì	δευτέρα	deftèra
martedì	τρίτη	trìti
mercoledì	τετάρτη	tetàrti
giovedì	πέμπτη	pèmpti
venerdì	παρασκευή	paraskevì
sabato	σάββατο	sàvvato
gennaio	ιανουάριος	ianuàrios
febbraio	φεβρουάριος	februàrios
marzo	μάρτιος	màrtios
luglio	ιούλιος	iùlios
agosto	αύγουστος	àvgustos
settembre	σεπτέμβριος	septèmbrios
ottobre	οκτώβριος	oktòbrios
novembre	νοέμβριος	noèmbrios

ITALIANO	GRECO	PRONUNCIA
inverno	χειμώνας	chimònas
primavera	άνοιξη	ànixi
estate	καλοκαίρι	kalokèri
autunno	φθινόπωρο	fthimòporo

IL TEMPO, L'ORARIO E IL CALENDARIO

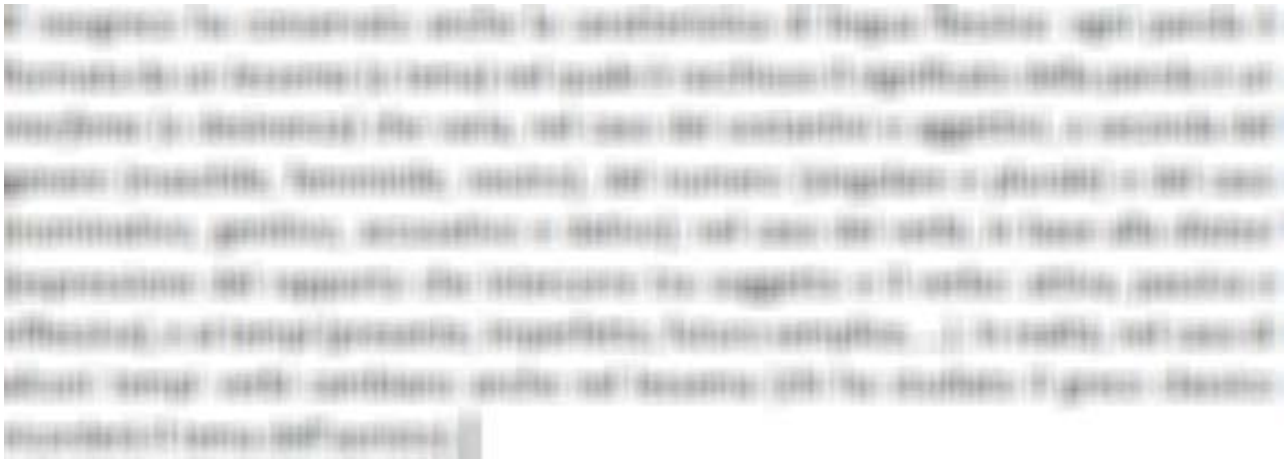
ITALIANO	GRECO	PRONUNCIA
che bel/brutto tempo	τι ωραίος/άσχημος καιρός	ti orèos/àschimos keròs
che tempo farà oggi/domani?	τι καιρός θα κάνεις σήμερα/αύριο	ti keròs tha kànis sìmera/àvrio
sarà ...	θα κάνεις ...	tha kànis ...
... bello/brutto tempo	... ωραίος/άσχημος	... orèo/àschimo kerò
... (molto) caldo/freddo	... ζέστη / κρύο	... zèsti / krìo
... afoso	... αποπνικτικός	... apopniktikòs
splende il sole	ο ήλιος λάμπει	o ìlios làmbi
il cielo è nuvoloso	ο ουρανός είναι συννεφιασμένος	o uranòs ìne sinnefiasmènos
è piovuto / piove / pioverà	έβρεξα / βρέχει / θα βρέξει	èvrexa / vrèchi / tha vrèxi
tira/tirava (molto) vento	φυσάει/φυσούσε (πολύ)	fisài/fisùse (polì)
c'è (molto) vento	έχει/είχε (πολύ) αέρα	èchi/ìche (polì) aèra
è in arrivo un temporale	έρχεται καταιγίδα	èrchete kateghìda
quanti gradi ci sono oggi?	πόσους βαθμούς έχουμε σήμερα;	pòsus vathmùs èchume sìmera?
ci sono ... gradi	έχουμε ... βαθμούς	èchume ... vathmùs

NUMERI

0	μηδέν	midèn	19	δεκαεννέα	dekaennèa
1	ένας, μια, ένα	ènas, mia, èna	20	είκοσι	ìkosi
2	δύο	dìo	21	εικοσιένας, -μία, -ένα	ikosièna, -mia, -ena
3	τρεις, τρια	trìes, trìa	22	εικοσιδύο	ikosidìo
4	τέσσερις, τέσσερα	tèsseris, -a	23	εικοσιτρείς, - ία	ikositrìs, ìa
5	πέντε	pènde	30	τριάντα	triànda
6	έξι	èksi	40	σαράντα	saràndа
7	επτά	eptà	50	πενήντα	penìnda
8	οκτώ	oktò	60	εικ εξήντα	eksìnda
12	δώδεκα	dòdeka	100	εκατό	ekatò
13	δεκατρείς, -ία	dekatrìa	200	διακόσιοι, -ιες, -ια	ekatonèna
14	δεκατέσσερις, -α	dekatèssera	300	τριακόσιοι, -ιες, -ια	ekatondiò
15	δεκαπέντε	dekapènde	1k	χίλιοι, χίλιες, χίλια	ekatondèka
16	δεκαέξι	dekaèxi	2k	δύο χιλιάδες	ekatonèndeka
17	δεκαεπτά	dekaeptà	10k	δέκα χιλιάδες	dèka chiliàdes
18	δεκαοχτώ	dekaoktò	1m	ένα εκατομμύριο	ena ekatommìrio

IL REBETIKO E LA MUSICA POPOLARE

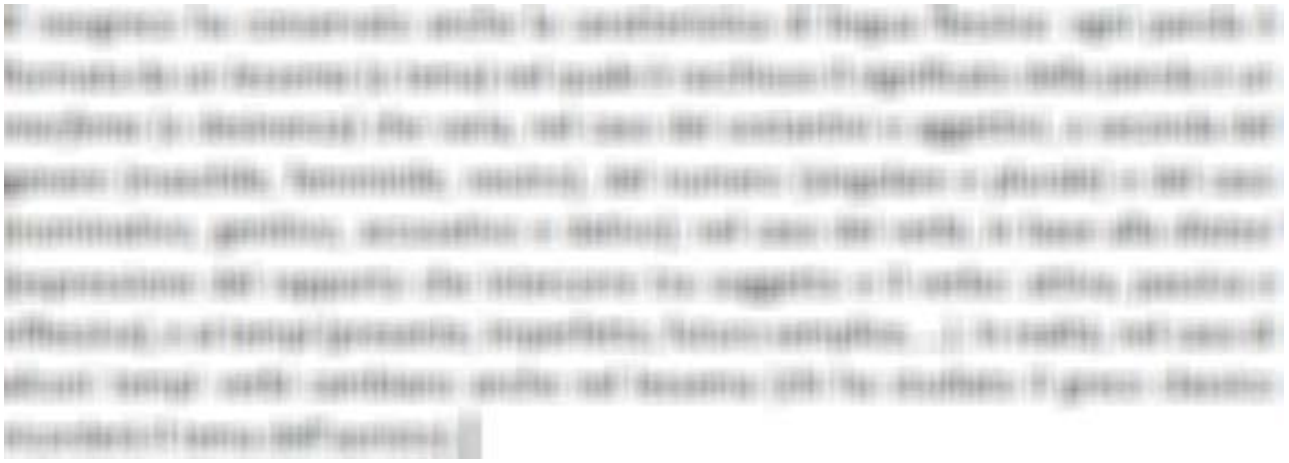
Il rebetiko [ρεμπέτικο] è la musica tradizionale più celebre in Grecia. Questa musica apparve nelle prigioni greche alla fine del XIX secolo. Al principio, infatti, il rebeta era un detenuto che suonava e cantava il suo dolore e il suo rimpianto con i *mourmourika* [μουρμούρικα]: brontolii, mormorii tristi e lamentosi. Più in generale, il rebeta è un uomo dei bassifondi che ha uno stile di vita anticonformista, si ribella alle istituzioni in modo non violento, vive da emarginato con orgoglio.



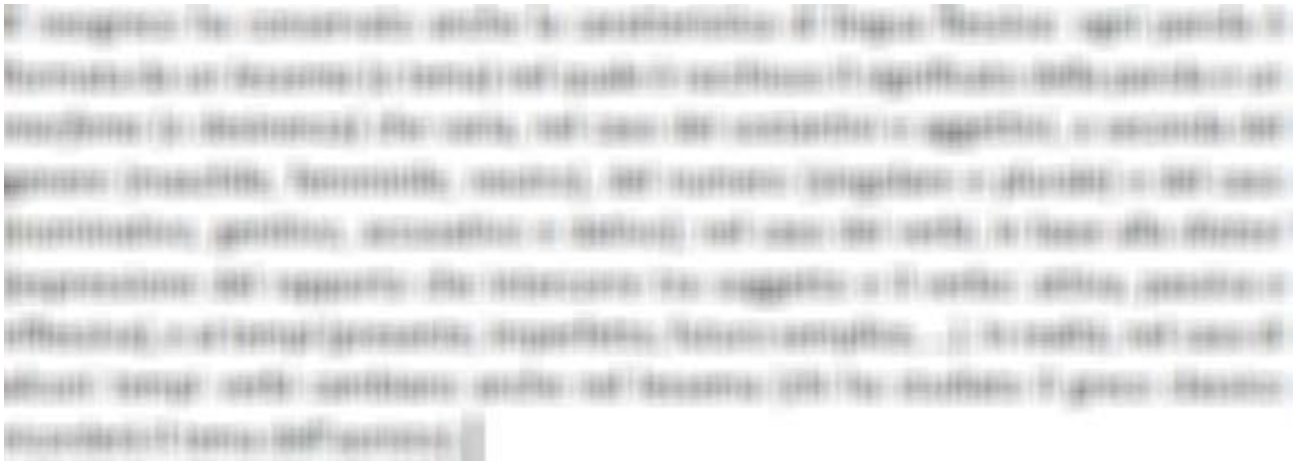
Dal 1922 al 1932 (**periodo smyrneiko**) lo stile è dettato dai musicisti profughi della città di Smirne. In questo periodo nessun rebeta trovò la celebrità. Il rebetiko era soltanto un pretesto di incontri tra le persone umili ed emarginate, incontri che avvenivano principalmente nei *tekedes*, locali dove si beveva alcool e si fumava hashish, situati nei quartieri malfamati delle città. Le canzoni erano interpretate dai *manghes* [μάγκες], uomini di strada baffuti e sempre armati. Altro luogo di ritrovo nelle grandi città greche e mediorientali erano i *caffè-aman*, frequentati dalla media borghesia che veniva ad ascoltare le *amanes*, canzoni struggenti che raccontavano l'amore passionale. Il rebetiko fuse così le canzoni dei fuorilegge che parlavano di droga, sesso, crimini e prigionia e quelle più raffinate dei profughi dell'Asia Minore che raccontavano, invece, l'erotismo e la nostalgia per i propri paesi, lasciati contro la propria volontà.

Dal 1932 al 1944 fu il periodo d'oro del rebetiko (**periodo classico)**: la musica inizia a essere notata e apprezzata anche dalle altre classi sociali e i primi interpreti di questa musica incontrano un certo successo. Si diffonde uno stile rebetiko chiamato

pireotiko perché ideato dal *Tetrada tou Pireos* [Τετράδα του Πειραιώς] (*Quartetto del Pireo*), un gruppo musicale formato da Stratos Pagioumtzis, Giorgios Batis, Anestis Delias e Markos Vamvakaris, considerato universalmente il padre del rebetiko e autore di una delle più famose canzoni, *Fragosyriani*, rivisitata più volte fino a nostri giorni. Nel 1938 il generale Ioannis Metaxas, primo ministro, ritenendo indegno e volgare il rebetiko lo censurò ufficialmente. Per alcuni anni le canzoni e gli stessi strumenti musicali dei rebeti furono banditi dal regime. Inoltre, fu vietata ogni registrazione di canzoni che avessero attinenza con temi di prigionia o di droga. In realtà, il rebetiko continuò a essere suonato in clandestinità e venivano scritte di nascosto molte nuove canzoni.



Nel 2012 il cantautore italiano Vinicio Capossela ha pubblicato l'album *Rebetiko Gymnastas* nel quale ha rivisitato in musica rebetika brani del suo repertorio, alcuni celebri successi e altri inediti. Nella playlist compare *Misirlou* [Μισιρλού], un brano famosissimo, ma che tanti non sanno di conoscere. Misirlou una canzone greca popolare molto antica, il cui autore è sconosciuto. Il primo a inciderla, nel 1928, fu Michalis Patrinos, uno dei tanti esuli greci dell'Anatolia. Patrinos realizzò una versione in rebetiko. In seguito, Misirlou subì molte altre rivisitazioni, anche al di là dei confini ellenici. Nel 1941 Nick Roubanis, musicista americano di origini greche, la rivisitò in chiave jazz, priva di testo. Nel 1962 Dick Dale, chitarrista americano, trasforma la versione di Roubanis in un impetuoso assolo di chitarra surf rock western. Misirlou di Dick Dale diventa celebre in tutto il mondo grazie al regista Quentin Tarantino che la inserisce nella colonna sonora del film Pulp Fiction.



In passato, ogni canzone rebetika era accompagnata da balli. Le danze che venivano praticate durante il rebetiko erano principalmente lo zeybekiko, l'hassapiko e lo tsifteteli. Si noti come tra questi manchi il sirtaki, il ballo greco più conosciuto nel mondo. Il perché è semplice: il sirtaki non è un ballo tradizionale greco.

IL SIRTAKI E LE ALTRE DANZE POPOLARI

Il **sirtaki** [συρτάκι] è la danza popolare greca più celebre al mondo, ma al contrario di quanto pensino tante persone, anche di nazionalità greca, non è un antico ballo tradizionale. Infatti, il sirtaki è stato ideato nel 1964 dal coreografo Giorgos Provias per “Zorba il Greco”, il film tratto dall'omonimo romanzo di Nikos Kazantzakis e diretto dal regista Michael Cacoyannis. Nella scena finale del film, Zorbas, interpretato da Anthony Quinn, insegna a ballare il sirtaki allo scrittore inglese protagonista. La scena si svolge sulla spiaggia di Stavros, a Creta. Si racconta che il sirtaki sia stato ideato dalla produzione del film perché Anthony Quinn non riusciva a imparare i passi dell'hasapiko. Così, la produzione decise di creare qualcosa che fosse più semplice da imparare

Il sirtaki deriva un'antica danza tradizionale greca, l'**hasapiko** [χασάπικος], detta anche “danza dei macellai”, perché introdotta dai membri di questa corporazione durante l'impero bizantino. Più in particolare è il mix tra la versione lenta, l'*hasapiko vary*, e quella veloce, l'*hasapiko grigoro*. In realtà, il sirtaki trae origine anche da altri due balli tradizionali, il **syrtos** (sirtaki significa proprio *piccolo syrtos*), nelle sue parti

più lente, e il **pidiktos**, in quelle più veloci. Il syrtos, di cui viene fatta menzione anche in alcuni testo dell'Antica Grecia, è il termine con cui vengono indicati alcune danze eseguiti nella Grecia meridionale e nelle isole greche durante feste popolari e cerimonie, in contrapposizione con il pidiktos, un ballo di origine cretese molto più veloce), che ha tra i passi una serie di salti.

Anche la musica del sirtaki, "Zorba il Greco", nota anche con il nome "La danza di Zorba", composta da Mikis Theodorakis è una sorta di remake (o plagio) della canzone "Armenochorianos Syrtos" di Giorgis Koutsourelis. A ogni modo, Provias nel ballo e Theodorakis nella musica sono riusciti a mescolare le influenze di balli tradizionali riportandole in una versione più moderna. Sebbene non sia un ballo tradizionale, oggi sirtaki è il simbolo della Grecia e del popolo greco, della sua gioia e del suo senso di comunità anche nei confronti dello straniero.

Lo **zeybekiko** [ζεϊμπέκικο] è uno dei balli più amati dai greci. Si fa risalire agli Zeibekidi, una tribù di guerrieri sterminata dai Turchi all'inizio del XIX secolo. Viene detta la *danza dell'ubriaco* perché non ha una serie prestabilita di passi: il danzatore solitario rotea di continuo variando la frequenza e eseguendo frenate, ripartenze e spettacolari piroette torcendo il busto fino a quasi toccare terra.

Lo **tsifteteli** [τσιφτετέλι] veniva ballato nei caffè-aman sulle note di un violino a due corde (il termine, in turco, significa *due corde*). Non ha passi prestabiliti e viene ballato esclusivamente dalle donne. Infatti, è molto simile alla celebre danza del ventre.

LA RELIGIONE ORTODOSSA

Gran parte dei monumenti storici presenti in Grecia è di tipo religioso. Ovunque vedrete chiese e piccole cappelle, a volte anche nei pressi delle spiagge. Avere informazioni sulla religione ortodossa può dunque aiutare a comprendere usi e comportamenti dei fedeli ortodossi, spesso diversi da quelli cattolici, che potrete notare durante la vostra vacanza.

Con il Grande Scisma del 1504 si ebbe la divisione tra la chiesa d'Oriente o ortodossa (letteralmente, *di retta opinione*), guidata dal Patriarca d'Oriente Michele I Cerulario, e la chiesa d'Occidente o cattolica, guidata da Papa Leone IX. La principale controversia di tipo ideologico riguardava il dogma della Trinità e, in particolare, la questione del *filioque*, parola latina che significa *"e dal Figlio"*, aggiunto dalla Chiesa all'interno del Credo Niceno-Costantinopolitano: *"Credo in un solo Dio, Padre onnipotente, Creatore del cielo e della terra [...] Credo nello Spirito Santo, [...] che procede dal Padre e dal Figlio, e con il Padre e il Figlio è adorato e glorificato*". Quella locuzione *"e dal Figlio"*, il filoque, era ritenuta eretica dal Patriarca d'Oriente in quanto alterava il credo universale. Ciò rende il Figlio uguale al Padre ed entrambi subordinanti lo Spirito Santo. Il ragionamento seguito dalla Chiesa Ortodossa parte dal fatto che esiste un solo Dio perché esiste un solo Padre, nato da nessuno e non procede da nessuno. Il Figlio è generato dal padre dall'eternità (*prima di tutti i secoli*) e lo Spirito Santo procede dal Padre dall'eternità e non può procedere anche dal Figlio.

In realtà, furono anche motivazioni politiche a portare alla rottura tra le due Chiese. La più evidente s'individua nella volontà della Chiesa di Roma di mantenere l'autorità del Papa sulla *Pentarchia Cristiana* che comprendeva, oltre al Patriarcato di Roma, quelli Orientali di Alessandria, Antiochia, Costantinopoli e Gerusalemme. Questi erano disposti, al massimo, a concedere un potere simbolico, limitandone il potere esecutivo solo sui Cristiani di fede romana. Il Cardinale Umberto di Silvacandida, stretto collaboratore di Papa Leone IX (e, in seguito, eletto Papa con il nome di Gregorio VII) fu inviato a Costantinopoli nel tentativo di risolvere i disaccordi tra le due Chiese, ma la sua missione finì invece con la scomunica da

parte del Papa nei confronti dei capi della chiesa bizantina, che a loro volta scomunicarono i vertici della Chiesa di Roma. Soltanto il 7 dicembre 1965 le reciproche scomuniche furono cancellate, come gesto di riappacificazione tra le due Chiese.

Le principali differenze tra Chiesa Ortodossa e Chiesa Cattolica sono:

- Nella tradizione ortodossa i sacramenti del battesimo, comunione e cresima sono amministrati nella stessa momento. Il battesimo ortodosso è eseguito ancora oggi per immersione. Dal XIII secolo Chiesa Cattolica battezza per infusione o per aspersione.

- I sacramenti non imprimono alcun *sigillo* o *carattere*. Ne consegue che è possibile divorziare, ovvero rompere il sacramento del matrimonio.

- Il clero ortodosso non può sposarsi così come quello cattolico, ma gli uomini sposati possono diventare sacerdoti. Può sposarsi chi ha intenzione di entrare nel clero ortodosso prima dell'Ordinamento Sacerdotale. Nella scelta dei vescovi, però, sono considerati solo quelli che hanno mantenuto il celibato. Se un prete vedovo vuole risposarsi, deve ritornare allo stato laicale.

- Gli Ortodossi non considerano dogmi l'Immacolata Concezione e l'Assunzione. La Chiesa Ortodossa, infatti, celebra la Dormizione di Maria che sarebbe stata assunta in cielo solo dopo essere caduta in uno stato di sonno profondo.

- Nelle chiese ortodosse non vedrete mai statue perché ne è bandito il culto in quanto ritenute troppo simili agli idoli pagani. Al contrario le chiese sono piene icone, immagini considerate sacre così come il Vangelo o gli altri oggetti presenti sull'altare. Gran parte delle icone si trova nell'iconostasi, la parete divisoria tra il clero e i fedeli.

- Entrando in chiesa, i fedeli baciano le icone, le croci, il Vangelo e tutti gli oggetti sacri presenti. È un segno di rispetto e di devozione.

- Gli Ortodossi fanno il segno della croce tenendo unita tre dita (pollice, indice e medio) della mano destra: prima la fronte (nel nome del Padre), poi l'ombelico

(del Figlio), la spalla destra (e del Santo) e la spalla sinistra (Spirito). L'inversione dell'ordine in cui si toccano le spalle è diretta conseguenza della formula invertita di quella recitata dai Cattolici durante il segno della croce (Santo Spirito invece di Spirito Santo).

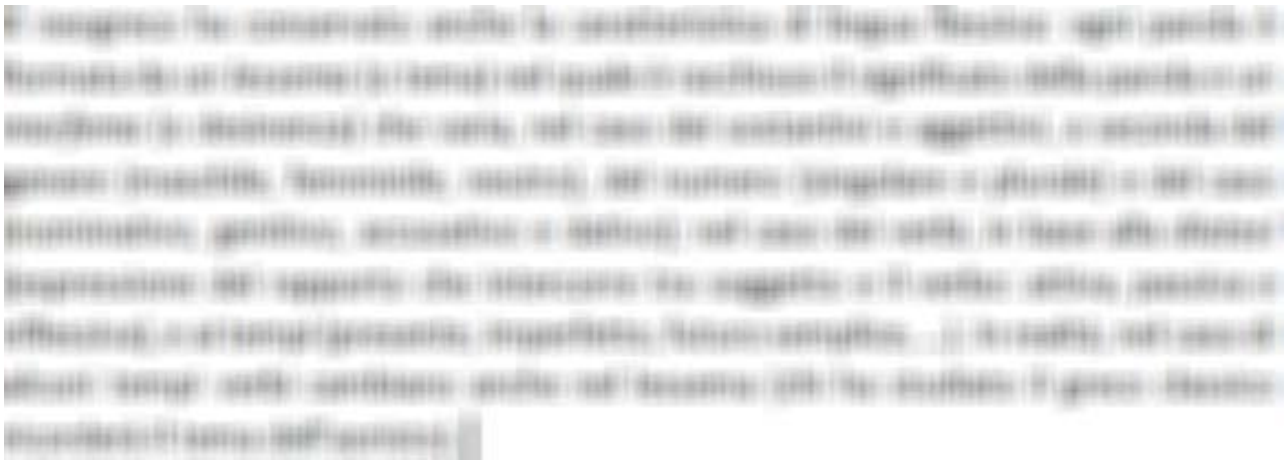
- Gli Ortodossi rifiutano il Purgatorio, il Limbo e la pratica delle indulgenze.
- La Chiesa Ortodossa non prende in considerazione i santi canonizzati dalla Chiesa Cattolica dopo il Grande Scisma, mentre conserva i santi anteriori a tale avvenimento. Al contrario, la Chiesa Cattolica consente la venerazione di santi canonizzati dagli Ortodossi dopo lo scisma nel caso delle Chiese cattoliche orientali.
- Il motivo per cui molti preti e monaci ortodossi lascia crescere barba e capelli risiede nella volontà di rifarsi all'immagine di Cristo e degli apostoli.

Dal punto di vista amministrativo, le Chiese ortodosse sono ognuna indipendente dall'altra (autocefalia). Oggi sono riconosciute quattordici Chiese autocefale: il Patriarcato Ecumenico di Costantinopoli, le Chiese ortodosse di Alessandria, Antiochia, Gerusalemme, Grecia, Cipro (parte della Chiesa Greco-ortodossa), Serbia, Romania, Bulgaria, Georgia, Albania, Cecoslovacchia e Polonia. Il Patriarca di Costantinopoli ha un primato onorario (*primus inter pares*, primo tra uguali) sugli altri vescovi ortodossi. Presiede i concili dei vescovi ed è il principale portavoce della comunione ortodossa. Non ha alcun potere sugli altri patriarchi e sulle altre chiese autocefale. Al Patriarcato Ecumenico di Costantinopoli fanno diretto riferimento l'Autogoverno della Chiesa Ortodossa di Creta (Arcivescovo di Creta), l'Autogoverno della Comunità monastica del Monte Athos e Esarcato di Patmos (Esarcato Patriarcale di Patmos), Arcidiocesi Ortodossa d'America e l'Arcidiocesi Ortodossa d'Australia.

Dal 1453 tutti i Patriarchi di Costantinopoli sono di origine greca. In ordine gerarchico, al Patriarca seguono l'Esarca, l'Arcivescovo e il Vescovo Metropolita.

LE CHIESE ORTODOSSE

Presenti in quasi tutti i villaggi greci e nei monasteri (ove prendono il nome di *katholikon* [καθολικόν]), le chiese sono luoghi di culto al servizio del progresso spirituale dei fedeli. Dalle piccole finestre penetra poca luce in modo da creare un ambiente intimo e raccolto. Dal punto di vista architettonico, le chiese ortodosse derivano dalle chiese bizantine e si dividono in tre parti: nartece, navata e santuario.



La **navata** è lo spazio più ampio della chiesa, luogo in cui i fedeli si riuniscono in assemblea per le funzioni. Lungo le pareti laterali si notano gli *stassidia*, ossia i posti dove sedevano i fedeli durante la liturgia. Infatti, tradizionalmente la navata è uno spazio aperto privo di sedie, ma oggi quasi tutte le chiese hanno sedie o banchi. Nella parte destra della navata si trova il *trono episcopale*, dove siede il vescovo quando presiede alla funzione. È un'occasione molto rara, ma la presenza del trono è simbolica perché ricorda ai fedeli che la parrocchia fa parte di una comunità, la diocesi, guidata dal vescovo. Ai lati della navata possono trovarsi anche le sedie riservate al coro e ai cantori. Molto spesso la chiesa ha una cupola che di solito sovrasta la navata. Il dipinto che ricopre la cupola internamente quasi sempre è il *Cristo Pantocratore* (*dominatore dell'universo*), un Cristo ritratto con aspetto solenne e severo, in primo piano o seduto su un trono, nell'atto di benedire con le dita della mano destra. La maggior parte delle pareti sono decorate con icone oppure dipinte con affreschi.

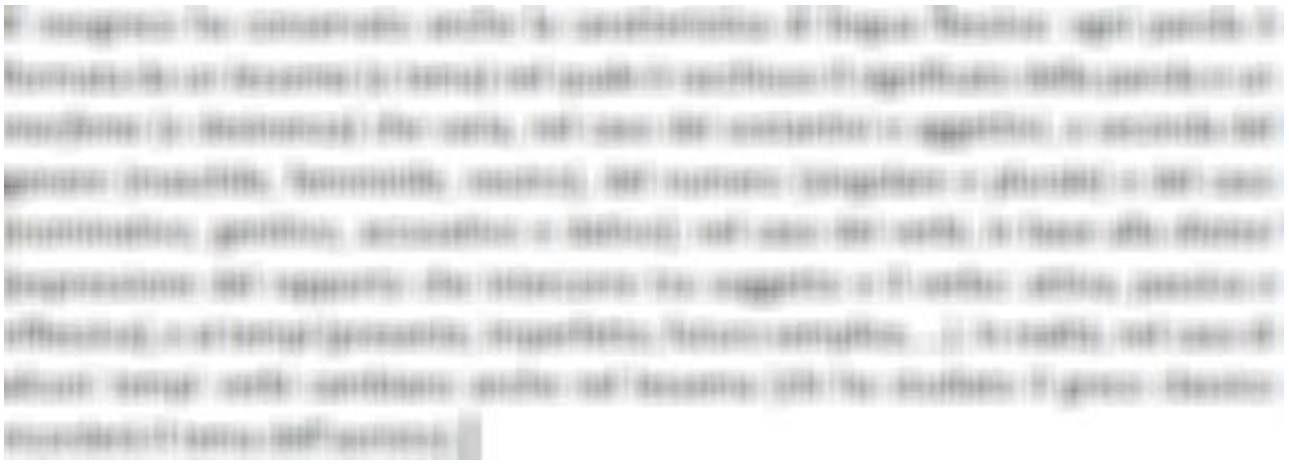
Il cuore della chiesa e luogo più sacro è il **santuario** o **bema**, riservato al clero e ai suoi assistenti. È separato dal resto della chiesa dall'**iconostasi**, una parete decorata

con icone e munita di tre porte. Le porte laterali, dette *porte diaconali*, sono utilizzate dai diaconi e dagli altri assistenti del sacerdote. Questi è l'unico a poter utilizzare, quando vestito dei paramenti sacri, la porta centrale, di solito a due ante, detta *porta reale* o *porta santa*. La separazione tra il santuario e la navata ha un valore simbolico: il Regno di Dio e il mondo sono divisi dal peccato e tale divisione può essere annullata solo attraverso un percorso graduale che coincide con l'educazione cristiana dell'uomo. Molte funzioni si svolgono nella navata tra i fedeli per sottolineare come la Chiesa sia per il popolo e viva nel popolo. All'interno del santuario si trova l'altare quadrato, sormontato dal *ciborio*, elemento architettonico a forma di baldacchino, coperto da una volta o da una cupola dalle quali pende l'*artofòrio*, un tabernacolo a forma di colomba, nel quale viene custodita l'Eucarestia. Sull'altare si trovano il Vangelo e l'*antimènsion*, stoffa sulla quale è raffigurata la deposizione di Cristo dalla Croce e che contiene le reliquie dei martiri. È utilizzato per la celebrazione dell'Eucarestia. Ai lati dell'altare ci sono due piccole tavole: il *diakonikòn*, utilizzato per deporre i paramenti del sacerdote e dei diaconi, e la *pròthesis*, dove sono deposti gli arredi liturgici, il pane e il vino.

LE SPIAGGE IN GRECIA

In Grecia le leggi in materia di accesso alle spiagge sono simili a quelle italiane. Sia in Grecia che in Italia la spiaggia è un bene demaniale e, dunque, sono liberi l'accesso e l'utilizzo: in altri termini non si può vietare il transito attraverso uno stabilimento e la permanenza sulla battigia antistante la zona dove sono collocati gli ombrelloni e i lettini di chi ha ottenuto la concessione. Inoltre, l'utilizzo dei servizi, anche gratuiti (cabine, bagni), non può essere limitato soltanto a chi ha affittato l'ombrellone e i lettini perché viola la Costituzione. Purtroppo queste leggi vengono ancora oggi interpretate in modo errato o vengono del tutto ignorate. Sono del tutto illegittimi cartelli che indicano l'impossibilità di consumare cibo in spiaggia o che vietano l'accesso in spiaggia. Inoltre, se le cabine e i bagni sono gratuiti e usufruibili dai clienti dello stabilimento, devono esserlo anche per chi sosta nella zona non data in concessione, quella che viene chiamata spiaggia libera. Come, ad esempio, nei bar o nei ristoranti, esercizi pubblici, non è possibile scrivere sulla parta di una toilette:

“L'utilizzo del bagno è consentito soltanto ai clienti”. Queste sgradevoli circostanze, non rare in Italia, sono inconcepibili in Grecia.

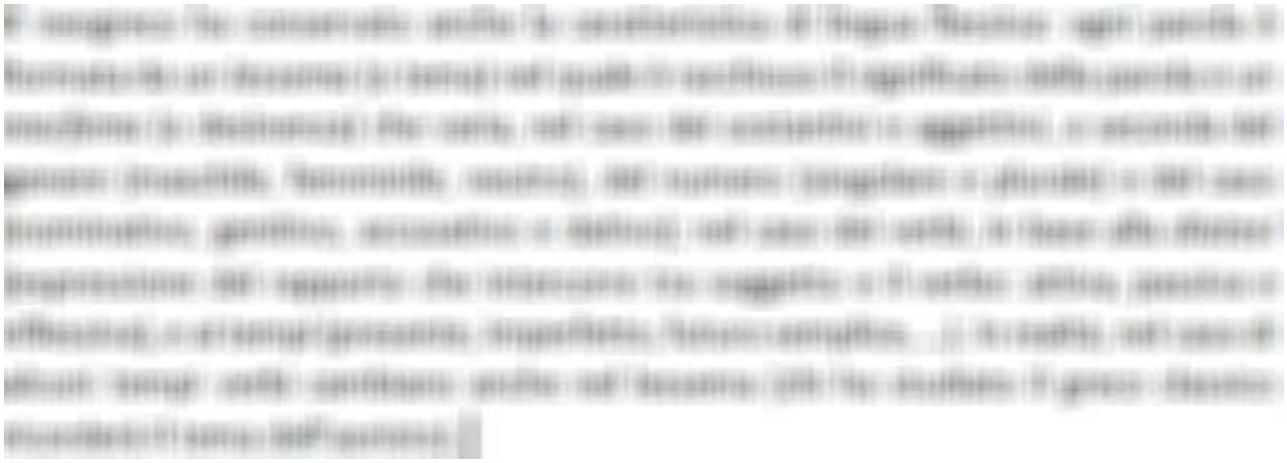


Un'ultima considerazione riguarda i costi dei servizi. In gran parte delle località balneari organizzate in Italia, per trascorrere una giornata di mare bisogna prevedere i costi del parcheggio (dai €3 ai €10), dell'ombrellone e dei lettini (dai €25 ai €50), delle docce (da €0,50 a un €1) e se si avesse intenzione di acquistare, ad esempio, di una bottiglietta d'acqua da 50 ml bisognerebbe pagare da €1 a €3. In Grecia i prezzi sono molto più bassi: il parcheggio è quasi sempre gratuito (in qualche rarissimo caso, non costa più di €3), l'ombrellone e i lettini costano mediamente €6 (solo in alcune isole notoriamente care, come Mykonos, il prezzo è di €10-15), le docce sono sempre gratuite e una bottiglietta d'acqua da 50 ml costa €0,50 o, al più, €1.

LA CUCINA GRECA

Nel XIX secolo la cucina greca era del tutto simile a quella europea, in particolare a quella francese. Nei migliori ristoranti greci venivano serviti principalmente piatti francesi. Molti cuochi greci si recavano in Francia per apprendere l'arte culinaria nelle cucine dei ristoranti parigini. Il più importante e famoso cuoco greco è Nikolaos Tselementes, nato a Exambela, villaggio dell'isola di Sifnos. Ancora giovane si trasferì ad Atene, dove terminò gli studi liceali. Andò a lavorare nel ristorante dello zio ma poco tempo dopo lasciò il Paese ellenico per recarsi in Austria, in Francia e negli Stati Uniti. Tselementes è considerato il fondatore della cucina greca moderna. Nel 1910, infatti, scrisse il primo libro di gastronomia in Grecia divenuto oggi una pietra besciamella divenne l'ingrediente fondamentale della celebre moussaka. Chef e ristoratori greci cercarono di imitare le sue tecniche e il suo stile. Erano, infatti, gli anni del boom turistico della Grecia e delle isole greche: in questo modo si sperava della cucina povera e contadina introducendo ingredienti semplici come olio d'oliva, verdure e quanto veniva prodotto nelle campagne greche.

Oggi la cucina greca è una perfetta sintesi della cucina mediorientale (in particolare turca) ed europea. Gli ingredienti sono semplici e genuini, e arrivano freschi dalla campagna, dagli allevamenti di bestiame e dal mare. Quando vi recate in Grecia, dovreste evitare la cucina italiana, in particolare quella dei ristoranti turistici, dove i nomi dei piatti vengono spesso storpiati con cartelli e menu che indicano *macaroni* o *spagetti bolognaise* (quest'ultimo termine, oltre a essere grammaticalmente errato, lo è anche dal punto di vista culinario, dal momento che la bolognese prevede le tagliatelle). Se mangiate in questi locali turistici, non lamentatevi affermando che in Grecia si mangia male. È cucina italiana per gli stranieri, non per gli Italiani. Se proprio avvertite il bisogno di mangiare un piatto italiano, assicuratevi che il proprietario del locale o che il cuoco siano italiani. È curioso leggere piatti italiani traslitterati nella lingua greca: *makaronia* [μακαρόνια], maccheroni; *nioki* [νιόκι], gnocchi; *lazania* [λαζάνια], lasagna; *kanelonia* [κανελόνια], cannelloni; *karbonara* [καρμπονάρα], carbonara; *taliateles* [ταλιατέλες], tagliatelle.

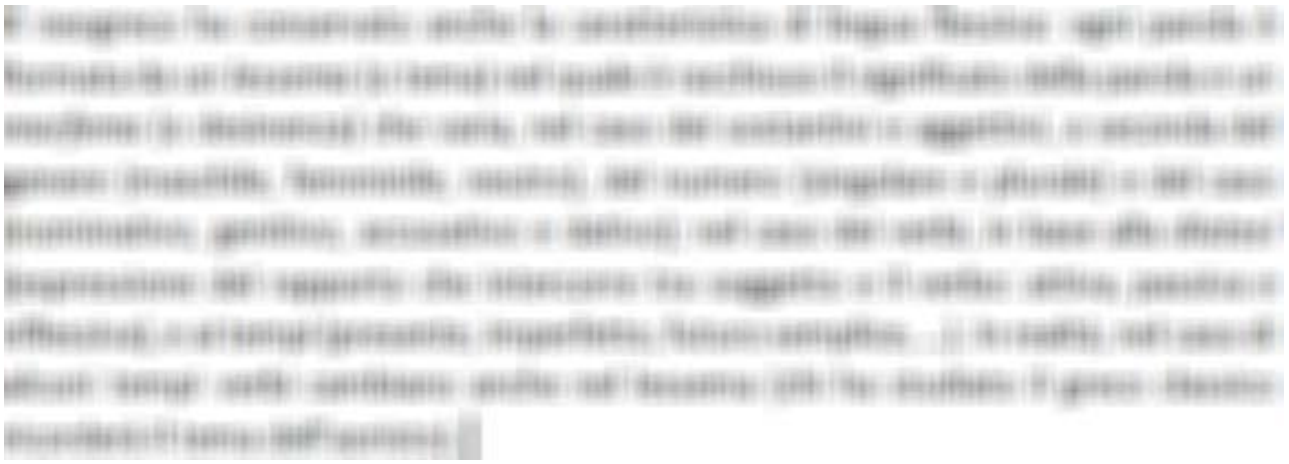


Ogni pasto rappresenta un momento di allegria e di socialità, dimostrazione della tipica cordialità greca. Sempre che non capitiate in un ristorante di haute cuisine, i piatti vi saranno offerti in porzioni molto generose. A differenza di quanto accade in Italia, in Grecia non esiste il primo piatto. Il pasto inizia con una serie di antipasti, chiamati *mezedes* [μεζέδες] *o orektikà* [ορεκτικά], da soli spesso sufficienti a saziare come un pasto completo. Segue il piatto principale, il *kyrio piato* [κύριο πιάτο] composto da una portata, *merida* [μερίδα], quasi sempre a base di carne o pesce. Il modo più diffuso di cucinare la carne e il pesce è alla brace o alla griglia. Formaggi e insalate di solito fungono da antipasto, ma possono essere presenti come contorno

assieme a riso, patatine fritte e altre verdure. È molto diffuso il *pikilia* [ποικιλία] (varietà): un mix di mezedes, carni o pesci per una o due persone. È un'ottima soluzione per assaggiare più cose assieme. Il pasto si conclude sempre con i dolci (*glyka* [γλυκά]). Quasi tutti i dolci greci sono molto calorici, avendo ingredienti come burro, miele, crema, sciroppi, frutta secca, pasta sfoglia, panna e zucchero.

In Grecia, come in Italia, il pane, in greco *psomi* [ψωμί], è considerato un alimento indispensabile e non manca mai in tavola. Nei villaggi tradizionali, le persone considerano il pane come un dono di Dio: le vecchiette devote, recitano una breve preghiera di ringraziamento e abbozzano il segno della croce con un coltello, prima di tagliarlo. Tra i tipi di pane più diffusi ci sono: lo *horiatiko psomi* [χωριάτικο ψωμί],

serie di tagli applicati prima della cottura; il *paximadi* [παξιμάδι], pane biscottato a fette; il *semidalis* [σεμίδαλις], pane senza lievito, di colore bianco.



Nelle zone turistiche ristoranti e taverne sono aperti a pranzo tra le 12:00 e le 16:00. Si può cenare dalle 18:00, ma i locali si affollano intorno alle 21:00. In genere chiudono molto tardi, perché la gente, soprattutto quella del posto, rimane seduta al tavolo anche solo per chiacchierare o per ascoltare un po' di musica greca, spesso suonata dal vivo. Nel caso dovesse sopraggiungere un languorino notturno, nelle zone turistiche è sempre facile trovare un locale oppure un supermercato aperto per prendere qualcosa da mangiare o da bere. Nei luoghi dove impazza la vita notturna, i fast food restano aperti anche fino all'alba.

Quando vi sarà consegnata la prima portata, di solito sentirete la frase: *kalì òrexi!* È l'augurio di buon appetito. È buona cortesia rispondere *efcharistò* (*grazie*).

I LOCALI TIPICI

TAVERNA

La taverna [ταβέρνα, TABEPNA] greca è simile alla trattoria italiana. Di solito a gestione familiare, si riconosce dalle lavagnette dove vengono indicati i piatti, dai tavoli con le tovaglie di carta o di plastica, dalle sedie di paglia e legno, spesso di colore azzurro. Di solito, è presente anche il menu, sempre in greco e in inglese, a volte illustrati e scritti in altre lingue, italiano compreso. Molto stesso qualcuno dello staff o lo stesso proprietario si avvicina al tavolo per illustrare e consigliare i piatti. In quest'atmosfera così piacevole e rilassata fidarsi è la scelta migliore, magari facendo presenti eventuali intolleranze alimentari o repulsioni per particolari ingredienti. Attenzione alle portate ordinate perché i piatti delle taverne, di solito della cucina greca, sono sempre offerti in porzioni abbondanti.

PSAROTAVERNA

La psarotaverna [ψαροταβέρνα, ΨΑΡΟΤΑΒΕΡΝΑ] è la taverna specializzata in piatti di pesce, anche se nelle zone più turistiche si tende ad ampliare il menu con piatti di altro tipo. Il pesce è (quasi) sempre fresco (*freskos* [φρέσκος]). Viene consegnato la mattina presto direttamente dai pescatori se il locale si trova nei pressi del porto, altrimenti viene acquistato dai proprietari al mercato del pesce. I pescatori greci sono da sempre persone umili e così, per tradizione, il pesce viene cucinato in modo molto semplice. Fate attenzione che il pesce non sia surgelato (*katepsygmenos* [κατεψυγμένος], spesso abbreviato in *kat* [κατ]): se sono onesti, lo indicano nel menu con la scritta kat o con un asterisco.

PSISTARIA | PSITOPOLIO | OVELISTIRIO

Con questi termini si indicano ciò che gli inglesi chiamano le grill house, locali in cui vengono cucinate carni alla griglia o alla brace. Di solito l'arredamento non è molto estensione costiera ma i suoi piatti migliori sono a base di carne. Questa apparente assurdità, si spiega con il fatto che i Greci, compreso quelli delle isole, vivono principalmente di pastorizia e allevamento di bestiame perché nel passato vivevano lontano dal mare per paura degli attacchi dei pirati.

ESTIATORIO

L'estiatorio [εστιατόριο, ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ] è l'equivalente del ristorante. Rispetto alla taverna, il locale è più curato nell'arredo e nel servizio. C'è più attenzione ai dettagli: i tavoli sono apparecchiati con maggior cura, è sempre presente il menu, i camerieri sono più riservati e formali. Questo però si traduce spesso in un conto più alto rispetto a una taverna pur rimanendo sempre più economico di un ristorante italiano di uguale categoria. La cucina può essere anche internazionale. Infatti, fanno parte di questa categoria i ristoranti di altri paesi, come quelli italiani, francesi, cinesi, giapponesi o indiani.

OUZERI | MEZEDOPOLEIO | RAKADIKO

L'ouzeri [ουζερί, OYZEPI] può essere paragonata alla vineria italiana oppure al bar di mangiando mezedes. Il nome del primo locale pone l'accento sugli antipasti greci; il secondo fa riferimento al raki, altro celebre liquore greco.

SOUVLATZIDIKO | GYRADIKO

Lo street food è una delle tradizioni più importanti della cucina greca. In Grecia ci sono tanti locali che preparano appetitose pietanze da mangiare al tavolo o da portar via. Questi locali prendono il nome dai più famosi street food greci: il souvlaki e il gyros. Si chiamano *souvlatzidiko* [σουβλατζίδικο, ΣΟΥΒΛΑΤΖΙΔΙΚΟ] e gyradiko [γυράδικο | ΓΥΡΑΔΙΚΟ], ma nelle località turistiche sono più noti con i termini inglesi fast food oppure take away (quando servono anche cibo da asporto). Solitamente sono locali di modeste dimensioni, con pochi tavoli spesso disposti all'esterno. Le specialità greche presenti sono il gyros pita e il souvlaki e altre pietanze tipiche dello street food greco e internazionale. Rappresentano una valida alternativa per mangiare bene spendendo poco: di solito, un gyros pita con bibita costa circa €5 e rappresenta un pasto veloce e completo.

ARTOPOIEIO | FOURNOS | PRATIRIO ARTOU

acquista qualcosa da mangiare velocemente in piedi o da portare in spiaggia per il pranzo. Infatti, si vendono anche dolci e tortini rustici.

ZACHAROPLASTEIO

Per sentire il profumo inebriante di un dolce greco basta entrare in uno zacharoplasteio [ζαχαροπλαστείο, ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟ], termine greco che indica la *pasticceria*. Il nome contiene il termine *zachari* [ζάχαρη], che significa *zucchero*. A volte si può incontrare anche il nome *glykopoleio* [γλυκοπωλείο, ΓΛΥΚΟΠΩΛΕΙΟ], letteralmente *negozio dei dolci*. Tutti questi locali possono avere o meno tavoli per potersi sedere a mangiare. Spesso possono unirsi con gli artopoieio o con i kafeneio in un unico locale.

KAFENEIO

Il kafeneio [καφενείο, ΚΑΦΕΝΕΙΟ] è un'autentica istituzione greca: non è soltanto il locale dove si va a prendere il caffè greco (ellenikos kafes [ελληνικός καφές]), ma un punto di ritrovo degli uomini in particolar modo degli anziani che lo frequentano per fare quattro chiacchiere, giocare una partita a carte o a *tavli* (gioco molto simile al

kafeneia tradizionali mostrano un aspetto autentico e genuino della Grecia. Chi non gradisce il caffè greco o le sue moderne varianti (Nescafé Frappé, mocaccino, freddo cappuccino) si può ordinare anche altre bevande, ad esempio alcolici o succhi di frutta. In molti casi offrono anche qualcosa da mangiare, al più una selezione di mezedes o di dolci. Negli ultimi tempi si sta diffondendo il termine più moderno *kafeteria* [καφετέρια, ΚΑΦΕΤΕΡΙΑ].

KANTINA

Presente in moltissime spiagge della Grecia, la kantina [καντίνα, KANTINA] non ha nulla a che vedere con la conservazione del vino. Difatti, è un camioncino, fisso o mobile, con apertura laterale, simile a quello dei gelatai, dei paninari e dei venditori di street food. Altrimenti, è una struttura fissa, di legno, lamiera, pietra o cemento. Si vendono cibi da asporto come snack, sandwich, panini, insalate greche, dolci, piatti semplici e bibite fresche. La kantina può avere anche qualche tavolo al coperto e, se è presente una cucina, può servire piatti più elaborati.

PANTOPOLEIO

accomunano molto, sono ormai quasi ovunque sostituiti da minimarket, supermarket e altri negozi di alimentari. In alcuni piccoli centri e nelle località meno

turistiche è possibile trovarli, segno di un passato che riesce ancora a resistere alla modernità.

PERIPTERO

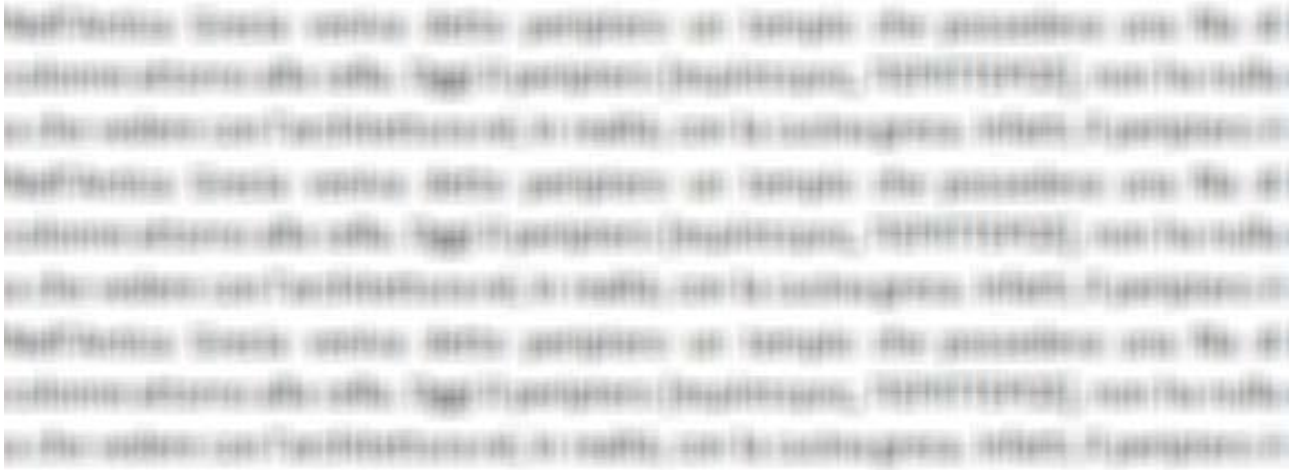
Nell'Antica Grecia veniva detto periptero un tempio che possedeva una fila di

aperti. Infatti, sono quasi sempre aperti ventiquattro ore su ventiquattro.

LE BEVANDE

IL CAFFÈ

In Grecia bere un caffè è un rito, uno stile di vita, tanto che l'invito *pame gia kafes* [πάμε για καφές] (*andiamo a prendere un caffè*) è, oggi, ormai più usuale del classico *usciamo*. Il caffè greco (*ellinikos kafes* [ελληνικός καφές]) è più diluito dell'espresso italiano. La sua origine risale ai tempi della dominazione ottomana e,



larga del collo. Ha un sapore molto intenso. Viene servito sempre con un bicchierino

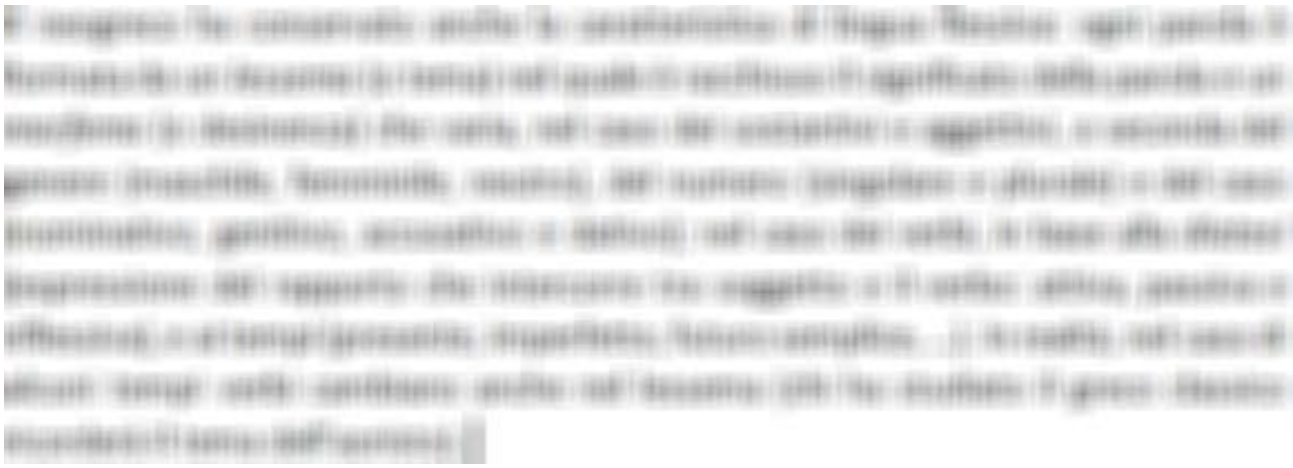
d'acqua e almeno un biscotto che il galateo consente di inzuppare. Prima di berlo è necessario attendere che i minuscoli granellini di caffè si depositino sul fondo della tazzina.

Il caffè più bevuto in Grecia, tanto da essere considerato bevanda analcolica nazionale, è il **Nescafé Frappé** [Φραπέ], caffè istantaneo prodotto da Nestlé, potrebbero portarvi la versione calda, diffusa anche in Italia, che i Greci chiamano *nes cafè* [νες καφέ] o solo *nes* [νες].

Il Frappé nacque in modo del tutto casuale durante la Fiera Internazionale di Salonicco nel 1957 alla quale era presente anche la Nestlé in procinto di lanciare sul mercato europeo il Nesquik, cioccolato in polvere da shakerare con il latte. Dimitrios Vakondios, un impiegato della Nestlé, durante una pausa, cercando di prepararsi un caffè greco, non riuscì a trovare dell'acqua calda. Gli venne l'idea di mescolare la polvere di caffè e lo zucchero in acqua fredda: Vakondios aveva appena preparato il primo Frappé della storia.

Servito in un bicchiere alto, il Frappé viene bevuto con la cannuccia (*kalamaki*), che può durare anche diverse ore. In Italia esiste la *pausa caffè*, in Grecia bere un Frappé al bar equivale a prendere il tavolo in affitto. Si beve dalla cannuccia il

proprio Frappé di tanto in tanto, durante la lettura di un libro, una chiacchierata tra amici o durante una partita a tavli o a carte, oppure semplicemente osservando la gente che passa.



Chi non ama sperimentare e non vuole neppure privarsi dell'espresso non deve preoccuparsi perché tutti i bar e ristoranti delle zone turistiche lo preparano.

IL VINO

La produzione vinicola greca ha radici molto antiche. Il suolo è particolarmente adatto alla coltura della vite, in particolare nelle zone vulcaniche. Nella Grecia Antica era venerato Dionisio, il dio del vino, che i Romani chiamavano Bacco. I Greci piantarono vitigni e fecero apprezzare il vino in ogni terra colonizzata. In realtà, mentre gli altri popoli migliorarono nella produzione vinicola, la Grecia, dominata dall'Impero Ottomano, non fece altrettanto. Soltanto dalla seconda metà del secolo scorso, la Grecia ha iniziato a utilizzare moderne tecniche di viticoltura in modo da migliorare la produzione.

Contrôlée. Sono stati catalogati processi di coltivazione e tecniche di vinificazione, varietà di uvaggi, regioni vinicole, oltre ad altre norme standardizzate riportate sull'etichetta. Il sistema oggi prevede tre categorie distinte:

- **Denominazione di Origine** - Rappresentano il top della produzione vinicola e prevede due sottocategorie: *Denominazione di Origine di Qualità Superiore* (*OPAP*) e *Denominazione di Origine Controllata* (*OPE*). Entrambe prevedono vini *Riserva* e *Gran Riserva*, in base al tempo d'invecchiamento. Per i vini bianchi Riserva il periodo di maturazione deve essere di due anni con un minimo di sei mesi in botte, mentre per la Gran Riserva il periodo è di tre anni con un minimo di dodici mesi in botte. Per i vini rossi Riserva il periodo di maturazione è maggiore: tre anni con un minimo di sei mesi in botte per la Riserva, per quattro anni con un minimo di due anni in botte per il Gran Riserva.

- **Topikos Oenos** - Fanno parte di questa categoria i vini regionali che possono essere rapportati ai vini *Indicazione Geografica Tipica* (*IGT*) italiani o ai *Vin de Pays* francesi.

- **Epitrapezios Oenos** - Sono analoghi ai *Vini da tavola* italiani e i *Vin de table* francesi. I vini appartenenti a questa categoria non devono seguire norme particolari e possono essere anche prodotti con uvaggi misti, anche originari di diverse regioni. Tale categoria prevede un'ulteriore denominazione, *Cava*, indicante il periodo di maturazione del vino. I Cava bianchi devono invecchiare due anni con un minimo di sei mesi in botte, mentre i Cava rossi tre anni con un minimo di sei mesi in botte nuova o un anno in botti usate.

Ci sono oltre 300 varietà di uve coltivate in Grecia con una produzione vinicola che propende per i vini bianchi, quasi l'80% del totale. Le zone più produttive sono il Peloponneso, la Tessaglia e la Macedonia. Del Peloponneso è celebre la zona di Patrasso nella quale si producono vini dolci e aromatici sia bianchi, come il *Moscato di Patrasso*, che rossi, prodotti con uve *mavrodafni*. Un'altra zona di produzione vinicola è Nemea: i suoi corposi vini, fatti con uva rossa *agiorgitiko*, sono famosi in tutta la Grecia. In Tessaglia, nell'area di Rapsani si producono vini rossi, con uve *xynomavro*, *krassato* e *stavroto*. In Macedonia sono ancora oggi celebri i vini rossi di Naoussa, il top per i piatti a base di carne. Tra le isole, invece, ampia è la produzione a Creta: i suoi vini rossi occupano le tavole di tutta la Grecia. Famoso è il *Vinsanto* (*Santo Wine*) di Santorini, prodotto con uva bianca *assyrtiko* e una piccola parte di *Mandelari*. Il *Moscato di Samos* è un vino perfetto come aperitivo o per gustare dolci. Cefalonia è invece celebre per la *Robola*, un vino dal colore giallo paglierino

con riflessi verdi e dall'aroma fruttato. Ma tra i vini greci trova un posto speciale la *Retsina*, il vino più celebre della Grecia: rappresenta infatti oltre il 30% della produzione vinicola totale. Viene prodotto con il *savatiano*, uva bianca molto resistente in condizioni di siccità. Durante la fermentazione è aggiunto al mosto una piccola quantità di resina di pino di Aleppo che gli dona il sapore caratteristico. In antichità la resina era utilizzata per sigillare le anfore in cui veniva conservato il vino in modo da renderle impermeabili. In particolare in Attica, era molto utilizzata la resina del pino d'Aleppo, pianta che si trova in grande abbondanza.

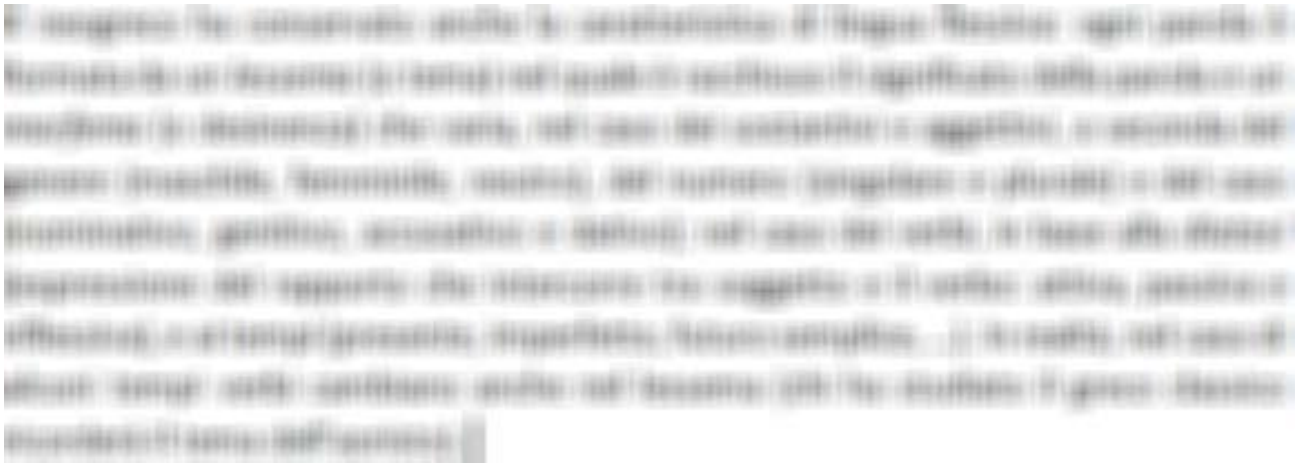
LA BIRRA

La birra, in greco *bira* [μπύρα], è molto apprezzata e bevuta in Grecia. Le birre sono molto diffuse perché si sposano perfettamente con la cucina greca, sia quella delle taverne che dei souvlatzidiko (fast food), ma è possibile degustarle tutto il giorno perché ci sono sia birre leggere e rinfrescanti, che birre più corpose e alcoliche. Gli Antici Greci conobbero la birra già nel VII secolo a.C. quando intrapresero rapporti commerciali con le popolazioni dell'Asia Minore, ma la produzione di birra fu molto limitata perché fu considerata una bevanda inferiore al vino. Nell'era moderna la situazione è totalmente cambiata: la presenza in Grecia di numerosi turisti da tutto il mondo ha determinato una consistente importazione delle più importanti etichette di birra estere. Inoltre, negli ultimi anni si sta accentuando anche la produzione di birra locale, in particolare si sta sviluppando un proficuo e interessante movimento di birre artigianali di ottima qualità. Se anni fa in Grecia venivano prodotte soltanto bionde lager dalla gradazione alcolica intorno ai 5.0% vol, negli ultimi tempi è

Pur essendo in alcuni casi molto famose e pubblicizzate (l'Amstel, ad esempio, è da molti anni sponsor del torneo di calcio Europa Champions League), a differenza di quanto accade in molti altri Paesi, le birre greche non sono ufficialmente importate in Italia. Di conseguenza, è possibile assaggiarle solo nelle taverne greche. Dunque, un viaggio in Grecia può diventare anche l'occasione per provare alcune birre la cui qualità è paragonabile alle birre che si possono sorseggiare in Italia, Germania, Gran Bretagna, Belgio, Olanda, Repubblica Ceca e Stati Uniti.

La prima fabbrica di birra in Grecia risale al 1864, aperta ad Atene dal bavarese Johann Karl Fuchs che grecizzò il suo nome in Κάρολος Ιωάννου Φιξ (Karolos Ioannou Fix), un geologo membro dell'entourage di Ottone di Wittelsbach, principe di Baviera e primo re di Grecia. Per circa un secolo, fu l'unica birra greca poiché re Ottone concesse a Fuchs il monopolio sulla produzione birraia. Nel 1965 il governo greco revocò questo privilegio incentivando così la nascita di nuovi birrifici nonché l'importazione di birre estere, tra tutte l'olandese Heineken. La Fix perse il primato di birra più consumata già nel 1973, anno in cui iniziò il lungo declino che portò l'azienda produttrice al fallimento nel 1995 quando fu rilevata dalla Banca Nazionale Greca. In seguito passo nelle mani dell'Olympic Brewery [Ολυμπιακή Ζυθοποιία] che però non riuscì a riportare la Fix al suo antico splendore. Solo nel 2009, quando l'Olympic Brewery fu acquisita dalla Hitos AVEE (l'azienda produttrice della Zagori [Ζαγορι], acqua molto diffusa in Grecia), l'immagine della Fix fino diventò una delle birre più bevute in Grecia. La **Fix Hellas** (5.0% vol) è una classica lager dorata con sottile schiuma bianca, dall'aroma maltato con note erbacee. Il sapore è dolce, il corpo poco strutturato e la frizzantezza ben accentuata. In sintesi, una birra leggera, gradevole al palato e molto dissetante. La **Fix Dark Premium** (5.2% vol) è un'ottima lager scura, tendente al nero. La schiuma, di colore beige, è fine e cremosa, piuttosto persistente. Ha una buona finezza olfattiva: aromi di nocciola, cioccolato e mandorle. Il corpo è nella media, il sapore è ampio e piacevolmente contrastante, con prevalenza di malto affumicato, caramello e frutta (mela e banana). La **Fix Royale** (5.4% vol), non facile da trovare, è la weiss di casa: al naso regala un profumo di grano e banana, ha un sapore poco amaro e un retrogusto di frutti esotici, un corpo medio e una frizzantezza normale.

La birra greca più amata e conosciuta dagli stranieri è la Mythos perché è la più esportata all'estero: si contano oltre trenta nazioni in tutto il mondo, purtroppo manca l'Italia, almeno ufficialmente. La sua storia ha inizio nel 1970 quando fu fondata l'Henninger Hellas, distributore greco della birra tedesca Henninger. Nel 1992, il Boutari Group, una delle aziende vinicole più importanti della Grecia, comprò la società e la chiamò Northern Greece Brewery, con l'idea di creare un prodotto ellenico di altissima qualità. Così nel 1997 nacque la Mythos e fu tale il successo che nel 2001 la società fu ribattezzata Mythos Breweries e fu aperto un impianto di birrificazione a Salonicco. Nel 2007 la società è stata acquisita dal Carlsberg Group, importante produttore birraio danese. Sebbene oggi sia controllata da stranieri, gli ingredienti, il sapore e l'anima della Mythos rimangono greci al 100%. La **Mythos** (4.7% vol) è una lager giallo pallido, con schiuma bianca media, al naso maltata e luppolata. È una birra dissetante e rinfrescante grazie al sapore fresco e leggero (malto dolce con accenni di agrumi) al corpo acquoso e alla frizzantezza equilibrata. Nel 2007 è stata introdotta sul mercato la **Mythos Red** (5.5% vol), una Vienna lager di colore tra il rosso e l'ambra scuro dal profumo di malto dolce arricchito di sentori di caramello; il sapore è di malto dolce e fruttato con retrogusto minimamente amaro. Corpo leggero e gasatura minima.



che ricorda le bionde germaniche.

L'Amstel non è propriamente una birra greca. Creata ad Amsterdam nel 1870 (Amstel è il nome del fiume cittadino), nel 1968 fu acquisita dall'Heineken attraverso l'Athenian Brewery [Αθηναϊκή Ζυθοποιία], fondata da un gruppo di imprenditori greci che ancora oggi ne detiene la proprietà. Nel 1963 fu aperta una filiale

operativa e una fabbrica in Grecia e attualmente è più consumata in Grecia che in Olanda (anche il gusto è leggermente diverso, forse perché durante la produzione vengono utilizzati ingredienti greci). L'**Amstel Beer Lager** (5.0% vol) ha un colore giallo con riflessi dorati e una schiuma bianca fine, densa e persistente. Ha un profumo elegante di lievito e luppolo, un sapore di malto, cereali e miele con finale piacevolmente amaro. Corpo rotondo e media gasatura. L'**Amstel Premium Pilsener** (5.0% vol) [3.5], è una classica pils dal gusto e aroma lievemente dolci di malto e luppolo, con retrogusto amarognolo. È poco frizzante. L'**Amstel Bock** (5.0% vol) è una lager bock di colore mogano con schiuma densa, frizzantezza tipica della sua categoria, profumo fragrante di cioccolato e noci, e un finale di caffè e tabacco. L'**Amstel Light** (3.5% vol), è la versione con minor contenuto calorico. Il sapore è mediocre e aroma fragile nel quale si avvertono appena il malto e il luppolo. Il corpo è acquoso e la frizzantezza elevata. L'**Amstel Free** (0.0% vol) è una birra analcolica di colore dorato, trasparente, con schiuma bianca, alta e soffice. Il profumo è maltato e agrumato. È molto dissetante perché nel sapore dominano gli agrumi, in particolare di limone. Il corpo è sottile, la frizzantezza nella norma.

Le birre Alfa apparvero sul mercato nel 1961 e, negli ultimi anni, sono diventate tra le più diffuse in Grecia grazie all'Athenian Brewery, l'azienda greca controllata

vol) una Strong lager - Imperial Pils dorata dall'intensità olfattiva attraente con note fruttate e maltate. Il sapore è dolce e persistente, e si nasconde bene il contenuto alcoolico superiore alle normali lager; il corpo leggero, la frizzantezza medio-alta. L'**Alfa Weiss** (5.0% vol) ha un aroma di frutta (banana, mela, albicocca) e chiodi di garofano, un sapore ricco e poco amaro, un finale amabile e una frizzantezza tipica delle birre di frumento.

Il catalogo dell'Athenian Brewery contiene altre birre distribuite su tutto il territorio ellenico. La **Zorbas Beer** (5.0% vol) è una classica lager bionda facile da trovare nei supermarket, un po' meno in taverne e pub. Ha una schiuma sottile di colore bianco mediamente persistente ma dalla buona aderenza. Ha un profumo quasi assente, il sapore leggero con sentori di luppolo, limone e paglia con finale luppolato. Buona soltanto per spegnere la sete. La **Marathon** (5.0% vol) [2.5] è birra a bassa fermentazione con schiuma fine e poco persistente, da profumo tenue di grano ed erbe. Il sapore è dolce (prevale il miele), corpo piuttosto acquoso e media frizzantezza.

stile. Birra ordinaria che non dispiace.

Negli ultimi anni sono nati **microbirrifici** che producono birra artigianale la cui distribuzione è di solito piuttosto limitata.

I SUPERALCOLICI

Il superalcolico greco più famoso al mondo è sicuramente l'**ouzo** [oúzo] (40% vol), liquore a base di anice, a volte aromatizzato alla menta o al finocchio. Solitamente è un aperitivo, ma allungato con l'acqua viene bevuto per accompagnare i piatti principali. Il **Metaxa** [Μεταξά] (40% vol) è un brandy inventato nel 1888 da un commerciante greco di nome Spyros Metaxas. La qualità è indicata dal numero di stelle che segue il nome sull'etichetta. Per produrlo si utilizzano diverse varietà di

fresche sere d'estate. Tipico di Patrasso, il **tentura** [τεντούρα] (25% vol) viene preparato con il mavrodafni (vino rosso) aggiungendo noce moscata, cannella, chiodi di garofano e altri ingredienti scelti dal produttore. Il **Mastika** [Μαστίκα] (o Masticha [Μαστίχα]) (47% vol) è un liquore prodotto sull'isola di Chios dove abbonda la mastica, resina del lentisco.

IL MENU GRECO

La classificazione e la suddivisione in categorie dei piatti della cucina greca non è semplice. La cucina greca non rientra in modo rigoroso nelle definizioni classiche di cucina verticale e cucina orizzontale, non avendo una rigida struttura gerarchica dei piatti. Infatti, è possibile ricevere le portate in successione (antipasti, pasto principale e dolce) ma anche tutte assieme sul tavolo. Se volete provare più piatti diversi è possibile ordinare, quando presente, un *pikilia* [ποικιλία], un mix, spesso per due persone, di carne, di pesce, di formaggi o di altre pietanze. In questa guida si

è cercato di seguire un ordine alfabetico anche se spesso il passaggio dai grafemi greci a quelli latini non è univoco (si pensi alla χ che può essere traslitterata in *ch* o *h*). È stata scelta la trasposizione più comune (ad esempio, per la χόρτα è stato scelto il termine *horta* e non *chorta*, sebbene anch'esso presente nei menu).

Alcuni piatti possono essere serviti in piccole porzioni. In greco, il diminutivo di un termine si forma, di norma, aggiungendo il suffisso *-aki* [-άκι], *-akia* [-άκια] (al plurale): così, ad esempio, le dolmades, servite in porzioni normali, possono trovarsi nei menu con il termine dolmadakia, letteralmente *piccole dolmades*, ovvero servite porzioni piccole, simili ai finger food. Questo vale per gran parte dei piatti indicati: così, se doveste leggere questi termini con tale suffisso si tratta di quelli in seguito indicati, ma serviti in piccole porzioni.

***NOTA IMPORTANTE** - La descrizione dei piatti è da ritenersi a titolo non esaustivo. Nel caso di intolleranze alimentari chiedete sempre informazioni più precise al ristoratore, non solo perché le descrizioni intendono dare un'illustrazione generica del piatto non solo perché non mostrano tutti gli ingredienti, ma anche perché spesso i piatti subiscono modifiche nei vari ristoranti.*

GLI ANTIPASTI

Le *mezedes* [μεζέδες] o gli *orektika* [ορεκτικά] (il secondo termine è più formale, ma equivalente) sono gli antipasti e svolgono un ruolo fondamentale nel pasto dei greci. Per tradizione, sono piccole porzioni per iniziare i pasti oppure sono adatte come stuzzichini per accompagnare aperitivi, vino e liquori. Spesso si possono trovare come piatti principali se serviti in porzioni più abbondanti.

Agginaropita [Αγκιναρόπιτα] - Tortino di pasta fillo o sfoglia con carciofi, ingrediente principale (in greco agginares [αγκινάρες]), cipollotti, formaggio (kefalotiri), succo di limone, noce moscata, pepe, aneto e prezzemolo.
Amigdalosalata [Αμυγδαλοσαλάτα] - Crema di mandorle bianche preparata con yogurt, succo di limone, aneto tritato, olio d'oliva e aceto. A volte si aggiungono carote, mostarda e/o maionese per dare un po' di colore, sapore e consistenza.
Bekri Meze [Μπεκρή Μεζέ] - L'ingrediente principale sono i bocconcini di carne di maiale cucinati in salsa di pomodoro con funghi, formaggio, peperoni e molto peperoncino piccante. Ogni cuoco ha una sua versione, ma l'importante è che sia

piccante perché deve aiutare a bere bevande alcoliche. In greco, infatti, significa *l'antipasto dell'ubriaco*. Quando la porzione è generosa può essere considerata un piatto principale.

Hortopita [Χορτόπιτα] - Tortino di ortaggi: scarole, spinaci, cavoli e quant'altro offra al momento l'orto.

Hummus [Χούμους] - Crema di ceci e tahin (crema ricavata dai semi di sesamo) insaporita con olio di oliva, aglio, succo di limone, paprika e prezzemolo. È di origine libanese, ma è molto diffusa in Grecia.

Kapari salata [Κάπαρη σαλάτα] - Crema di capperi con aglio, cipolle, aceto e olio d'oliva. Molto diffusa sull'isola di Sifnos.
Keftedes [Κεφτέδες] - Sono di carne fritte con formaggio, menta e spezie varie anche se spesso l'aspetto e la consistenza sono più simili alle frittelle. Quando l'ingrediente principale è diverso dalla carne, viene anteposto nel nome: melanzane (*melitzano* [μελιτσανο]), zucchine (*kolokitho* [κολοκυθο]), pollo (*koto* [κοτο]), patate (patates [πατατες]), calamari (*kalamari* [καλαμαρη]), formaggio (*tiro* [τυρο]), fava *(fava* [φαβα]), verdure (*horto* [χορτο]), porri (praso [πρασο]), piselli (*araka* [αρακα]), ceci (*revithia* [ρεβυθια]), pesce (*gavro* [γαυρο]), polpo (*chtapodi* [χταποδι]), pomodoro (*domato* [ντοματο] o *psefto* [ψευτο]), granchio (*kavouri* [καβουρι]).

Manitaropita [Μανιταρόπιτα] - Tortino di funghi e formaggio, di solito feta. Nell'impasto possono essere presente cipolla e spezie varie.
Marathopita [Μαραθόπιτα] - Tortino di finocchi con cipolla e spinaci. Molto spesso viene utilizzata solo la barba (foglie verdi) del finocchio. Tipica dell'isola di Creta.

Saganaki [Σαγανάκι] - Una delle specialità greche più famose. Saganaki è il diminutivo di *sagani*, parola che deriva dal turco *sahani*, una particolare padella di rame utilizzata per la frittura. Quando nel menu è indicato solo saganaki si tratta di formaggio (*tyri saganaki* [τυρί σαγανάκι]) impanato con l'eventuale aggiunta, dopo la cottura, di ouzo, miele e/o succo di limone. La feta non è il formaggio più usato: infatti, quando è preparato con la feta, nel menu viene evidenziato *feta saganaki*. Si preferiscono formaggi morbidi che, tuttavia, non si sciolgono durante la frittura: kasseri (il più diffuso), graviera, kefalotyri, kefalograviera, halloumi, batzos e formaella. Se assieme al formaggio è presente un altro ingrediente, viene indicato il nome: ad esempio, i *garides saganaki* (gamberi), le *midia saganaki* (cozze), entrambi descritti in questo elenco.

Saligaria [Σαλιγκάρια] - Le lumache sono una meze molto prelibato, cucinate in salsa di pomodoro (*saligaria kokkinista* [σαλιγκάρια κοκκινιστά]) o a fuoco lento (*saligaria stifado* [σαλιγκάρια στιφάδο]) con pomodorini e cipolle. A Creta, dove sono molto diffuse, vengono chiamate anche *hohli* [χοχλιοί] e vengono preparate con il grano (*hohli me chondro* [χοχλιοί με χόντρο]), con il riso (*hohli me rizi)* [χοχλιοί με ρύζι] oppure fritte in padella (*hohli boumbouristi* [χοχλιοί μπουμπουριστοί]).

Sarikopita [Σαρικόπιτα] - Tortino di formaggio, di solito mizithra, ricoperto di miele. Tipico di Creta.

Sfouggato [Σφουγγάτο] - Prima che il termine inglese omelette fosse grecizzato in *omeleta* [ομελέτα], la frittata si chiamava così. Il termine deriva dal greco antico e significa *simile a una spugna*. Dunque, oggi questo nome è desueto (neanche tanti giovani greci lo conoscono), ma in alcune isole si può trovare in alcuni menu. Gli ingredienti sono quasi infiniti (come del resto lo sono quelli della frittata), ma tra i più utilizzati ci sono le zucchine (*me kolokithakia* [με κολοκυθάκια]). Può essere sia fritto in padella che cucinato nel forno.

Skordalia [Σκορδαλιά] - Crema (o purea) di patate con aglio ed eventuali noci e mandorle. Può essere mangiata con il pane oppure può accompagnare altre pietanze, in particolare il pesce.

Soutzouki [Σουτζούκι] - Salsiccia di macinato di manzo con spezie tra cui cumino, sommacco, aglio, pepe rosso e sale. Può essere più o meno piccante in base alla preparazione. Il macinato è lo stesso utilizzato per le più celebri *soutzoukakia Smyrneika*. È uno degli insaccati più diffusi nell'area balcanica e mediorientale. In Turchia si chiama *sucuk*, in Armenia *kaghtsr sujukh* e in Georgia *Churchkhela*.

[illegible]

Tiganites [Τηγανίτες] - Il termine significa *frittelle*, *fritto* o *frittura di*. Il termine *tiganites* viene aggiunto al nome dei cibi che vengono fritti. I più diffusi sono cipolle (*kremmido* [κρεμμύδο]), melanzane (melitzanes [μελιτζάνες]), peperoni (*piperies* [πιπεριές]), zucchine (*kolokithakia* [κολοκυθάκια]). Le *patates tiganites* [πατάτες τηγανητές] sono, invece, le patatine fritte.

Tirokafteri [Τυροκαυτερή] - Crema piccante di feta e peperoncini, preparata con yogurt, succo di limone e olio d'oliva. Ottima come sostituto dello tzatziki nel caso non sopportiate l'aglio.

Tiropita [Τυρόπιτα] - È il tortino rustico più conosciuto e diffuso in Grecia: pasta fillo o pasta sfoglia con formaggio, quasi sempre feta, e spezie varie. Possono essere utilizzati anche kefalotiri o kasseri. Proposti in fette di torta o fagottini triangolari, spesso piccoli e, perciò, chiamati *tiropitakia* [τυροπιτάκια].
Tzatziki [Τζατζίκι] - La salsa greca più famosa al mondo. Viene utilizzata in tutti i modi: come antipasto, come contorno ai piatti principali o come ingrediente di molti piatti tra cui il gyros pita. È fatta con yogurt, cetrioli, aglio, aneto, sale e olio d'oliva. A volte viene aggiunto anche un po' d'aceto.

LE INSALATE

L'insalata greca, la *greek salad*, è il piatto greco più famoso, ma in Grecia si consuma una grande varietà di insalate (*salata* [σαλάτα]) che rappresentano un piatto completo e, spesso, leggero e salutare.

Ambelofasoula [Αμπελοφάσουλα] - Insalata di fagiolini conditi con aceto e olio d'oliva. Si può servire anche con pomodori e olive.
Bamies laderes [Μπάμιες λαδερές] - Note anche con il nome di *okra*, sono piante poco coltivate in Italia. Vengono preparate in modi diversi, ma il più diffuso è in umido al forno con pomodoro e patate. Spesso anche con pollo o agnello.
Chtapodi salata [Χταπόδι σαλάτα] - Insalata di polpo con aglio, sedano, prezzemolo, pomodoro, aceto, olio d'oliva e altri ingredienti a discrezione dello chef.
Choriatiki salata [Χωριάτικη σαλάτα] - Anche se il termine greco significa letteralmente *insalata del villaggio*, è celebre in tutto il mondo come *insalata greca*, è un piatto fresco con pomodori, cetrioli, peperoni verdi, cipolle, olive, sovrastati dalla feta (a volte appare sminuzzata con gli altri ingredienti), origano e olio d'oliva.
Domatosalata [Ντοματοσαλάτα] - Insalata di pomodori con cipolle, origano e feta.
Fasolakia salata [Φασολάκια σαλάτα] - Insalata di fagioli con tonno (*me tono* [με τόνο]) e cipolla. Si possono trovare anche pomodori, fagiolini e altri ingredienti.
Horta [Χόρτα] - Termine generico utilizzato in cucina per indicare verdure bollite e condite con olio d'oliva, limone e aceto. Possono essere servite sia calde che fredde. È un piatto utilizzato abitualmente come contorno del pesce.
Karotosalata [Καροτοσαλάτα] - Insalata di carote con spezie varie. Viene anche aggiunta una salsa di yogurt, limone e/o arancia. Può essere aggiunta feta o altro tipo di formaggio.
Kavourosalata [Καβουροσαλάτα] - Insalata di granchio con cetrioli, cipolle, formaggio a pasta morbida e succo di limone.

Tono salata [Τόνο σαλάτα] - Insalata di tonno e cipolle. Può essere servita anche con altri ingredienti come pomodori, mais, peperoni e cetrioli. Spesso può essere una crema servita come meze.
Vlita [Βλήτα] - È un particolare tipo di *horta*. Sebbene il nome non sia lusinghiero (*vlita* significa, letteralmente, *erbacce*), sono vegetali di buona qualità, simili agli spinaci. Il sapore amaro viene bilanciato servendolo con patate, salumi o formaggi.

LE ZUPPE

Sebbene sia consumata principalmente durante il periodo invernale, la zuppa (*soupa* [σούπα] è una specialità diffusa anche d'estate nelle taverne e nei ristoranti delle località turistiche. D'altra parte, può essere anche un piatto freddo.

Kakavia [Κακαβιά] - È la tradizionale zuppa che i pescatori cucinavano con il pesce di scarto all'interno di una pentola da cui il piatto prende il nome. Questo mix di pesci di scarto veniva cucinato assieme a pochi semplici ingredienti. Non c'è dunque alcuna regola sulla scelta del pesce o dei frutti di mare utilizzati. Anche la scelta degli altri ingredienti è libera, anche se sono sempre presenti: patate, cipolla, carote, sedano, aglio, pomodoro, zucchine, sale, pepe, alloro, succo di limone e olio d'oliva.

Patsa [Πατσά] - Zuppa di trippa e frattaglie di stomaco bovino, ovino o suino (a volte anche un mix). Vengono aggiunti succo di limone, cipolla, sale, pepe e peperoncino. A volte viene addensata con l'*avgolemono*.

Psarosoupa [Ψαρόσουπα] - Zuppa di pesce con riso, patate e verdure varie come carote, prezzemolo, sedano e cipolla. Può essere addensata con l'*avgolemono*.

Revithosoupa [Ρεβιθόσουπα] - Zuppa di ceci e cipolle in olio d'oliva, aromatizzata con alloro e rosmarino. Se è presente anche il succo di limone è chiamata *revithia lemonada* [ρεβύθια λεμονάτα].

I PIATTI PRINCIPALI

Dopo le mezedes la cucina greca prevede un piatto principale [(*kirios piato* [κυρίως πιάτο]). Nei ristoranti turistici e nelle taverne tradizionali i piatti non sono mai troppo elaborati. Il metodo più utilizzato per cucinare il pesce (*psari* [ψάρι]) è la brace. In Grecia la cucina di mare segue le tradizioni dei pescatori che cucinavano subito il pesce e i frutti di mare invenduti al mercato, bolliti o arristiti con soltanto qualche spezia e aroma. A differenza di quanto si possa immaginare, anche nei luoghi di mare e nelle isole greche la carne (*kreas* [κρέας]) è consumata più del pesce. Per molti secoli le coste greche, ma soprattutto le isole greche furono vittime delle scorribande dei pirati. La gente abbandonò i villaggi costieri per ripararsi in luoghi più sicuri nelle zone interne dell'isola, tra colline e montagne. Di conseguenza, la pesca fu un'attività poco praticata in favore dell'agricoltura e dell'allevamento di bestiame.

Nei menu dei ristoranti e delle taverne i prezzi indicano la portata (sing. *merida* [μερίδα], plur. *merides* [μερίδες]) che, di norma, viene servito con un contorno di salse, verdure, cipolle e/o patatine. In alcuni casi può essere indicato il prezzo al kg.

Apaki [Απάκι] - Maiale in aceto affumicato su rametti di salvia. Tradizionale della cucina cretese. È utilizzato anche come ingrediente dello *sfouggato (me apaki)* [Σφουγγάτο (με απάκι)].
Fricassè [φρικασέ] - Carne (di solito agnello o pollo) in fricassea, ovvero tagliata a pezzi e stufata in salsa di limone addensata con uova e farina. Si aggiungono lattuga, cipollotti, funghi, erbe e spezie varie.
Bakaliaros plaki [Μπακαλιάρος πλακί] - Baccalà a fette e patate in salsa di pomodoro con aglio, pepe, prezzemolo e origano. Ricetta antica dei monaci ortodossi.
Bifteki [Μπιφτέκι] - Le bifteki (dall'inglese *beef* = *manzo*) sono la risposta greca agli hamburger americani. Sono fatti con carne macinata di manzo impastata con uova, aglio, pepe, prezzemolo, menta, pangrattato e formaggio, di solito feta.

Fillet [Φιλέ] - Filetto di manzo, parte magra e tenera, priva di osso. Di solito viene grigliato, ma può essere anche saltato o fritto. Nei menu si trova anche il termine *psaronefri* [ψαρονέφρι] che indica un tipo di taglio che negli Stati Uniti è chiamato *tenderloin*.

Bourdeto [Μπουρδέτο] - È il piatto di pesce più famoso di Corfù, ma è diffuso in tutte le isole Ionie. Introdotto dai Veneziani (il nome deriva dal veneziano *brodeto*, piatto molto simile), può essere fatto con diversi tipi di pesce (l'ideale è lo scorfano) cotto in salsa di pomodoro piccante, cipolle fritte, patate e molto aglio. A Zante si chiama *bourgeto* [μπουργέτο].

Boureki [Μπουρέκι] - Tortino di pasta fillo con impasto fatto di zucchine, patate, formaggio (feta o mizithra) e menta. Originario della Turchia (*börek*), fa parte della tradizione culinaria cretese, specialmente di Chania. È considerato la versione salata del *galaktoboureko*.

[illegible]

Gyros Pita [Γύρος πίτα] - La pita è un pane di forma rotonda e schiacciata, più spessa, morbida e compatta della piadina romagnola o di quella del kebab. Viene cotta al forno senza condimento e in seguito riscaldata su una piastra bagnata d'olio. La carne è di maiale (differenza fondamentale con il kebab arabo, fatto con carne di

montone o mix di carni che non includono il maiale perché proibito dalla religione musulmana). Viene, infatti, detta anche *pork pita*. Ci sono varianti con pollo (*chicken pita*), con spiedini di carne (*souvlaki pita*) e, molto di rado, con il pesce (*psari pita*). È farcita con pomodoro, patatine e cipolle e salsa tzatziki. A volte è aggiunta un po' di paprika. Viene anche servito nel piatto (*gyros plate*) con gli stessi ingredienti che fungono da contorno alla carne.

Kleftiko [Κλέφτικο] - Indica un tipo di cottura della carne (di solito agnello, ma anche maiale o manzo), chiusa nella carta stagnola o pergamena (*ladokolla* [λαδόκολλα]) assieme a peperoni, formaggio (kefalotiri o altro grattugiabile), patate, aglio, cipolle, origano, menta, alloro, mostarda e pepe. Il nome deriva dai *kleftes* (ladri), i ribelli greci che combattevano contro i Turchi invasori. Per non rivelare i loro nascondigli, svilupparono un metodo di cottura che non produceva fumo: scavavano delle buche nel terreno e vi cuocevano le carni avvolte in panni umidi. Viene chiamato anche exochiko [εξοχικό].

[illegible]

Mydia saganaki [Μύδια σαγανάκι] - Cozze al tegamino in salsa di pomodoro con formaggio grattugiabile, aglio, cipolla, prezzemolo, peperoni e peperoncini piccanti.

Paidakia [Παϊδάκια] - Sempre presenti nei menu delle taverne greche (abitualmente con il termine inglese *grilled lamb chops*), sono costolette di agnello alla brace con aglio, origano e limone.

Pastitsio [Παστίτσιο] - Il pasticcio italiano made in Greece: pasta al forno con carne macinata, formaggio e besciamella.
Pastourma [Παστουρμά] - Carne di manzo affumicata e ricoperta di spezie e aromi come aglio, coriandolo, pepe nero, paprika e chiodi di garofano.
Sartza [Σάρτζα] - Piatto a base di carne di vitello, pomodoro e formaggio ladotyri. Tipico di Zante.
Seftalia [Σεφταλιά] - Salsiccia di forma allungata fatta con la carne macinata di maiale e/o agnello con cipolla, prezzemolo, cannella, sale e pepe. Alcune varianti prevedono mollica di pane e altre spezie come menta e cumino. Tradizionale di Cipro, è molto simile alla crepinette francese.
Skordostoubi [Σκορδοστούμπι] - Melanzane cotte in salsa di pomodoro, formaggio e aglio. Tipico di Zante.

[illegible]

Syglino [Σύγκλινο] - Maiale affumicato con erbe aromatiche e lessato nel vino. Viene conservato per alcuni giorni immerso nell'olio d'oliva o grasso di maiale e bucce d'arancia all'interno delle lainia, grandi vasi di terracotta. Specialità del Mani, regione del sud del Peloponneso.

LA CARNE

Agolo [Άγολο] - Cavallo (horse)
Arni (Arnaki) [Αρνί (Αρνάκι)] - Agnello (lamb)
Agriogourouno [Αγριογούρουνο] - Cinghiale (boar)
Chirino [Χοιρινό] - Maiale (pork)
Katsika [Κατσίκα] - Capra (goat)
Kokoras [Κόκορας] - Gallo (rooster)
Kotopoulo [Κοτόπουλο] - Pollo (chicken)
Kouneli [Κουνέλι] - Coniglio (rabbit)
Fragokota [Φραγκόκοτα] - Gallina faraona (guinea fowl)
Galopouloas [Γαλοπούλας] - Tacchino (turkey)
Moschari [Μοσχάρι] - Manzo (beef), vitello (veal)
Ortiki [Ορτύκι] - Quaglia (quail)
Panseta [Πανσέτα] - Pancetta (bacon)
Papia [Πάπια] - Anatra (duck)
Vatrachos [Βάτραχος] - Rana (frog)

IL PESCE E I FRUTTI DI MARE

Achinoi [Αχινοί] - Ricci di mare (sea urchins)
Achivades [Αχιβάδες] - Vongole (clams)
Astakos [Αστακός] - Astice, aragosta (lobster)
Atherina [Αθερίνα] - Latterino (smelt)
Bakalarios [Μπακαλιάρος] - Baccalà, merluzzo (cod)
Barbouni [Μπαρμπούνι] - Triglia (mullet)
Chtapodi [Χταπόδι] - Polpo (octopus)
Chtenia [Χτένια] - Capesante (scallops)
Galeos [Γαλέος] - Squalo galeo, canesca, verdesca (shark)
Garides [Γαρίδες] - Gamberetti (shrimps), gamberi (prawns)
Gavros [Γαύρος] - Acciughe, alici (anchovies)
Glossa [Γλώσσα] - Sogliola (sole)
Gopa [Γόπα] - Menola (picarel)
Fagri [Φαγκρί] - Pagro (porgy)
Ippoglossa [Ιππόγλωσσα] - Halibut (halibut)
Kalamarakia [Καλαμαράκια] - Calamari (squids)
Kalkani [Καλκάνι] - Rombo (turbot)

[illegible]

I FORMAGGI

Ancora oggi gran parte della popolazione greca è dedita alla pastorizia. I formaggi (tyri [τυρί]) hanno un ruolo fondamentale nella cucina ellenica: possono fungere da antipasto, da ingredienti per piatti più complesso oppure fare piatto da sé.

Anevato [Ανεβατό] - Formaggio prodotto dal siero di latte di pecora e di capra. La struttura è molle e granulare. Povero i grassi.
Anthotyros [Ανθότυρος] - Ha la forma di tronco di cono o di cilindro. Può essere sia secco o morbido di colore bianco candido oppure lievemente giallino, in base al tipo e alle percentuali di latte e siero utilizzate. La versione secca, piuttosto salata, è simile al mizithra e viene utilizzato anche grattugiato. La versione morbida è cremosa e dolce, e viene consumata sia fresco che stagionato. Viene prodotto nella regione di Tracia e Macedonia, nelle isole ionie e a Creta.

Batzos [Μπάτζος] - Formaggio prodotto con latte di capra e/o pecora in Tessaglia e Macedonia. Per mantenere la pasta semidura viene conservato in salamoia. Il sapore è gradevolmente acidulo, un po' salato. Viene utilizzato come formaggio da tavola oppure come saganaki.
Feta [Φέτα] - È il formaggio greco più famoso del mondo. Il suo nome deriva da "fetta", il modo in cui viene servita. La feta è prodotta con latte fresco di pecora (80%) e di capra (20%). Di colore bianco, priva di buccia, con piccolissimi fori irregolari. Può essere mangiata fresca o cucinata in modi diversi: fritta (*saganaki* [σαγανάκι]), grigliata (*scharas* [σχάρας]), arrostita (*psiti* [ψητή] o al forno (*sto fourno* [στο φούρνο]).
Formaella (Arachovas Parnassou) [Φορμαέλλα (Αράχωβας Παρνασσού)] - A pasta semidura, con latte di capra e/o di pecora. Viene prodotto nel villaggio di Arachova, celebre località sciistica greca poco distante dal sito archeologico di Delfi.
Galotyri [Γαλοτύρι] - Prodotto con latte di pecora nei mesi di luglio e agosto, è bianco e cremoso. È molto grasso ed ha un sapore un po' aspro.
Graviera [Γραβιέρα] - È prodotto con il latte di pecora o con un mix di latte di pecora e capra. Duro nella struttura, ha un gusto delicato. È simile alla gruviera svizzera ma prodotto con ingredienti greci. Ci sono molte versioni, le più diffuse sono quelle di Creta (*Kritis* [Κρήτης]), di Naxos (*Naxou* [Νάξου]) e di Agrafon [Αγράφων], in Tessaglia. Viene utilizzato anche grattugiato sulla pasta o su altri piatti.
Kasseri [Κασσέρι] - Formaggio di latte di pecora di colore giallino dal sapore delicato. Fa parte dei formaggi a pasta filata, buono dunque per tiropita, tiganes e saganaki. Molto usato anche nei panini.
Kalathaki Limnou [Καλαθάκι Λήμνου] - Formaggio dell'isola di Lemnos prodotto con solo latte di pecora oppure unito a latte di capra che non deve superare il 30% del composto totale. Maturato in salamoia, mostra una consistenza molle, una forma cilindrica un po' rigonfia dovuta ai cestelli *kalathaki* in cui viene conservato. Viene mangiato come meze, ma anche utilizzato preparare torte salate.
Kathoura [Καθούρα] - Formaggio prodotto a ikaria con latte di capra maturato in salamoia per circa tre mesi. Di colore bianco e consistenza media, ha un sapore intenso e un po' piccante. Indicato anche con il termine *kathouritsa* [καθουρίτσα].
Katiki Domokou [Κατίκι Δομοκού] - Formaggio cremoso fatto con latte di capra, o misto di capra e pecora. È utilizzato sia come antipasto che nella preparazione di torte.
Kefalograviera [Κεφαλογραβιέρα] - Come suggerisce il nome, è una via di mezzo tra il kefalotiri e il graviera. Prodotto con il latte bovino, ha una struttura dura, un colore giallino, gusto e odore particolarmente intensi. Viene anche utilizzato grattugiato.

San Mihali [Σαν Μιχάλη] - Prende il nome dal santo protettore dell'isola di Syros, dove veniva prodotto dai monaci cattolici utilizzando soltanto latte bovino. Il suo sapore ricorda il parmigiano.
Sfela [Σφέλα] - Simile alla feta, ma ha un sapore più intenso e salato. Si produce con latte misto di pecora e di capra.
Sitaka [Σιτάκα] - Tradizionale delle isole di Kassos e Karpathos, nel Dodecaneso, viene prodotto con latte di pecora o mix di pecora e capra, salato e lasciato a

fermentare. Ha una consistenza cremosa. A Karpathos è utilizzato come condimento per i makarounes.
Telemes [Τελεμές] - È un variante della feta, prodotta con latte di mucca. Mostra così un sapore meno forte.
Touloumotiri [Τουλουμοτύρι] - Formaggio morbido, bianchissimo e dolce. Viene conservato in sacchetti fatti con la pelle di pecora o di capra.
Tyrozouli [Τυροζούλι] - È prodotto ancora oggi con metodi casalinghi, unicamente con latte di capra senza cagli ma solo con l'aceto. Ha una consistenza piuttosto dura e un sapore leggero ma deciso. Tradizionale di Creta, in particolare della zona di Sfakia.
Xygalo Siteias [Ξύγαλο Σητείας] - Prodotto nella zona di Sitia (Creta), è fatto con latte di capra e/o di pecora. Di colore bianco e di consistenza cremosa, ha un sapore acidulo e intenso. Viene servito da solo come meze oppure come contorno di altre pietanze.
Xinotiro [Χινοτύρο] - Formaggio dal sapore amaro e acido, dal basso contenuto di grassi.

I DOLCI

In Grecia i dolci (sing. *gliko* [γλυκό], plur. *glika* [γλυκά]) sono presenti nei menu di ristoranti e taverne, ma si possono acquistare nei panifici, forni e kafeneia e, ovviamente, nelle zacharoplasteia, le pasticcerie greche. Ci sono due termini che in greco definiscono le torte: al tradizionale *tourta* [τούρτα] (al plur. *tourtes* [τούρτες]) utilizzato per quelle torte classiche dei matrimoni e delle feste religiose si è aggiunto il termine di derivazione anglofona *keik* [κέικ], per indicare, abitualmente, quelle consumate a colazione o servite assieme al caffè.

Asoures [Ασουρές] - Ricetta tradizionale che lega cultura cristiana e musulmana. Oggi è molto diffusa sia Turchia che in Grecia. Il nome deriva dalla Ashura, festività religiosa islamica. In Grecia è diffusa con lo stesso nome, anche se molti Cristiani preferiscono chiamarlo *Varvara* [Βαρβάρα], perché legato alla festività di Santa Barbara. È un mix di cereali, legumi e frutta secca in brodo freddo di cottura più o meno denso.
Amygdalota [Αμυγδαλωτά] - Biscotti alle mandorle, fatti con semolino, scorza d'agrumi, acqua di rose o di fiori d'arancio e zucchero a velo. Hanno una consistenza molto particolare: croccanti fuori e gommosi all'interno. Possono assumere svariate forme: sono molto diffusi quelli a forma di pera (c'è anche il picciolo, fatto con i

chiodi di garofano); infatti, sono chiamati anche *ahlathakia* [αχλαδάκια], in greco *piccole pere*. Molte isole se ne contendono la paternità: poco importa giacché si riescono a trovare ovunque.

Bougatsa [Μπουγάτσα] - Uno dei dolci greci più buoni, consumato principalmente a colazione. È fatto di pasta fillo ripiena di crema (*me crema* [με κρέμα]). Le migliori sono di Salonicco, città da cui proviene, e di Creta, specialmente quella di Chania, dove prende il nome *bougatsa Chanion* [Χανιών] ed ha come ripieno formaggio (*me tiri* [με τυρί]) mizithra. Si può trovare anche in versione salata, con carne macinata (*me kima* [με κιμά]).

Baklava [Μπακλαβά] - È uno dei dolci più famosi e diffusi dell'area mediorientale. L'origine è turca. Si tratta di pasta fillo ripiena di frutta secca tritata (mandorle, noci e/o pistacchi), cannella, burro e sciroppo di miele.

Halvas [Χαλβάς] - Dolce tipico dell'area del Mediterraneo Orientale, dei Balcani e del Medio Oriente, fino all'India e al Pakistan. Ogni popolo ha una sua versione. In Grecia la variante più diffusa viene preparata con il semolino o la *tahina* (crema

ricavata dai semi di sesamo bianco), imbevuto di sciroppo fatto con cannella, chiodi di garofano e scorza di limone.

Kalitsounia [Καλιτσούνια] - Dolcetti tradizionale di Creta. Sono fagottini di pasta sfoglia ripieni di mizithra (o ricotta dolce), e cannella. Sono spesso serviti ricoperti di miele. Si chiamano anche *lychnarakia* [λυχναράκια], *piccole lanterne*.

[illegible]

Loukoumades [Λουκουμάδες] - Altra celebre delizia ellenica, ovunque diffusa. Sono frittelle a forma di palline (balakia [μπαλάκια]), molto simili alle *fritole veneziane*. Si possono trovare anche come ciambelle, simili alle *graffe napoletane*. Sono imbevute di sciroppo di zucchero, ricoperte di miele, cannella, sesamo e/o cioccolato.

Loukoumi [Λουκούμι] - Dolci di origine turca per tradizione accompagnano il caffè greco, anche sono molto amati dai bambini. Ci sono diversi tipi che differiscono per forma e sapore. Quelli tipici hanno una forma cubica; gli aromi più comuni sono quelli di rosa, bergamotto, cannella e mastika, la celebre resina dell'isola di Chios.

Sono molto simili ai marshmallow, ma la loro consistenza è più collosa a causa dell'alta concentrazione di zucchero.

Mandola [Μάνδολα] - Mandorle caramellate tostate, a volte con sesamo, tipiche di Corfù. Il nome deriva dalla parola italiana *mandorla*: erano i dolcetti amati dall'aristocrazia veneziana quando l'isola era sotto il dominio della Serenissima.

Mandolato [Μαντολάτο] - Versione greca del mandorlato veneto, diffusosi a Zante durante l'occupazione veneziana. Viene prodotto anche a Corfù dove viene spesso preparato con il kumquat.

[illegible]

Moustalevria [Μουσταλευριά] - Detta anche moustopita (torta di mosto), questo piatto a base di mosto d'uva e farina ha origini che si perdono nell'antica Grecia. Viene servito con noci, mandorle e altra frutta secca. A Creta viene chiamata anche *kefteria* [κεφτέρια].

Myrmigkato [Μυρμηγκάτο] - Dolce morbido e delicato, ricoperto da una glassa di cioccolato. Viene anche detta *torta formicaio* perché sembra che l'interno sia pieno di formiche.

Otia [Ωτία] - Dolci della storica regione del Ponto a forma d'orecchio, da cui il nome. Simili alle frappe, sono ricoperte di zucchero a velo, miele o sciroppo.

Pasteli [Παστέλι] - Barrette dolci fatte con miele e sesamo. È uno degli snack più diffusi in Grecia e uno dei più antichi, tanto che Omero racconta di alcuni dolci molto

simili. Si trova in bustine al supermercato o nei bar. Se ne trovano anche con altri ingredienti come frutta secca, arachidi e mandorle.

Portokalopita [Πορτοκαλόπιτα] - Torta all'arancia con yogurt greco e uvetta.

Poupeki [Πουπέκι] - Dolce di semolino sciropposo che ricorda nell'aspetto il galaktoboureko. Si trova in tantissime varianti, ma lo sciroppo di limone e cannella è sempre presente.

[illegible]

Vassilopita [Βασιλόπιτα] - Pandolce di Capodanno. Il sapore è caratterizzato dalla presenza di *mahlepi*, una spezia aromatica, e mastika di Chios. Si taglia dopo la mezzanotte e la fortuna arride chi trova la moneta infilata durante la preparazione del dolce. Il nome significa torta di San Basilio [Άγιος Βασίλης], santo che in Grecia s'identifica con Babbo Natale, festeggiato a Capodanno, giorno in cui vengono anche distribuiti i regali.

Xerotigana [Ξεροτήγανα] - Dolce tradizionale di Creta. Sono, infatti, due prodotti tipici di quest'isola gli ingredienti base: olio d'oliva e *tsikoudia*. Sono strisce sottili fritte e arrotolate ricoperte di semi di sesamo e imbevute di sciroppo di limone, miele, cannella e chiodi di garofano. Sono offerti durante cerimonie come battesimi e matrimoni o nelle festività natalizie.

I METODI DI COTTURA E LE TECNICHE CULINARIE

- **gemista** [γεμιστά], ripieni (di pomodoro, spezie e a volte riso)
- **ladolemono** [λαδολέμονο], in salsa di limone e olio d'oliva
- **kapnisto** [καπνιστό], affumicato (smoked)
- **kokkinisto** [κοκκινιστό], in salsa di pomodoro (in tomato sauce)
- **krassato** [κρασάτο], al vino (in wine sause)
- **marinatos** [μαρινάτος], marinato (marinated)
- **me saltsa** [με σάλτσα], in salsa
- **me skordalia** [με σκορδαλιά], in salsa d'aglio (in garlic sauce)
- **ogkraten** [ογκρατέν], gratinato, al gratin (gratin)
- **pane** [πανέ], impanato
- **psito** [ψητό], arrostito (roasted)
- **saganaki** [σαγανάκι], fritto in una padella tipica (con formaggio e pomodoro)
- **sti ladokolla** [στη λαδόκολλα], al cartoccio (jacket)
- **sti schara** [στη σχάρα], alla griglia (grilled)
- **sti souvla** [στη σούβλα], allo spiedo (spit-roasted)
- **sto atmo** [στο ατμό], al vapore (steamed)
- **sta karvouna** [στα κάρβουνα], alla brace (grilled)
- **sto fourno** [στο φούρνο], al forno (in inglese, bake oppure in the oven)
- **tiganito** [τηγανητό], fritto (fried) in padella
- **vrasto** [βραστό], bollito, lesso (boiled)

DOVE MANGIARE

Mangiare fuori in Grecia non costa molto. Bisogna, però, evitare i ristoranti delle zone più turistiche, dove spesso il conto è salato e il cibo di scarsa qualità. Valutate di spendere, mediamente a persona, per un pasto completo a base di carne €15-20, per uno a base di pesce €25-30. Un'alternativa veloce ed economica al pranzo o alla cena sono il gyros pita o il souvlaki. Ci sono tanti fast food dove è possibile prenderli: assieme a una bibita costano sempre meno di €5.

Si può fare un'ottima colazione economica in uno dei tanti panifici presenti in quasi tutti i villaggi dell'isola. Si trova di tutto, dal dolce al salato. Da bere si possono acquistare succhi di frutta oppure bevande fredde o calde a base di latte, caffè o

cioccolato. Se volete fare una tradizionale colazione greca dovete prendere una bougatsa me crema (con crema) accompagnandola con un Nescafè Frappè.

Un consiglio su tutti: siete in Grecia, non ostinatevi a mangiare cucina italiana o a bere caffè espresso. È l'occasione giusta per provare i deliziosi piatti della cucina greca.

Per quanto riguarda la problematica celiachia, non ci è possibile dare consigli in proposito perché nel Paese ellenico non esiste una lista ufficiale di ristoranti "Gluten-free". Anche se esistesse, non potremmo dare la garanzia di aggiornamenti continui e, inoltre, non esiste la certezza che in cucina vengano svolte correttamente tutte le operazioni necessarie al fine di non arrecare danni ai celiaci. Nel blog del sito **www.isole-greche.com** potete trovare alcune informazioni e consigli. Inoltre è possibile scaricare e stampare la *Greek Gluten-Free Restaurant Card*, un piccolo dépliant che spiega bene in greco la vostra situazione, in modo tale che lo staff del ristorante, hotel o bar si comporti di conseguenza.

Segue l'elenco dei migliori ristoranti di Paros. Sono stati scelti quei ristoranti che, pur avendo standard di cucina e servizio alti, non hanno prezzi eccessivamente alti. È possibile che non sia presente l'indirizzo perché si trovano in stradine non formalizzate nella toponomastica dell'isola. Laddove possibile, sono forniti anche i numeri di telefono per prenotare al fine di evitare attese per avere un tavolo.

Tra i migliori ristoranti dell'isola si segnalano:

CITTÀ DI NAXOS

[illegible]

To Ariston [ΤΟ ΑΡΙΣΤΟΝ] (Papavasiliou Street | +30-2285026002) - Questo piccolo souvlatzidiko con pochi tavoli all'interno e fuori, sul marciapiede, offre i migliori

souvlaki e gyros di Naxos. Le porzioni sono molto generose, i prezzi bassi e il servizio gentile e veloce. Buone anche l'insalata greca e feta grigliata. Non rifiutate l'ottima limonata fatta in casa che vi verrà offerta al termine del pasto. €

[illegible]

[illegible]

[illegible]

AGIOS PROKOPIOS

[illegible]

Anesis Spiros (+30-2285042055) - Taverna dall'atmosfera semplice dove si possono gustare ottimi piatti di carne, tra i quali maiale allo spiedo, ben in vista. Buono e vario il menu. Servizio gentile e veloce. €

AGIA ANNA

[illegible]

Akrogiali (+30-2285042726) - Locale per gli amanti della carne: molta varietà e ottima preparazione. Da provare anche i dakos, l'insalata greca e quella di patate. Porzioni davvero abbondanti. Staff cordiale e veloce. €

PLAKA

[illegible]

[illegible]

[illegible]

ALIKO

[illegible]

Restaurant Grill Apolafsi [ΑΠΟΛΑΥΣΗ] (+30-2285075483) - Si trova di fronte alla spiaggia, lungo la strada costiera tra Kastraki e Aliko. I tavoli sono disposti sotto degli alberi. Servono enormi grigliate di pesce e di carne. €

APIRANTHOS

Rotonda (+30-2285061254) - Si mangia su una terrazza con fantastica vista delle colline di Naxos. Ottima cucina tradizionale, in particolare i piatti a base di carne.

Sono consigliati soutzoukakia smyrneika, moussaka, saganaki e bouyiourdi. Porzioni molto abbondanti. €

DOVE MANGIARE ITALIANO

[illegible]

COME RAGGIUNGERE NAXOS

Naxos è raggiungibile con l'aereo o con il traghetto. In realtà, il suo aeroporto, costruito nel 1992, serve soltanto tratte nazionali. Partendo dall'Italia, dunque, bisogna necessariamente fare scalo ad Atene, ma di solito è una soluzione molto dispendiosa in termini di tempo e di danaro. L'opzione più economica consiste nel

prendere un volo per altre isole che abbiano un aeroporto internazionale. La più vicina è Mykonos raggiungibile in un'ora di traghetto e appena 40 minuti con le navi veloci. C'è poi Santorini, più distante: cinque ore e mezza con il traghetto, un po' più di due ore con l'aliscafo veloce. Una soluzione molto utilizzata è il volo per Atene. Si prende poi la metropolitana fino alla fermata del Pireo e ci si imbarca. La durata del tragitto con la nave è di circa 7-8 ore. In tutte le opzioni miste volo + nave, bisogna prestare attenzione agli orari. In particolare, bisogna verificare se c'è il tempo tra l'arrivo all'aeroporto e la partenza della nave: meno di tre ore può risultare un azzardo; inoltre, capita spesso che il volo atterri dopo l'ultima partenza delle navi dirette a Naxos. Si può risolve prendendo un alloggio nei pressi del porto del Pireo o nel centro di Atene, meglio se nei pressi della metro. Monastiraki [Μοναστηράκι], Plaka [Πλάκα], Platia Sintagma [Πλατειά Σύνταγμα] o Thission [Θησείο] sono zone turistiche molto belle e frequentate.

Volendo evitare l'aereo, si deve partire da uno dei porti del mar Adriatico (Trieste, Venezia, Ancona, Bari, o Brindisi) per raggiungere Patrasso, città della costa occidentale della penisola Greca. A questo punto, bisogna tagliare tutta la penisola ellenica (circa 220 km) per arrivare al Pireo, porto principale di Atene, e prendere un nave diretta a Naxos. Come si può immaginare il viaggio è estenuante perché dura quasi due giorni. Si può consigliare solo a chi ha molta paura dell'aereo oppure a chi considera il viaggio come parte integrante della vacanza: infatti, durante questa moderna odissea, spesso ci si diverte e si fanno nuove amicizie.

DOVE DORMIRE

Per dormire a Naxos e, più in generale, nelle isole greche senza spendendo il giusto bisogna evitare l'acquisto di pacchetti turistici tutto compreso. Sull'isola ci sono alberghi e villaggi turistici molto belli, ma che questi si trovino in Egitto, Spagna, Turchia, Italia o Messico non cambiano molto. I ristoranti hanno spesso stesso cibo, rivolto principalmente alla clientela inglese, tedesca o americana che non ha una tradizione culinaria come la nostra. Prendere in affitto soltanto un alloggio e mangiare fuori a pranzo o cena può costare molto meno rispetto a una soluzione all inclusive o pensione completa. In più, solo in questo modo si possono conoscere le

tradizioni dell'isola e i piatti della cucina greca: scoprirete come questa cucina non sia soltanto moussakà, insalata greca e souvlaki. Alcuni potranno opporsi all'idea affermando che la vacanza deve essere solo relax e il non avere a disposizione il personale dell'albergo pronto a esaudire ogni minima richiesta potrebbe rendere la vacanza stressante. Beh, non esiste nulla di più rilassante di sorseggiare un Nescafé Frappé seduti al tavolo di un bar oppure di cenare in taverna, in particolar modo quando (e accade molto spesso) il proprietario si unisce al tavolo raccontando aneddoti sull'isola e sulla Grecia, in un'atmosfera intima e familiare.

Chi non vuol rinunciare alle proprie comodità può scegliere la mezza pensione che rappresenta spesso un buon compromesso: si può girare di giorno sapendo che è già tutto pronto per la cena, anche se difficilmente gusterete in hotel gli squisiti piatti della cucina greca così come cucinati nelle taverne dell'isola.

La maggior parte dei turisti inglesi, olandesi e tedeschi (e non pochi italiani) trascorre le proprie giornate nella piscina dell'albergo o limitandosi alla spiaggetta vicina. In realtà, per scoprire, vivere e amare un'isola greca bisogna girala per vedere le sue spiagge, la sua natura sorprendente e i suoi siti storici ricchi di cultura e di arte. Inoltre, le gite organizzate dai tour operator costano molto di più di noleggiare un'auto e scoprire da sé i posti, girando con una cartina in mano sentendosi dei novelli esploratori a là Jacques Cousteau.

Per organizzare una vacanza perfetta nelle isole greche basta semplicemente acquistare il biglietto di un aereo (o di una nave), prendere in affitto un'auto o uno scooter dall'Italia o sul posto. Per l'alloggio si può scegliere un appartamento, uno studio (tipico monolocale greco, con bagno e spesso con angolo cottura) oppure a una pensione a conduzione familiare.

La scelta dell'alloggio dipende dalla propria idea di vacanza. Se si vuole girare l'isola di giorno e avere qualcosa da fare la sera, allora il luogo migliore è senz'altro la Chora. La zona di Agios Georgios è una buona alternativa, forse anche migliore, perché vicinissima al centro del capoluogo e vicina alla spiaggia. Si dorme qui, a pochi passi dal mare, si fa colazione in uno dei bar/ristoranti sulla spiaggia si gira l'isola tutto il giorno e la sera si rientra per godersi il tramonto. Se si vuole stare tranquilli, basta prendere un alloggio in una delle numerose spiagge dell'isola. I

surfisti, infine, conoscono bene gli spot di Naxos: ovviamente Mikri Vigla è la principessa, poi vengono le altre.

Sul sito **www.isole-greche.com** trovi una selezione dei migliori alloggi dell'isola. Sono suddivisi per zona, in modo da poter scegliere quello che meglio si adatta alle vostre esigenze.

COME SPOSTARSI

Dal porto di Naxos si possono fare alcune escursioni. Si raccomanda quella che porta in giro per le Piccole Cicladi, arcipelago d'isolette uniche per bellezza del mare e natura incorrotta. Un'altra meta molto interessante è Delos, l'isola sacra dell'Antica Grecia, un patrimonio eccezionale di storia, arte e cultura. Per entrambe, è possibile chiedere informazioni presso il proprio alloggio oppure al porto della Città di Naxos. Non si riportano in questa guida orari e prezzi in quanto variano in continuazione oltre ad essere diverse le barche che effettuano queste escursioni. Bisogna considerare che, prima organizzare escursioni su altre isole, bisogna girare bene Naxos perché è piena di tesori e di spiagge fantastiche. Per vedere tutto in modo rilassato occorre almeno una settimana.

Gli autobus sono puliti, affidabili e funzionali. La stazione principale si trova nel

Lo scooter è il mezzo ideale per chi ama girare in completa autonomia. Evitate i motorini di cilindrata 50cc perché ci sono strade con dislivelli piuttosto impegnativi. Le strade che collegano le varie cittadine sono sicure e quasi tutte asfaltate. Il prezzo del noleggio di un'auto a Naxos è di circa €30-35 per un'utilitaria; per uno scooter

50cc il prezzo è di circa €15-20. Il prezzo aumenta con la cilindrata e diminuisce con l'aumentare del numero di giorni di noleggio. Contrattate perché si riesce sempre a strappare un po' di sconto.

SPORT E TEMPO LIBERO

Naxos è una delle isole più celebri tra gli amanti del windsurf e kitesurf: ci sono spot [illegible] pari di Mikri Vigla. I principianti possono allenarsi a (Dirty) Laguna Beach ed Agia Anna.

Naxos è un'isola dove si possono praticare tanti altri sport ed attività all'aria aperta. Gli amanti delle escursioni, del trekking e della mountain bike la ameranno per il gran numero di stradine di campagna in pianura fino alle zone d'altura con paesaggi molto suggestivi. In vendita nei negozi turistici e nei peripteri mappe di Naxos segnalano tutti gli itinerari da fare a piedi e in bici.

Sulla strada per Agios Prokopios, a soli 5 km dalla Città di Naxos si trova il *Naxos Aqua Fun Water Park*, un parco acquatico con piscine, scivoli, giochi d'acqua.

Fino a pochi anni fa le immersioni a Naxos erano proibite a causa della presenza di [illegible] tutte le zone interdette.

Nei due campi di calcio a cinque dalla Città di Naxos si organizzano tornei estivi tra squadre di locali e turisti. Nelle spiagge dell'isola si trovano spesso campi, più o meno improvvisati, per praticare beach volley.

VITA NOTTURNA

La vita notturna a Naxos non sarà trasgressiva ed eccitante come quella di Mykonos o Ios, ma è comunque piacevole e non annoia mai. Si concentra nella Città di Naxos, sul suo lungomare e nei suoi vicoli. Alcuni locali dove passare la notte sono il *Day-Night*, il *Cream Club*, il *Cosa Nostra*, il *Med Bar*, ma la discoteca più celebre e grande di Naxos è il *Super Island*, nella quartiere di Grotta. Su alcune spiagge come Plaka, Agios Prokopios e agia Anna ci alcuni pub e taverne dove trascorrere le serate con un po' di movimento.

[illegible]

Veggera Club è il locale più esclusivo di Naxos: clientela tranquilla e raffinata. All'interno è il caos, ma all'interno del giardino si può conversare con bella musica in sottofondo. L'*Ocean Club*, all'inizio del porto di fronte al ristorante *Jackpot's*, è uno dei locali più frequentati dell'isola.

LA STORIA

Grazie alla sua posizione strategica, al centro del mar Egeo, Naxos è stata una delle isole più ambite dell'arcipelago delle Cicladi. Erodoto di Alicarnasso affermava che Naxos voleva dire *la fertile fra le isole*. Nell'antichità, e ancora oggi, la frutta, l'olio e il vino di Naxos erano apprezzati e famosi. Archiloco di Paros paragonava il vino di Naxos al nettare gli dei. Secondo la mitologia greca, Zeus avrebbe trascorso la sua infanzia a Naxos, qui sarebbe nato Dioniso (per i Romani, Bacco), il dio del vino e sarebbe stato anche il luogo in cui Teseo avrebbe abbandonato Arianna.

Ci sono tracce di presenza sull'isola già nel periodo neolitico, in particolare nel IV millennio a.C. Dalla metà età del bronzo, Naxos, come altre isole delle Cicladi, fu influenzata dai Minoici di Creta e, in seguito, dalla civiltà micenea. L'insediamento più importante risalente a questo periodo si trova nel quartiere di Grotta, nella zona

occidentale del capoluogo. Il nome dell'isola trae origine dal comandante dei Cari, popolazione proveniente dall'Asia Minore.

Tra il VII e il VI secolo a.C. Naxos conobbe un periodo di particolare prosperità, convincendola alla rivolta contro la nobiltà.

Nel 735-734 a.C., i Nassi e i Calcidesi di Eubea fondarono assieme la prima colonia greca in Sicilia, che chiamarono Naxos. Quel nome rimase fino al 1847 quando la cittadina cambiò la sua denominazione in Giardini e così fu chiamata fino al 1978 quando divenne l'attuale Giardini-Naxos.

uomini.

Dal V secolo a.C. al XII secolo d.C. Naxos perse ogni indipendenza, conquistata e occupata da numerosi popoli stranieri che si sostituivano nel tempo in seguito ad aspre battaglie: Ateniesi, Macedoni, Tolomei d'Egitto per poi far parte della provincia dell'Impero Romano che faceva capo all'isola di Rodi.

di mare tra Naxos, Paros e Ios. Era una zona di transito marittimo commerciale cruciale tra Costantinopoli, Creta e la penisola ellenica.

Durante questo periodo sorsero numerose chiese e monasteri che sancirono nuove forme di architettura ecclesiastica. Inoltre, antichi templi furono trasformati in

basiliche paleocristiane in modo da rendere evidente il prevalere della religione cristiana sulle antiche religioni pagane.

Nel 1204 l'isola fu conquistata dai veneziani. Marco Sanudo che istituì il Ducato dell'Arcipelago, detto anche Ducato di Naxos. L'isola divenne centro amministrativo ed economico delle Cicladi. A Marco Sanudo si deve la costruzione del Kastro che, ancora oggi, si può ammirare nella zona più elevata del capoluogo. La presenza dei Veneziani è inoltre testimoniata dai numerosi palazzi e dalle torri sparse in tutta l'isola.

Come molte altre isole del mar Egeo, Naxos dovette difendersi dalle incursioni dei pirati. I Veneziani costruirono una rete di torri di avvistamento che comunicavano tra loro tramite segnali di fumo o luminosi in modo da fare viaggiare rapidamente le resero protagoniste di numerose controversie. Il settimo e ultimo duca della dinastia dei Sanudo, Niccolò Dalle Carceri, figlio della duchessa Fiorenza Sanudo, fu ucciso nel 1383 da Francesco Crispo, duca di Milos, durante una battuta di caccia nelle

Quando il celebre pirata Hayreddin Barbarossa conquistò le Cicladi nel 1538, il Ducato il Ducato era già in declino. In realtà, fu lasciato al comando l'allora duca Giovanni Crispo IV in cambio di pesanti tributi pecuniari da versare al sultanato ottomano. Ciò generò un periodo di ristrettezze economiche che si ripercossero in ad una serie di alternanze tra le altre nobili famiglie. Durante tutto questo periodo pochissimi turchi si trasferirono nell'isola, lasciando così poche tracce della loro

presenza. L'occupazione ottomana perdurò fino alla rivolta del 1821 quando i Nassi si unirono alle rivolte che stavano scoppiando in tutta la Grecia contro i Turchi.

Nel maggio del 1941 l'isola fu occupata dagli Italiani e venne di nuovo nell'ottobre del 1944 quando fu annessa definitivamente allo Stato Greco.

LA CITTÀ DI NAXOS

La Città di Naxos [Νάξος] (in inglese *Naxos Town*) e il capoluogo e il principale porto dell'isola. Come spesso accade per altre isole greche, viene chiamato anche Chora [Χώρα]. Si trova al centro della costa ovest, a 3 km dall'aeroporto. La maggior parte dei turisti che visitano Naxos alloggia nel centro del capoluogo o nelle sue vicinanze: è, infatti, disponibile una pletora di alloggi di ogni tipo, sia all'interno della cittadina sia ad Agios Georgios, un piccolo abitato attiguo, con annessa spiaggia.

La cittadina può essere suddivisa nelle seguenti zone: *Porto*, il lungomare pieno di negozi, bar e taverne; *Kastro*, la cittadella fortificata, dove abitavano i Veneziani durante la dominazione dell'isola; *Bourgos*, la zona al di fuori delle mura del Kastro dove, invece, viveva la popolazione greca; *Grotta*, quartiere sul versante nord della cittadina, importante dal punto di vista storico in seguito a una serie di scavi che hanno portato alla luce numerosi reperti archeologici. Molti considerano anche Agios Georgios e la sua spiaggia come un ulteriore quartiere del capoluogo.

PORTO

Arrivando al porto, la prima cosa che si vede è l'isolotto di Palatia, unito alla riva da una stretta lingua di terra artificiale. Sull'isolotto si trova Portara, il celebre portale marmoreo, che doveva essere l'ingresso di un maestoso tempio di Apollo, mai

cui è intitolata la chiesetta.

Passeggiando sul lungomare, quasi in prossimità della zona di Agios Georgios, scendendo alcuni gradini, si attiva sotto la **Sfinge dei Nassi**, copia di quella donata

Edipo, giunto a Tebe, s'imbatté nella Sfinge e all'enigma che recitava: "*C'è sulla terra un animale che può avere quattro, due o anche tre gambe ed è sempre chiamato con lo stesso nome*", rispose: *"È l'uomo, che nell'infanzia va a carponi e nella vecchiaia usa una terza gamba, il bastone"*. Allora la Sfinge si uccise ed Edipo fu acclamato salvatore di Tebe.

KASTRO

Il Kastro [Κάστρο] fu eretto nel 1207 durante la dominazione veneziana per opera di Marco Sanudo e divenne la sede del potere veneziano nelle Cicladi per oltre tre secoli. Posta sulla sommità della collina dove si ergeva l'antica acropoli della Città di Naxos, la cittadella medioevale conserva ancora oggi l'originale impianto a forma di pentagono, ma delle sette torri ne rimangono soltanto una, la torre dei Glezos-Crispi. Sono, invece, in buonissimo stato la porta d'accesso laterale, *Paraporti*, e quella principale, *Porta Trani*, sulle cui facciate sono distinguibili alcune iscrizioni veneziane. L'interno del Kastro è un dedalo di viuzze lastricate, a volte coperte, di antichi palazzi veneziani con gli stemmi delle famiglie proprietarie.

Torre Crispi è l'unica delle dodici torri del Kastro medioevale ad essere rimasta in

torre passò per molte mani tra cui le ultime furono quelle della famiglia Glezos che

donò la struttura allo Stato Greco. La torre è infatti nota anche come *torre Glezos*, o Aperathitissa, *di Apiranthos*, città d'origine dei Glezos. L'architrave all'ingresso della

Appena dentro l'arco della porta Trani, si trova la **casa Della Rocca-Barozzi** che oggi (non sembra, ma si tratta di una sola persona!), proprietario della casa-museo, nel piccolo giardino appena fuori la porta Trani. Ogni anno viene organizzato il *Domus*

Nella piazza centrale del Kastro, nei pressi del convento delle Orsoline, si trova la **Cattedrale Cattolica**, chiesa barocca del XIII secolo a tre navate e con una cupola, fregiata con i marmi di Naxos. All'interno si notano, sul pavimento, i blasoni di nobili famiglie veneziane, tra cui i Crispi e i Barozzi, sostenitrici della Chiesa. È sede dell'arcidiocesi cattolica di Naxos, Andros, Tinos e Mykonos ed è consacrata alla Presentazione al Tempio di Gesù. Tra le icone più interessanti, una Vergine Maria Eleousa (Madre di Dio della tenerezza o della misericordia), risalente all'XI secolo.

Nei pressi della Cattedrale Cattolica si trova l'unica chiesa ortodossa del Kastro, prepara le medicine) nelle Chiese d'Oriente.

Più avanti, verso est, nei pressi della porta Paraporti, si trova il **Convento dei Cappuccini** con la chiesa intitolata a Sant'Antonio da Padova, a navata singola

pavimentata in marmo ricoperto di pietre sepolcrali recanti gli stemmi di alcune famiglie nobili veneziane.

Nel 1627 Raffaele Schiattini, arcivescovo di Naxos, fondò l'Istituto Commerciale Francese, una scuola per cattolici e in seguito aperta anche agli ortodossi. Fu gestita dai padri gesuiti fino al 1773. Nel 1782, passò ai monaci dell'ordine di San Lazzaro fino al 1887, anno in cui lasciarono l'isola. Nel 1891 i sacerdoti salesiani ne fecero una scuola specialistica (*Emporiki Scholi* [Εμπορική Σχολή]) per l'insegnamento di varie materie tra cui le lingue straniere. Uno degli alunni fu Nikolaos Kazantzakis, il più grande scrittore della Grecia moderna, autore dei libri *Zorba il greco* e *L'ultima tentazione di Cristo*. Nel 1927, dopo circa tre secoli di attività la scuola fu chiusa per sempre. Dal 1973 l'edificio ospita il **Museo Archeologico** che custodisce oggetti di

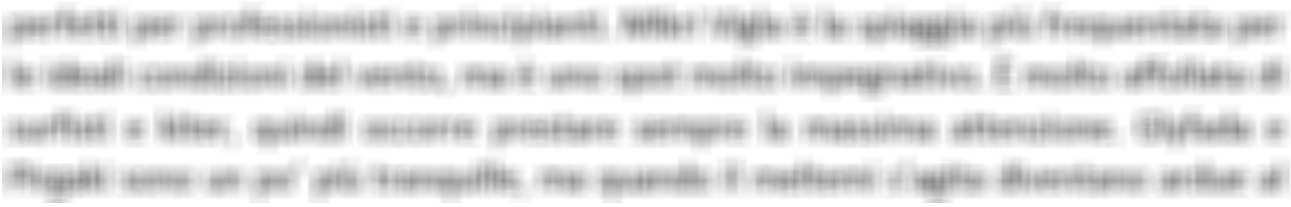
BOURGOS

Se nel Kastro viveva l'élite veneziana, nel Bourgos [Βούργος] abitava la gente comune, non soltanto di etnia greca. Oggi è il quartiere più vivace e caratteristico del capoluogo. Si riconosce facilmente dal divertente cartello/mappa che si trova all'ingresso dell'**Old Market**, un articolato labirinto di stradine, vicoli e piazzette, nei quali abbondano caffè, taverne, negozi, case fiorite di buganvillee e piccole chiese. Nel passato si accedeva al Bourgos attraverso tre porte: *Porta tou Gialou* [Πόρτα του γιαλού], sulla quale è ben evidente il blasone della famiglia Crispi; *Exobourgo*

[Εξώμβουργο], nei pressi della chiesa di Profitis Ilias [Προφήτης Ηλίας]; e *Pyli tis Evriakis* [Πύλη της Ευρειακής], l'ingresso del quartiere ebraico.

GROTTA

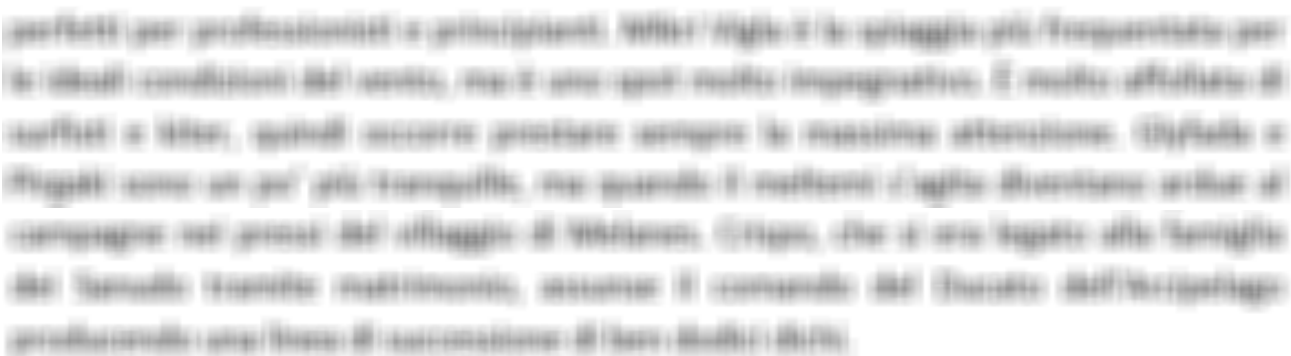
Situato sul litorale nord della cittadina, il quartiere Grotta ha come centro Piazza Mitropoleos [Πλατεία Μητρόπολης] dove si trovano la Cattedrale Ortodossa e il Museo Mitropoleos. Il toponimo fu introdotto dai Veneziani e si riferisce alle grotte



€3]) è un sito archeologico di circa 400 m^2 che raccoglie reperti provenienti principalmente da quest'area dell'isola.

Costruita nel 1787 nel punto in cui si trovava una chiesa dedicata a Zoodochos Pigis (Vergine fonte della vita), la **Cattedrale Ortodossa** di Naxos fu realizzata con i materiali provenienti dalla preesistente chiesa e da altre chiese e edifici diroccati dell'isola. Si narra che le sue colonne di granito, in unico blocco, furono trasportate dalla sacra isola di Delos. L'interno della Cattedrale è pieno di affreschi, un enorme lampadario e un'iconostasi di particolare pregio.

La **spiaggia di Grotta** è composta da sabbia mista a ciottoli e sabbia. Non è una delle spiagge più belle dell'isola, il mare è sempre mosso, ma offre una vista unica della Portara oltre ai palazzi del quartiere che sembrano gettarsi in mare.



Sulla strada verso Agidia si trova la **chiesa di Agios Nikodimou** [Άγιος Νικόδημος o

ottomana. Viene festeggiato il 14 luglio con la festa più importante e maestosa dell'isola.

AGIOS GEORGIOS

Ad Agios Georgios [Άγιος Γεώργιος] ci sono principalmente piccole pensioni e studios. Anche le case dei residenti vengono spesso messe a disposizione per i turisti. Come già detto, molti lo considerano come un quartiere della Città di Naxos, quello con la spiaggia cittadina (in realtà, c'è un'altra piccola spiaggia si trova nel quartiere Grotta). La sua spiaggia di sabbia non è tra le migliori dell'isola: il mare è pulito, ma è minimamente paragonabile a quanto potrete scoprire nel resto dell'isola. I fondali sono poco profondi per molti metri.

La parte iniziale della spiaggia è attrezzata con ombrelloni, sdraio e lettini. Inoltre, la presenza di taverne, bar, supermarket consente di avere tutto a disposizione a due passi. In sintesi, la spiaggia di Agios Georgios può essere utile soltanto a chi non ha per un ultimo bagno prima di ritornare al proprio alloggio, al termine della giornata.

LA PORTARA

La Portara [Πορτάρα] è un impressionante portale di marmo alto 6 m e largo 3,5 m diventato il simbolo di Naxos, soggetto principale di gran parte delle fotografie dei turisti in vacanza sull'isola. Questo enorme monumento è l'unica parte oggi rimasta di un antico tempio risalente al VI secolo a.C., quando l'isola si trovava nel suo periodo di massimo splendore.

completato a causa di una guerra improvvisa che scoppiò tra Naxos e Samos.

In base ai resti presenti sul sito, gli archeologi ritengono che il tempio fosse in stile

Durante il V o il VI secolo nei pressi della Portara fu costruita una chiesa, distrutta

L'isolotto sul quale si trova la Portare si chiama Palatia. Nel VI secolo a.C. era sede di una grande fortezza utilizzata da Milesi ed Eritrei per conquistare la città di Naxos. L'isolotto di Palatia è luogo di un episodio mitologico da cui ha origine la celebre espressione "piantare in asso". Secondo gli storici, è un'alterazione dell'originaria

insistenza. Quando si fermarono a Nasso con le navi per rifornirsi sostarono lì per una notte. Al suo risveglio, Arianna non trovò più il suo amato, fuggito via per sottrarsi al matrimonio. Da questa storia si evince il significato dell'espressione piantare in asso!

I KOUROI

I kouroi [κούροι] sono tre statue incompiute di giovani, abbandonate nel luogo in cui gli artisti avevano iniziato a scolpirle. Le tre statue, in marmo bianco dell'isola, sono datate al periodo arcaico, intorno al VII-VI secolo a.C.

Due statue si trovano in località Flerio, nei pressi delle cave di marmo di Melanes, a una distanza di circa 9 km dalla città di Naxos, mentre la terza e più grande di tutte si trova vicino al villaggio di Apollonas, a circa 35 km dalla Chora. Si trovano, dunque,

Il primo kouros [κούρος] (singolare di kouroi) si trova in località Flerio [Φλεριό], nel giardino di una villa privata ma liberamente accessibile. Secondo alcune stime, la

a.C.

tempio.

Il kouros riproduce un giovane all'apice sua bellezza, nell'età che precede la sua maturità. La statua è priva di ogni indumento e presenta la gamba sinistra avanzata,

LA GROTTA DI ZAS

Con i suoi circa 1.000 m di altezza, Zas è la montagna più alta non solo di Naxos, ma anche di tutto l'arcipelago delle Cicladi. Si trova in direzione sud-est rispetto al villaggio di Filoti e offre un'esperienza unica per la sua bellezza paesaggistica. In prossimità della parte più alta del paese troverete tutte le segnalazioni per la grotta di Zas e per la sommità del monte. Il tragitto è disseminato di cartelloni che indicano la distanza da percorrere e il tempo medio necessario. È necessario indossare scarpe da trekking o, al limite, da ginnastica perché la passeggiata è molto impegnativa.

Secondo la mitologia, Zeus, il padre degli dei, nacque in una grotta sull'isola di Creta, ma crebbe a Naxos, e i suoi fedeli chiamarono la montagna con il suo nome, Zas. Alcuni scavi archeologici effettuati tra il 1985 e il 1986 hanno portato alla luce alcuni reperti risalenti a periodi dal neolitico al romano. Gran parte di questi ritrovamenti sono oggi esposti al Museo Archeologico di Naxos.

Gli interni mostrano camere molto ampie, abbellite da impressionanti formazioni di stalattiti e stalagmiti. Nei pressi dell'ingresso c'è la piccola *chiesa Zoodochos Pigis*, costruita durante la dominazione turca, quando la grotta veniva utilizzata come rifugio. Proseguendo si può giungere alla cima del monte.

ENGARES

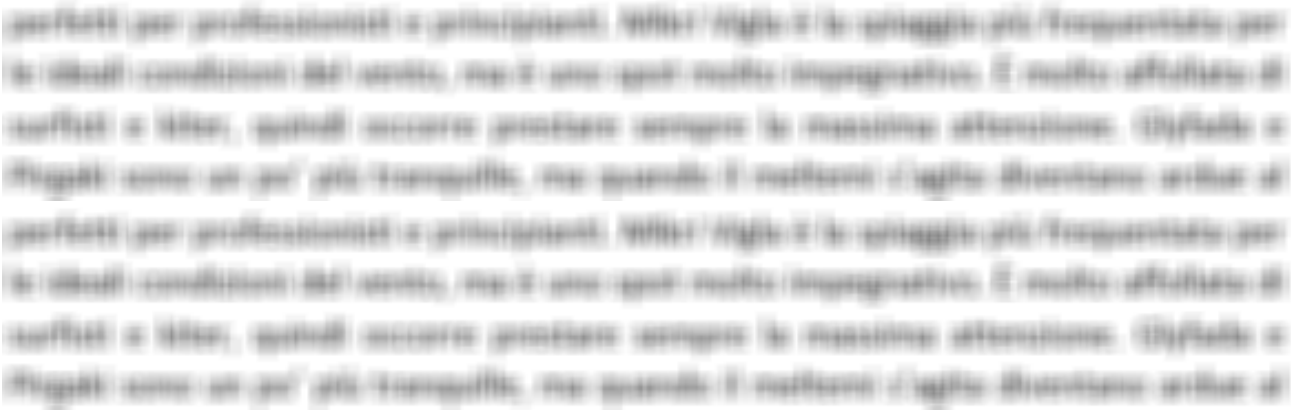
In una zona verde e fertile, a 8 km dalla Chora, si trova Engares (Eggares) [Εγγαρές], un paesino di campagna molto amato da Nikos Kazantzakis citandolo nel suo libro *El Greco e lo sguardo cretese*. Il celebre scrittore e poeta greco era infatti solito passare le sue estati in questo tranquillo borgo di appena 200 anime che amano vivono le loro giornate in modo semplice e piacevolmente routinario. Si occupano quasi tutti di agricoltura e allevamento di bestiame anche se negli ultimi anni il turismo è diventata una risorsa. Molte famiglie mettono a disposizione alloggi per turisti, quasi tutti greci. Le campagne producono principalmente limoni, patate e olio d'oliva.

canti e danze popolari nel cortile della scuola comunale.

Ad Eggares ci sono due frantoi restaurati in modo eccellente. Il primo, datato 1885, si trova all'ingresso del villaggio ospita il Municipio e la clinica medica. Il secondo, del 1884, è in pieno centro, nei pressi della chiesa di Kimisis Theotokou [Κίμησης

di funzionamento dei macchinari ancora funzionanti. Al termine della visita, gratuita, viene offerta un assaggio di prodotti tipici delle campagne del paese. Il museo ha anche una zona per la ristorazione.

A un paio di chilometri da Engares, nel punto più alto e nascosto di questa regione si trova il **monastero di Psilotera** [Μονή Ψηλότερα]. Costruito nel 1660 dal nobile



ospita anche le tombe dei monaci che vissero nel monastero.

AGIOS ARSENIOS

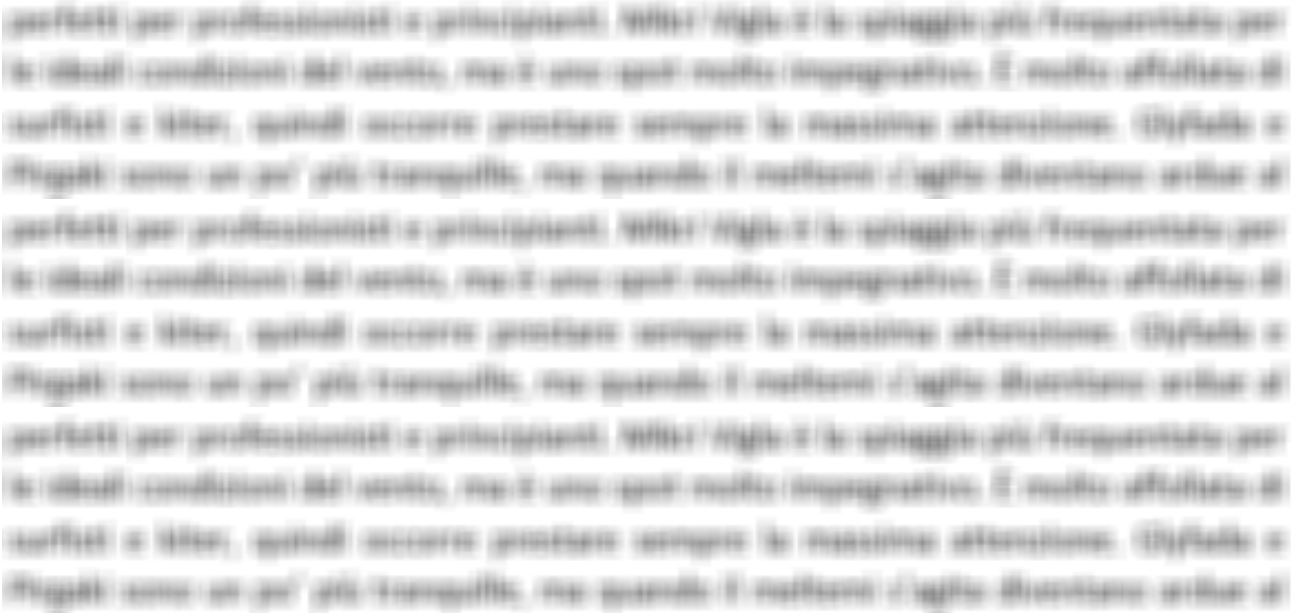
Agios Arsenios [Άγιος Αρσένιος] è un piccolo borgo agricolo situato a circa 5 km a sud dalla Città di Naxos. In realtà i Nassi lo chiamano *Agersani*, nome di una cappella che si trovava nella zona in cui fu costruito l'abitato. In base ad alcuni ritrovamenti nella zona costiera si suppone che gli antenati degli abitanti di questo paesino, in passato, vivessero sulla costa, nei pressi delle saline, e decisero di andarsene per stabilirsi in una zona più interna in modo da tutelarsi maggiormente dagli attacchi dei pirati. Passeggiando per le strette stradine acciottolate del paesino si possono ammirare le casette bianche in stile cicladico. Con un po' di fortuna si può trovare anche un alloggio: scelta perfetta se si cerca luogo tranquillo, poco distante dalla Chora e dalle spiagge della costa occidentale.

A poca distanza dal centro del paese, sulla collina Ellinikon [Ελληνικόν], si trovano i resti di un'antica fortezza. Verso sud, invece, in località Petradia [Πετράδια], i resti di un antico tempio. Le campagne intorno ad Agios Arsenios sono molto sfruttate per la coltivazione delle celebri patate di Naxos.

IL SANTUARIO DI DIONISO

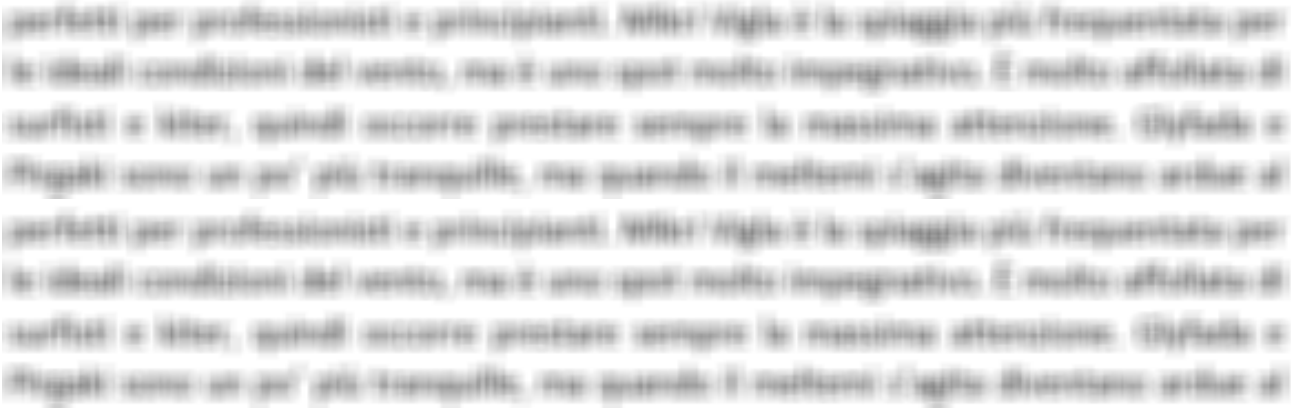
A circa 5 km dalla Città di Naxos e a 2 km da Agios Arsenios, in località Yria [Υρία], all'interno della fertile pianura di Livadi, si trovano le rovine del Santuario di Dioniso (Archaio iero Dionisou [Αρχαίο ιερό Διονύσου]) (mer, gio, ven, dom | 8.30-15.00 | €2, €1). Fu scoperto nel 1982, il sito fu organizzato e aperto al pubblico nel 1996. Gli oggetti ritrovati durante gli scavi sono esposti nel piccolo museo annesso.

Il culto del dio Dioniso era molto sentito dai Nassi. Essendo il dio del vino, gli abitanti



realtà poteva essere più lungo) in stile ionico. È il tempio le cui rovine sono oggi visitabili.

Il tempo fu costruito in marmo e diorite, una pietra locale appartenente alla famiglia



convertito in basilica intitolata ad Agios Georgios. In periodo imprecisato il santuario

fu recintato con una cinta muraria di dimensioni (almeno) 70x58 m. La zona all'aperto all'interno delle mura era utilizzata per le festività religiose e ospitava una struttura simile ad una stoà.

GLINADO

Glinado [Γλινάδο] si trova ad appena 5 km a sud-est della Chora. Tipico villaggio cicladico, mostra piccole case basse, bianchissime, con le imposte colorate. Queste casette sono state costruite molto vicine formando così una serie di stradine, parti delle quali sono acciottolate. Sebbene ci siano alcuni alberghi e studio gestiti da alcune famiglie del posto, la maggior parte dei poco più di 500 residenti, si occupa di pastorizia e agricoltura. Nel 1953, il Governo Greco scelse Livadi, la pianura verde intorno all'abitato come luogo ufficiale per la coltivazione della celebre patata di Naxos. La patata è diventata una delle principali fonti di reddito per i residenti tanto che gli abitanti di Glinado sono soprannominati *Patatades*, gli *uomini patata*.

Pur non essendo ad elevate altitudini, Glinado offre una bella ed ampia vista sulla [illegible] anni '90 del secolo scorso. Trovandosi a Naxos tra il 13 e il 14 luglio non bisogna perdersi la festa di San Nicodemo che si svolge nei pressi della chiesa con ottima musica tradizionale e cibo locale.

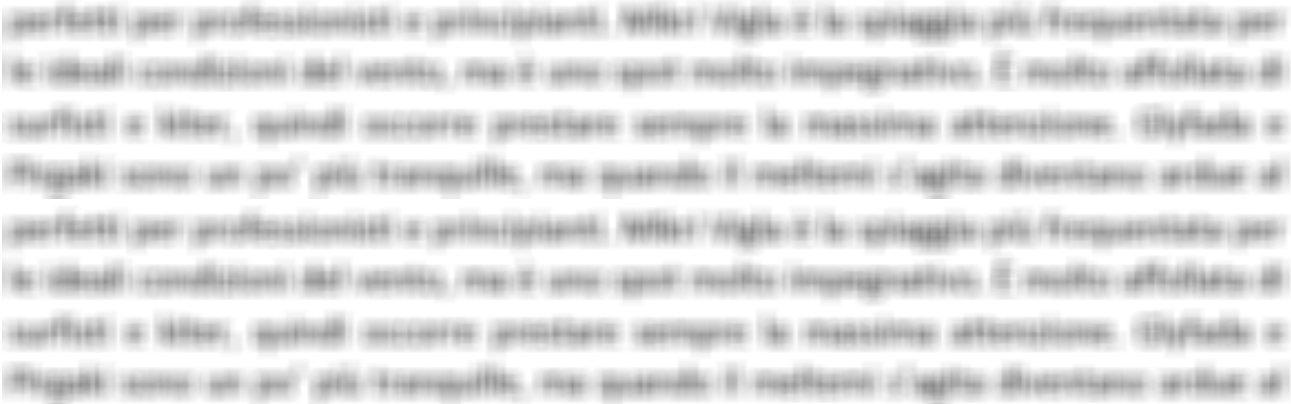
GALANADO

Galanado [Γαλανάδο] si trova all'inizio della strada che sale nelle colline della zona [illegible]

garbo e la gentilezza dei suoi cittadini. La vicinanza alla pianura di Livadi, celebre per la produzione delle patate di Naxos, fa sì che gran parte dei suoi abitanti lavori nella coltivazione di questo tubero; altri hanno fattorie nelle quali allevano ovini, bovini e caprini producendo anche formaggi.

Negli ultimi anni diverse famiglie del paese hanno messo le proprie abitazioni a disposizione dei turisti, approfittando della vicinanza del paese dalla costa dei luoghi tranquilli e freschi d'estate. In meno di 10 km si arriva alle spiagge più famose di Naxos.

La chiesa principale del paese, dedicata ad *Agios Pneyma* [Αγιος Πνεύμα] (Spirito Santo), fu costruita nel 1822. Il 3 e il 4 giugno, vigilia e giorno della festività dello Spirito Santo, si svolgono funzioni liturgiche molto sentite così come la divertente festa con musica dal vivo e danze che si svolge in una delle taverne del paese.



di convivere in armonia con i popoli conquistati, rispettando tradizioni, usi e costumi locali.

POTAMIA

Potamia [Ποταμιά] è uno dei villaggi tradizionali più graziosi di Naxos. Si trova a soli

sono molto abbondanti e di ottima qualità grazie al terreno, al clima benevolo e alla grande quantità di acqua.

famiglie Kokkos e Barozzi. Per secoli è rimasta in completo stato d'abbandono, ma è stata recentemente restaurata dal suo attuale proprietario, Stratos Mouratoglou.

MELANES

Melanes è uno dei paesi più vecchi di Naxos. Il toponimo ha origine da un racconto popolare in cui i due principi, contendendosi il regno dell'isola, si uccisero tra loro. Distrutta dalla vicenda, la sorella ordinò al tutto popolo di indossare una tunica nera (*melanos*) in segno di lutto. Secondo un'altra versione, il nome è semplicemente dovuto al colore scuro della terra. Il paese si trova a 7 km a sud-est della Chora, in una zona di rilevante interesse archeologico: i reperti più rilevanti si trovano in località Flerio dove si possono ammirare due dei tre kouroi scoperti sull'isola.

La piana intorno a Melanes era ricchissima d'acqua. Il tiranno Ligdami decise di costruire una grandissima opera d'ingegneria: un acquedotto lungo 11 km che da

qua questa zona portasse l'acqua fino al principale centro abitato, coincidente con l'attuale Città di Naxos. Si vedono tracce dell'acquedotto in diversi punti di questa lunga tratta e nel *Melanes Museum Collection*, in località Kourounochori.

In località Kalamitsia [Καλαμίτσια], lungo una stradina sterrata tra Melanes e [illegible] saranno presto messi in atto.

Nel villaggio di Kourounochori [Κουρουνοχώρι] si trova una delle torri più antiche di Naxos: **Torre Della Rocca/Fragopoulos**. Risalente al XIV secolo, è un edificio a tre [illegible]

L'ANTICO ACQUEDOTTO DI FLERIO

La regione di Flerio è di fondamentale importanza storica e archeologica per Naxos. Oltre alle presenza delle cave di marmo e ai kouroi, in questo territorio, ricco di sorgenti d'acqua e di vegetazione, fu costruita la parte iniziale di un antico acquedotto lungo ben 11 km che doveva portare l'acqua fino al Kastro, dove oggi si trova la Città di Naxos.

Si trattava di un'ingegnosissima struttura modulare di tubi argilla collegati tra loro. Ciò consentiva di sostituire un singolo modulo nel caso in cui eventuali sedimenti, di solito salini, bloccassero il flusso dell'acqua. Fu costruito in più fasi, dalla fine del VI

2003.

Nel **Melanes Museum Collection**, in località Kourounochori [Κουρουνοχώρι], nei pressi del villaggio di Melanies, è possibile vedere gli oggetti portati alla luce nella

perché li consideravano loro patroni e, così, li adoravano affinché li proteggessero durante il loro duro lavoro.

VIVLOS

Vivlos [Βίβλος], detto anche Tripodes [Τρίποδες], è uno dei villaggi tradizionali più graziosi di Naxos. Situato a 7 km a sud-est della Chora e a 5 km dalla spiaggia più vicina, Plaka, si riconosce facilmente da lontano per i mulini a vento che si elevano nella sua zona più alta. Mantiene ancora oggi il suo animo tradizionale: casette bianche, stradine strette, graziose cappelle e i suddetti mulini, in parte restaurati. Nel paese si trova la chiesa di *Panagia Tripodiotissa* [Παναγιά Τριποδιώτισσα], interessante per le sue antiche icone.

tradizionali.

Appena usciti dall'abitato, prendendo la strada verso la costa, in cima al colle Strouboulas si trova la **Torre di Plaka**, detta anche *Paleopyrgos* [Παλιόπυργος]. Ci si

fissava le stelle, attendendo che l'oracolo gli regalasse qualche premonizione. Ebbe molte risposte e, così, la principessa riuscì a conoscere e far raccontare il futuro agli abitanti del suo regno. Purtroppo l'oracolo non gli diede mai alcuna informazione

circa il suo destino, che si rivelò quanto mai crudele: la torre in cui viveva rinchiusa crollò e di lei non fu trovata alcuna traccia. Infatti, tra le rovine dell'edificio tutto ciò ancora i lamenti della principessa, alla continua ricerca del suo sgabello.

SANGRI

Sangri [Σαγκρί] comprende due distinti abitati Ano e Kato Sangri, ma sommando le case di entrambi, tutte in vecchio stile cicladico (in realtà, molte avrebbero bisogno di una ristrutturazione), non arrivano ad un centinaio. Non è dunque il paese in sé ad essere interessante, sicuramente grazioso, piuttosto la zona circostante che annovera siti archeologici, chiese bizantine e torri difensive.

Ad Ano Sangri si trova **monastero di Agios Eleftherios** [Μονή Άγιος Ελευθέριος]. Pantocratore.

le parti non utilizzate durante il restauro e altri reperti della zona. Nella prima stanza è possibile vedere alcune parti del frontone, del tetto e alcune colonne del tempio.

La seconda sala è, invece, dedicata alla basilica cristiana. L'orario del museo varia spesso e, dunque, è meglio chiedere prima.

Prendendo la strada verso Chalki, si trova **Torre Bazeos** [Πύργο Μπαζαίου], del XVII

che sostengono la cupola. Ogni estate ospita il *Naxos Festival*, uno dei più importanti eventi culturali e musicali dell'isola.

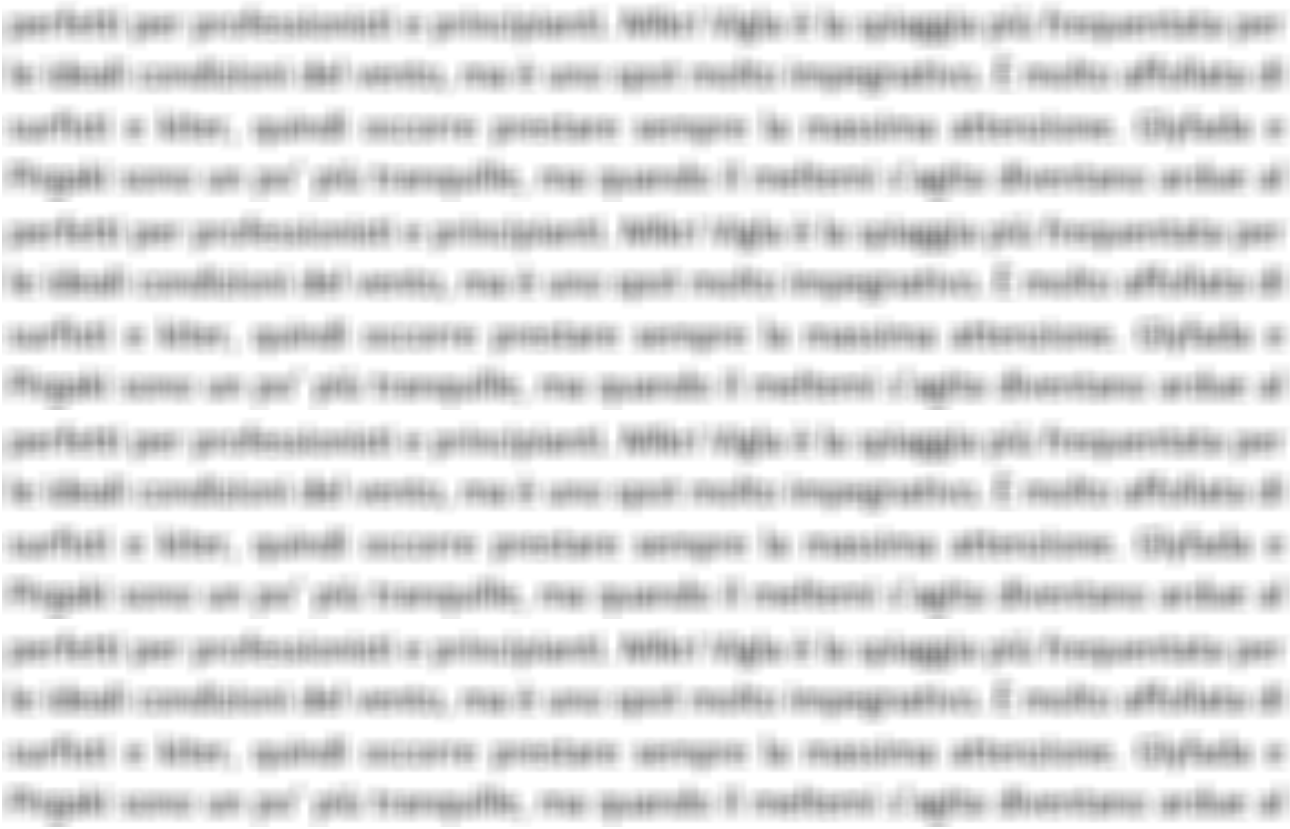
con un buon numero di abitanti. Alcuni reperti fisserebbero la sua fondazione prima del VII secolo. Invece, è sicuro che fu abbandonata nel XIII secolo, quando Naxos fu invasa dai Veneziani guidati da Marco Sanudo il quale decise di costruire un nuovo

hanno visto diverse analogie con la cittadella fortificata di Mistrà (XIII secolo), nel Peloponneso.

FILOTI

Filoti è il villaggio più popoloso di Naxos. Si trova nel centro dell'isola, a un'altitudine di 400 m s.l.m., a una distanza di 20 km dalla Città di Naxos. Pur essendo un paese tradizionale Filoti è dotato di tutti i servizi di una moderna cittadina: ci sono taverne, ristoranti, esercizi commerciali vari, banche, ufficio postale, farmacia, scuole. I filotiti si occupano soprattutto di pastorizia, di edilizia e, soltanto da un decennio, di turismo e ristorazione.

Le attività cittadine si svolgono principalmente nella sua piazza principale al cui centro si erge un grosso platano che dona fresco ai clienti dei kafeneion e delle taverne. Non trovandosi in prossimità di spiagge, non ha un'ampia offerta di alloggi. Ci sono, infatti, soltanto qualche stanza in affitto o studios.



per farlo processare. Destino volle che il giudice che processò Loumbas fosse proprio il suo Georgios, ormai adulto. Loumbas tornò a Naxos, portando con sé anche il denaro necessario per acquistare il terreno e costruire la chiesa.

Di fianco alla chiesa si trova il **Museo Collection of Hellenic Currencies of Nikolas** [illegible] chiusa al pubblico.

DANAKOS

Piccolo villaggio situato all'interno di una gola, stretto tra due versanti di un rigoglioso rilievo montuoso, Danakos si trova a 25 km dalla Chora. Esistono diverse supposizioni circa l'origine del toponimo. Quella più attendibile lo fa discendere dalle canne (*danax* in greco) che crescono abbondanti nella zona, utilizzate dagli abitanti per produrre manufatti venduti in tutta la Grecia.

Agricoltura e pastorizia sono le principali attività dei suoi residenti, favorite dall'abbondante quantità di acqua. A testimoniarlo ci sono i sette antichi mulini ad acqua, peccato però siano tutti in rovina.

Il paese offre poco a livello storico e architettonico, ma questo viene compensato dalla infinita simpatia dei suoi abitanti e dalle stradine piene di fiori. Inoltre, si organizzano spesso festival, sagre ed eventi culturali come la Kouzinomagiremata [Κουζινομαγειρέματα], un'importante gara culinaria.

[illegible] paleocristiana. Fu ceduto nel 1227 da Marco Sanudo ai monaci benedettini. Durante il periodo di dominazione veneziana assunse la forma di una fortezza. La posizione

offre un panorama che raggiunge, in giornate favorevoli, alcune isole delle Piccole Cicladi. Il katholikon del monastero è una chiesa a tre navate con una cupola e una pregevole iconostasi in marmo in particolare contrasto con le mura in pietra viva. Salendo la scalinata esterna si raggiunge il piano superiore del complesso, dove si trova un cortile dove si trovano le celle dei monaci.

CHALKI

Il borgo di Chalki [Χάλκη] si trova a 16 km a sud-est della Città di Naxos, nella fertile vallata di Tragaea, piena di ulivi e frutteti. Si possono ammirare le antiche case che testimoniano le passate ricchezze del villaggio e alcune torri, testimonianza della presenza veneziana. Secondo la tradizione il toponimo deriva dal termine *chalkos* (bronzo), facendo riferimento ad alcune famiglie di fabbri di bronzo che furono sistemati qui dai governanti veneziani. L'architettura veneziana predomina su quella cicladica: gli eleganti palazzi restaurati sono una chiara testimonianza del dominio esercitato sull'isola dalla Serenissima Repubblica di Venezia.

d'epoca, tavole illustrative e strumenti per la produzione del kitron.

A Chalki si trova una delle chiese bizantine più interessanti e antiche di Naxos,

aggiunte una cupola, il nartece, una piccola stanza rettangolare a sud e una cappella dedicata ad Agios Akindynos a nord. Altre iscrizioni, risalenti al XVI e al XVII secolo, ci informano di successivi restauri. Ciò che più stupisce della chiesa sono gli affreschi: ci sono ben cinque strati risalenti a periodi diversi, dal VII al XIII secolo. Alcuni strati sono stati staccati in modo da poterli ammirare.

Fragopoulos. Infine, passò alla famiglia Gratsia che l'ha in buona parte restaurata e trasformata in residenza privata.

Sulla strada verso Filoti, in località Kerami [Κεράμι], si trova la chiesa di **Agios Ioannis Theologos** [Άγιος Ιωάννης Θεολόγος]. Questo minuscolo gioiellino in pietra, consacrata a San Giovanni Battista, ha origini incerte. Si ipotizza sia stata costruita tra l'XI e il XIII secolo. Al principio era a pianta quadrata per poi vedersi annettere una galleria che allungò la forma. Al suo interno ci sono affreschi del XIII secolo, alcuni di buona fattura e in discreto stato di conservazione, come quello che riveste la cupola e che ritrae alcuni angeli che afferrano un disco con l'icona del Cristo Pantocratore.

AKADIMI

Dal villaggio di Chalki, prendendo il bivio per Filoti e Apiranthos, dopo poche centinaia di metri si giunge ad Akadimi [Ακαδήμοι] una piccola località immersa nella rigogliosa valle di Tragea. Acadimoi, il cui nome in greco significa *accademia*, ha dato i natali a diversi illustri personaggi nassi: Nikolaos Exarchopoulos, presidente dell'Accademia di Atene, segretario del Ministero della Pubblica Istruzione e rettore dell'Università di Atene; Ioannis Papadakis, importante scienziato e membro di alcune commissioni sul clima e sull'agricoltura alle Nazioni Unite; Antonios Barotsis, generale dell'esercito greco e deputato al Parlamento Greco.

Tra le piccole case del paese si trova la **torre di Markopoliti**, una delle rare torri di Naxos non costruite dai Veneziani. Oggi ospita un museo di arti figurative. Markopoliti fu governatore a Naxos e uno dei maggiori fautori della resistenza locale durante la dominazione turca. Per tal motivo fu impiccato dai Turchi sull'isola di Lesbo, nel 1801.

MONI

Moni [Μονή] si trova su un crinale verde nel centro dell'isola, a un'altitudine di 500 m., una posizione che ha favorito la coltivazione di ulivi, vigne, alberi da frutto, pomodori, meloni e angurie. Questa zona offre incantevoli panorami che, con il cielo terso, arrivano a cingere Paros e altre isole vicine. Quando il resto dell'isola brucia [illegible] Vergine Maria Drosiani.

[illegible] che ampliarono molto la struttura originale. Gli interni della chiesa furono più volte affrescati e, infatti, ci cono diversi strati: il primo risale al VI secolo, i successivi del XII-XIII-XIV secolo.

Appena si arriva nel centro del villaggio, si nota il pavimentazione in pietra, materiale utilizzato per la maggior parte delle case del paese. Gli artigiani di Moni hanno costruito molti edifici in tutta l'isola e quasi tutti quelli del loro paesino. Le donne sono, invece, note per gli incantevoli ricami, famosi in tutta la Grecia: una tradizione che sono riuscite a tramandare di madre in figlia.

APIRANTHOS

d'uso quotidiano, mobili e accessori, strumenti musicali tradizionali come il doubaki,

la tsabouna e il souvliari; tessuti e ricami; ceramiche, libri e quadri. Si fa notare la somiglianza dei costumi locali con quelli tipici dell'isola di Creta, fatto che conferma

organizza e ospita conferenze ed eventi con tematiche incentrate sulla flora, la fauna e l'ecologia. Il **Museo delle Arti Visuali** si trova al piano terra del centro culturale, sulla strada principale all'ingresso del paese. Istituito nel 2008 da alcune associazioni locali espone quadri e sculture di artisti locali.

Costruita nel XVII secolo su un'alta roccia ai piedi del monte Fanari, appena fuori il paese si trova **Torre Zevgolis**. Al principio, fu di proprietà dei Kastri come testimonia

Oggi è una residenza privata e se avrete la fortuna di conoscere i proprietari potrete ammirarne gli interni arredati in modo fine ed elegante.

KERAMOTI

La caratteristica principale di un'isola cicladica è la sua terra arida, arsa dal sole. In gran parte del suo territorio, Naxos non si sottrae da questo archetipo, ma le sue zone interne, in particolare quelle in altura, concedono zone boschive dove scorrono ruscelli, pieni anche d'estate che creano paesaggi insoliti per le Cicladi. Keramoti [Κεραμωτή] è uno degli esempi più lampanti. Si trova in una zona boschiva e al suo interno è pieno di alberi e giardini. Tra molta acqua da due importanti torrenti di Naxos provenienti, rispettivamente, dal monte Koronos e dal monte Fanari. Si congiungono nei pressi del paese nel punto chiamato *dipotamata*, per scorrere in un unico fiume verso ovest e formando l'unica cascata di Naxos, **Routsouna**, alta ben 20 m. La cascata termina in un laghetto profondo circa 4 metri per poi ripartire verso Engares fino ad arrivare al mare nei pressi della spiaggia di Ammitis. L'acqua di

abitanti *platsa*, attorno alla quale si diramano i vicoli transitabili soltanto a piedi e che, d'estate, si animano di quei turisti che non limitano le proprie vacanza alle spiagge dell'isola.

La piazza principale, *platsa*, è circondata da marciapiedi e stradine che d'estate degustazioni di prodotti e vino locale. Una breve passeggiata dal centro del paese, non transitabile con auto e moto, vi porterà nei pressi di questi esempi di vita agreste.

KORONOS

Koronos [Κόρωνος] è paesino ad un'altitudine tra i 500 e i 600 m s.l.m sulle pendici di un dirupo tra monte Koronos e monte Amomaxis, a una distanza di 25 km dalla Chora. È uno dei paesi più antichi di Naxos, già presente nella suddivisione in 56 comuni in cui Marco Sanudo divise l'isola.

Il paese è diviso collegati con stradine che s'inerpicano con numerosi scaloni. Quasi tutti i quartieri hanno la propria piazza con il kafenion. In passato, l'economia locale tutti gli abitanti abbandonarono il paese. Oggi conta soltanto 100 anime.

A circa 3 km da Koronos, in località Argokili [Αργοκήλη], si trova il **monastero di Panagia Argokiliotissa** [Παναγία Αργοκοιλιώτισσα]. Nel 1836 fu trovata una vecchia

icona nel punto in cui adesso sorge il monastero. Fu portata presso la Chiesa

all'interno del monastero comprendente una chiesa risalente al 1851 ed una recente. Ogni anno, il giorno della Zoodochos Pigi (fonte della vita eterna), cinque giorni dopo la Pasqua, migliaia di pellegrini si recano al monastero.

interessante.

SKADO

Skado [Σκαδό] è un piccolo villaggio sulle pendici del monte Kronos. L'origine del suo nome è incerto: alcuni suppongono faccia riferimento ai tanti alberi di fico (*iskas-ados*) che popolano la zona; altri, invece, lo fanno derivare dalla parola *skiero* che significa ombra dalla sua posizione che offre piacevole frescura anche nelle calde giornate estive. Come gli altri villaggi della zona, Skado fu molto legato alle miniere di smeriglio, che hanno fatto il bello e il cattivo degli abitanti del paese, oggi non più di cento unità, gran parte dei quali ultrasessantenni. D'estate riacquista vigore e vivacità con l'arrivo di molte famiglie emigrate e altre che hanno qui la propria casa di vacanza. Nel paese ci sono alcune belle case tradizioni: peccato, però, gran parte di esse versino in pessime condizioni.

il suo unico desiderio era di vedere la chiesa terminata. Allora il re ordinò ai suoi soldati di aiutare la popolazione: Greci e Turchi lavorarono insieme per completare la costruzione della chiesa.

KORONIDA

Koronida [Κορωνίδα] (o Komiaki [Κωμιακή]) si trova a un'altitudine di 600-650 m s.l.m., in una zona piena di vegetazione. Il toponimo Koronida (Coronide) coincide con quella che, secondo la mitologia, fu madre di Esculapio, il dio della medicina, avuto in seguito ad una relazione con il dio Apollo.

Il paese è pieno di giardini fioriti, alberi e vigneti terrazzati: in questa zona si produce uno dei migliori vini di Naxos. Al di là di qualche chiesa, Koronida non offre particolare attrazioni, mentre in un altopiano verso nord a poche centinaia di metri

lastra. Dopo la sepoltura, la cupola e l'ingresso furono ricoperti da uno strato di terra ma come si evince da un'apertura sul lato sud, la tomba fu aperta per

depredare gli oggetti preziosi in essa contenuti. Ciò non consente di avere informazioni sull'identità del defunto. Tuttavia, si suppone sia stata costruita nel XV-XIV secolo a.C. e che la tomba appartenga ad un eroe locale.

APOLLONAS

Apollonas [Απόλλωνας] è un centro balneare della costa nord-orientale di Naxos. Era popolato fin dall'antichità per la presenza delle cave di marmo per la sua fondamentale funzione di principale porto per la spedizione del prezioso materiale. Distante 35 km dalla Chora, attualmente è il villaggio più conosciuto e organizzato turisticamente della costa orientale: a disposizione ci sono hotel, studio e appartamenti; nel porticciolo, invece, ci sono alcune delle psarotaverne che alcuni considerano tra le migliori dell'isola. Le due spiagge cittadine sono del tutto diverse tra loro: una sabbiosa, più grande, ma sempre affollata; un'altra di ghiaia e sabbia, più piccola, meno frequentata.

Il **kouros di Apollonas**, enorme antica statua in marmo raffigurante un giovane [illegible] luogo perché, un tempo, era abitato da un vecchio monaco eremita. È un cumulo di pietre, ma offre un bel panorama. Ci sono anche tracce di stanze, magazzini e cisterne.

Durante l'estate viene organizzata *Apollonia*, un festival durante il quale sono in [illegible]

A circa 6 km, lungo la strada verso la Città di Naxos si trova **Torre di Agia**, un'imponente costruzione posta su un promontorio di fronte al mare affinché fosse controllata la costa settentrionale dell'isola. Fu costruita nel XVII secolo ed era di

proprietà dei Kokkos, una potente famiglia ortodossa molto influente sull'isola. La torre si è conservata in buona condizioni, ma nel 1992 un incendio ne distrusse una buona parte e oggi avrebbe, dunque, bisogno di un restauro.

LE MINIERE DI SMERIGLIO

Lo smeriglio è composto da un mix di minerali: nella maggiore composizione, corindone, un ossido di alluminio; ematite e magnetite, due ossidi di ferro. È l'abrasivo più duro al mondo dopo il diamante. Ridotto in polvere, è utilizzato per il taglio e la lucidatura di molti materiali (smerigliatura). Naxos è uno dei pochi luoghi al mondo con produzione di smeriglio su larga scala. Giacimenti di dimensioni simili si trovano soltanto in Asia Minore e negli Stati Uniti. Sull'isola, le miniere più attive si trovano su una zona, chiamata *Smyridochoria* [Σμυριδοχώρια] di circa 250 ettari sulle pendici del monte Amomaxis tra i villaggi di Apiranthos, Danakos, Koronos, Skado, Keramoti e Mesi.

Il nome deriva da *smyris*, nome utilizzato dai Greci per indicare questo minerale, facendo riferimento alla cittadina di Smyrne (l'odierna Izmir, Turchia, ma un tempo greca), uno dei più principali centri di distribuzione dello smeriglio. L'esportazione di smeriglio fu per molto tempo, in particolare nel XIX secolo e nella prima metà del XX secolo, la maggiore risorsa economica di Naxos e una delle principali della Grecia. I Romani, che se ne rifornivano in gran quantità, lo chiamavano *naxium*.

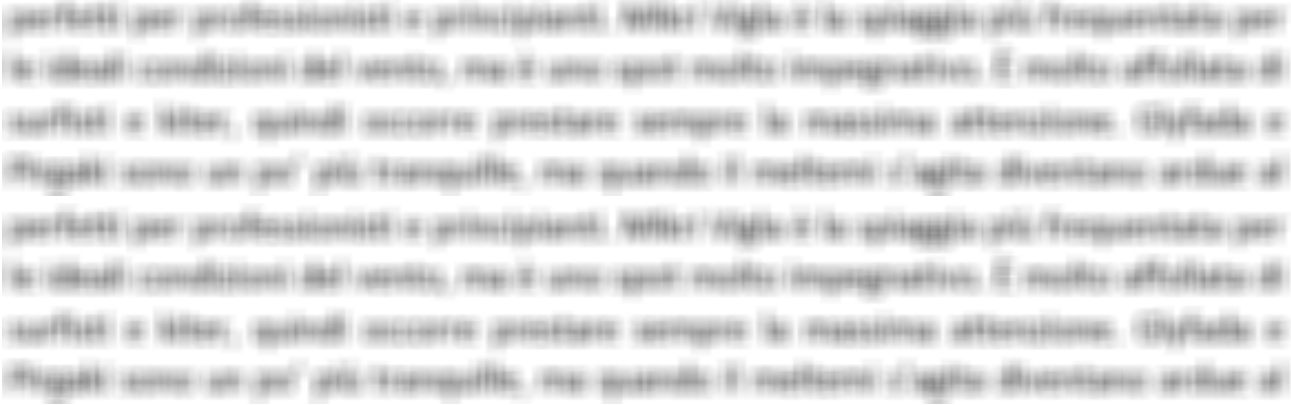
La procedura di estrazione era piuttosto ardua, effettuata da piccoli gruppi di operai che risalivano caricando il minerale sulle proprie spalle. Una volta fuori dalle gallerie, era sistemato su cavalli o asini per trasportarlo ai porti di Lionas e Moutsouna dove veniva caricato sulle navi. Tra il 1926 e il 1929 fu costruita la funicolare per rendere il trasporto più veloce e meno faticoso. La teleferica, lunga circa 9 km, arrivava fino al porto di Moutsouna. Era sorretta da 72 piloni di ferro alti fino a 40 metri; quasi 300 carrucole l'attraversavano, trasportando il prezioso minerale. Fu utilizzata ininterrottamente fino al 1978 quando fu costruita la strada asfaltata e i carichi trasportati su camion.

Dagli anni '90, quando fu introdotto sul mercato un prodotto artificiale con le stesse caratteristiche ma più economico dello smeriglio naturale, la produzione diminuì drasticamente. Oggi è tutto fermo. È una sorta di zona fantasma: le carrucole arrugginite, i piloni lasciati all'incuria, gli ingressi alle gallerie ormai deserti. Evitate di entrare da soli poiché ci sono molti rischi dovuti al buio e alla conseguente difficoltà di orientamento.

Dagli anni '90, quando fu introdotto sul mercato un prodotto artificiale con le stesse caratteristiche ma più economico dello smeriglio naturale, la produzione diminuì drasticamente. Oggi è tutto fermo. È una sorta di zona fantasma: le carrucole arrugginite, i piloni lasciati all'incuria, gli ingressi alle gallerie ormai deserti. Evitate di entrare da soli poiché ci sono molti rischi dovuti al buio e alla conseguente difficoltà di orientamento.

I MULINI AD ACQUA DI NAXOS

I mulini sono ampiamente diffusi in tutte le Cicladi. Le condizioni climatiche, infatti, favorivano la loro costruzione perché si voleva sfruttare la forza del meltemi, vento settentrionale presente in quasi tutto il mar Egeo. In realtà, a Naxos oltre ai classici



Eolo. Infine, si credeva che la farina prodotta da un mulino ad acqua fosse di qualità migliore di quella prodotta da un mulino a vento.

In vari punti di Naxos sono stati ritrovati quasi cento mulini ad acqua, quasi tutti ormai vecchi ruderi. Il più antico riferimento scritto sui mulini ad acqua risale al 1549

e riguarda un mulino che, ad oggi, ancora non è stato trovato (forse è andato

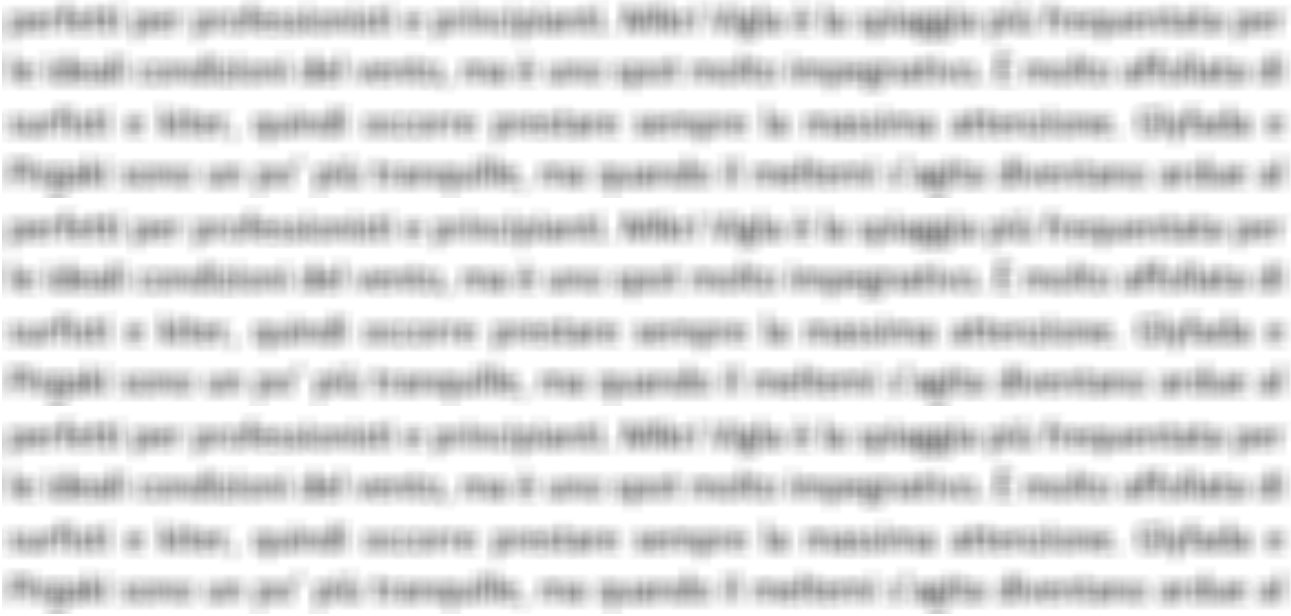
tra i resti della residenza dei gesuiti, si trovano due mulini ad acqua consecutivi che sfruttano l'inclinazione del terreno. Per sfortuna, i tetti dei due mulini sono crollati, ma il meccanismo è ancora ben chiaro.

TORRE CHIMARROS

I Veneziani, durante il periodo in cui controllarono le isole del mar Egeo attraverso l'istituzione dell'Arcipelago del Ducato, costruirono a Naxos e sulle altre isole molti castelli e torri con funzioni di avvistamento e di difesa dalle incursioni dei pirati. A Naxos fu realizzata una vera rete di torri di avvistamento che trasmettevano in modo rapidissimo le informazioni in tutti i punti dell'isola attraverso segnali di fumo che partivano dalle torri poste in prossimità della costa. Appena una vedetta di una torre vedeva un segnale di fumo, inoltravano l'informazione generando altri segnali di fumo. In seguito sono descritti gli edifici difensivi più importanti che attualmente è possibile visitare, almeno all'esterno. Infatti, in alcuni casi si tratta di edifici non aperti al pubblico perché acquistati da privati, ristrutturati e trasformati in case private.

Torre Chimarros [Πύργος Χειμάρρος] è simile altre torri dell'isola di Naxos, ma ha

presentano segni di malta o di altro materiale legante. Sul lato sud c'è una porta e sopra di essa, a circa 10 m dal suolo, sul livello del secondo piano, si trova una piccola finestra.



quadrata (lato circa 35 metri) che delimitava un'ulteriore zona adibita eventualmente a normali attività quotidiane.

LE SPIAGGE DELLA COSTA OVEST

La costa dove si trova la Città di Naxos è quella con le spiagge più note e frequentate. Sono immense distese di sabbia dorata (in rari tratti si possono trovare piccole zone rocciose e vere e proprie calette) lunghe anche diversi chilometri. Più sono vicine al capoluogo e più sono attrezzate e meglio servite dal servizio di autobus. Più sono lontane e più diventano selvagge e deserte.

AGIOS PROKOPIOS

Molte riviste greche di viaggi hanno eletto Agios Prokopios [Άγιος Προκόπιος] come una delle spiagge più belle della Grecia. In effetti, ci sono diversi fattori che contribuiscono all'attribuzione di questo titolo: acque cristalline, spiaggia pulita e molto organizzata, diversi servizi a disposizione e bella natura circostante. Agios

alberghi, studio, case vacanze. Ci sono molti ristoranti, bar, agenzie di noleggio auto/moto e minimarket.

qui una breve sosta.

AGIA ANNA

La spiaggia sabbiosa di Agia Anna [Αγία Άννα] si trova subito dopo Agios Prokopios e arriva fino al piccolo promontorio. Anche qui è tutto ben organizzato: sdraio e ombrelloni a noleggio, anche ci sono alberi di cedro offrono ombra. Attraversata la stradina, sul tutto il lungomare, ci sono una miriade di attività commerciali. Grazioso è il porticciolo dove sono ormeggiati le barchette dei pescatori e qualche yacht. La spiaggia è indicata pe gli amanti degli sport acquatici, in particolare, windsurf e kitesurf. Anche qui giungono diversi autobus ogni giorno. Sono presenti numerosi alloggi per ogni budget.

PLAKA | ORKOS

Alla fine degli anni ’60 Plaka [Πλάκα] era il regno degli hippies e degli amanti della libertà e della natura. Erano tanti a vivere per lunghi periodi dell’anno accampati lungo questa interminabile distesa di sabbia dorata bagnata da acque cristalline dai magnifici colori. Il sistema dunale tra la spiaggia e la piana costiera che rende ancor più selvaggia ed esotica l’atmosfera. Oggi Plaka è una moderna spiaggia organizzata con ombrelloni e lettini, un autentico paradiso per chi ama gli sport d’acqua e in spiaggia. Ci sono negozi di noleggio di attrezzature, beach bar, taverne, ristoranti, studio, appartamenti e stanze in affitto.

, in diversi punti molto dissestata, si può arrivare da Vivlos o da Ano Sangri, oppure dalla vicina Mikri Vigla. Bisogna seguire comunque le indicazioni per Plaka perché è raro trovare cartelli che indichino Orkos.

MIKRI VIGLA

A differenza di quanti erroneamente pensano, Mikri Vigla [Μικρή Βίγλα] non è una spiaggia. Infatti, il termine, che in greco significa *piccola vedetta*, indica il promontorio che separa le due spiagge celebri tra tutti i turisti in vacanza a Naxos, in particolare gli amanti degli sport d'acqua. Il toponimo deriva dal fatto che il promontorio veniva utilizzato dai veneziani, durante la loro occupazione dell'isola, come punto di vedetta per segnalare l'eventuale arrivo dei pirati.

La spiaggia a nord del promontorio, **Limanaki** [Λιμανάκι], è quella preferita dagli amanti del windsurf e kitesurf perché più esposta al meltemi, vento settentrionale Cristo quando viene celebrata una messa solenne. La velocità del vento varia tra i 20 al 50 km/h nei pressi della spiaggia, ma in mare aperto può raggiungere il 75 km/h creando onde lunghe, lisce e persistenti.

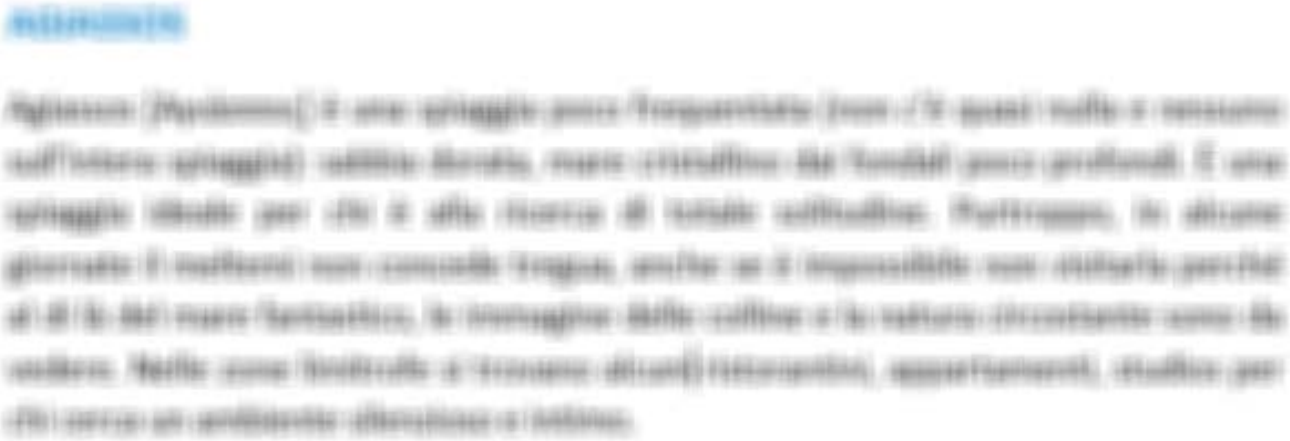
La spiaggia più a sud, **Sahara**, dalla parte opposta del promontorio, è più protetta di mare.

tenero bacio fra due le scimmie che, grazie alle foto dei viaggiatori, sta diventando celebre.

Oggi Aliko appare a tutti gli effetti come un piccolo paradiso terrestre: la natura insenature con spiagge di soffice sabbia bianca e un mare verde e turchese, rese ancor più belle dalle scogliere che, al tramonto, assumono suggestivi colori dai toni caldi.

PYRGAKI

Pyrgaki [Πυργάκι] si trova in uno splendido ambiente naturale, circondata da un manto di cedri e un piccolo sistema dunale. Questa spiaggia di sabbia fine il mare con il mare piuttosto calmo e una piacevole brezza che mitiga l'arsura estiva, tranne qualche giornata in cui il meltemi non si risparmia. Mai troppo affollata, mette a disposizione dei presenti qualche ombrellone e sdraio e una piccola taverna per prendere da mangiare e da bere. Nelle vicinanze ci sono alcuni complessi turistici, qualche minimarket nonché alcune taverne.

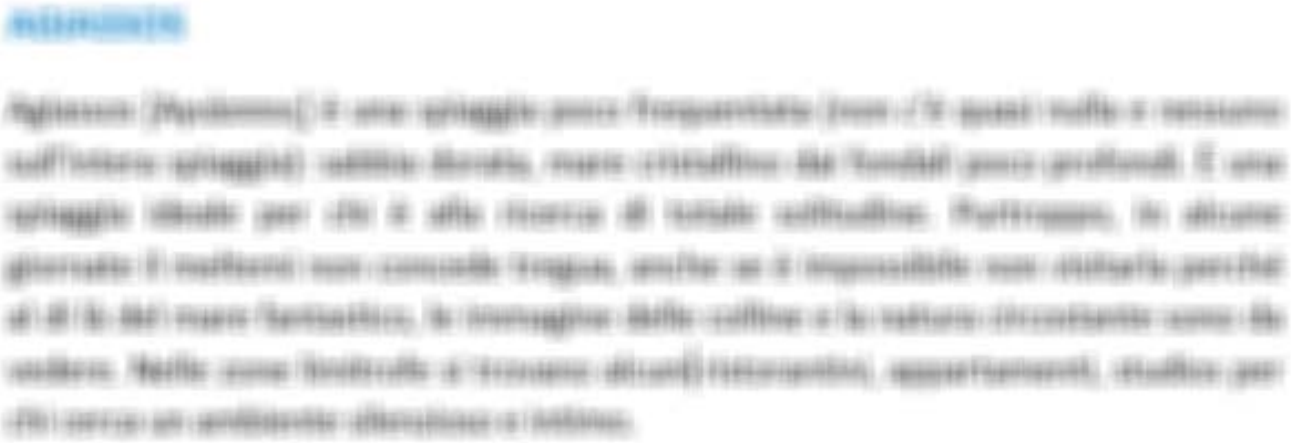


LE SPIAGGE DELLA COSTA NORD

A nord della Città di Naxos, prendendo la strada che passa per Galini ed Engares e che raggiunge Apollonas, si trovano alcune spiagge quasi sempre deserte. Infatti, seppur non troppo lontane dal capoluogo, sono meno conosciute rispetto a quelle a sud del capoluogo. Nessuna di queste spiagge è dotata di servizi e i punti di ristori della zona si contano sulle dita di una mano. Se amate angoli deserti dove crogiolarsi al sole e fare un bagno rinfrescante possono fare al caso vostro.

KAMBOS

Kambos [Κάμπος] è una spiaggia sconosciuta ma incantevole, ubicata nell'omonima baia distante dalla Città di Naxos oltre 15 km. La via che la collega alla strada principale non è indicata dai classici segnali blu, ma da un cartello bianco con la scritta viola ΟΡΜΟΣ ΚΑΜΠΟΥ (Ormos Kambou, ovvero *baia di Kambos*) e altre scritte rosse. La stradina è facilmente riconoscibile perché inizia con uno piccolo slargo limitato da un muretto in pietra viva. Procede agevole tra i campi fino ad arrivare a questa spiaggetta racchiusa all'interno di una baia stretta. Le acque sono limpidissime, di colore verde scuro con alcune macchie blu che indicano la presenza di ampie praterie di posidonia. In cima ad un basso promontorio svetta la piccola chiesa di Agios Mamas [Άγιος Μαμάς].



AGII THEODORI

Riprendendo la strada per Apollonas, poco prima della Torre di Agia c'è il bivio, ben segnala, per la baia di Agii Theodori [Άγιοι Θεόδωροι] dove si trovano l'omonima chiesetta e la spiaggia di sabbia e sassolini. Il mare è azzurro e terso, spesso piatto come una tavola.

LE SPIAGGE DELLA COSTA EST

La zona orientale di Naxos è la meno sviluppata turisticamente, meno frequentata e, di conseguenza, il luogo ideale per chi cerca qualcosa di intimo e tranquillo: per raggiungerla dal capoluogo occorre percorrere decine di chilometri attraversando la zona montuosa dell'isola che ha anche il merito di frenare gran parte della forza del meltemi concedendo una mare raramente mosso. La parte nord di questa costa è frastagliata e concede poco spazio a zone dove fare il bagno. Da Capo Stavri, punto più a nord di Naxos, fino a Capo Stavros è possibile contare soltanto un paio di villaggi e di spiagge.

[illegible]

AZALAS

Se al bivio dopo Aperathos descritto in precedenza, si prende invece la direzione per

[illegible]

Gli isolotti di fronte appartengono alle Piccole Cicladi. Siamo a circa 40 km dalla Chora.

MOUTSOUNA

Oltre Capo Stavros troviamo Moutsouna, borgo marino ad una distanza di quasi 40 km dal capoluogo. Un tempo era il porto di Apiranthos e delle cave di smeriglio. Binari e piloni segnati dalla ruggine sono lì abbandonati come a ricordare il florido passato dell'isola e, in particolare, di questa zona. Attualmente le banchine ospitano invece le piccole imbarcazioni dei pescatori. Attorno al porto ci sono alcune piccole spiagge tranquille, taverne tradizionali e alloggi di diversa tipologia, ma tutti molto economici.

LYGARIDIA

Superato Moutsona, la costa cede spazio ad alcune minuscole baie rocciose e spiaggette di sabbia con alberi che arrivano quasi a bagnarsi in mare, quasi ovunque [illegible] cappellina bizantina in pietra intitolata ad *Agios Ioannis o Baptistis* (*San Giovanni Battista*).

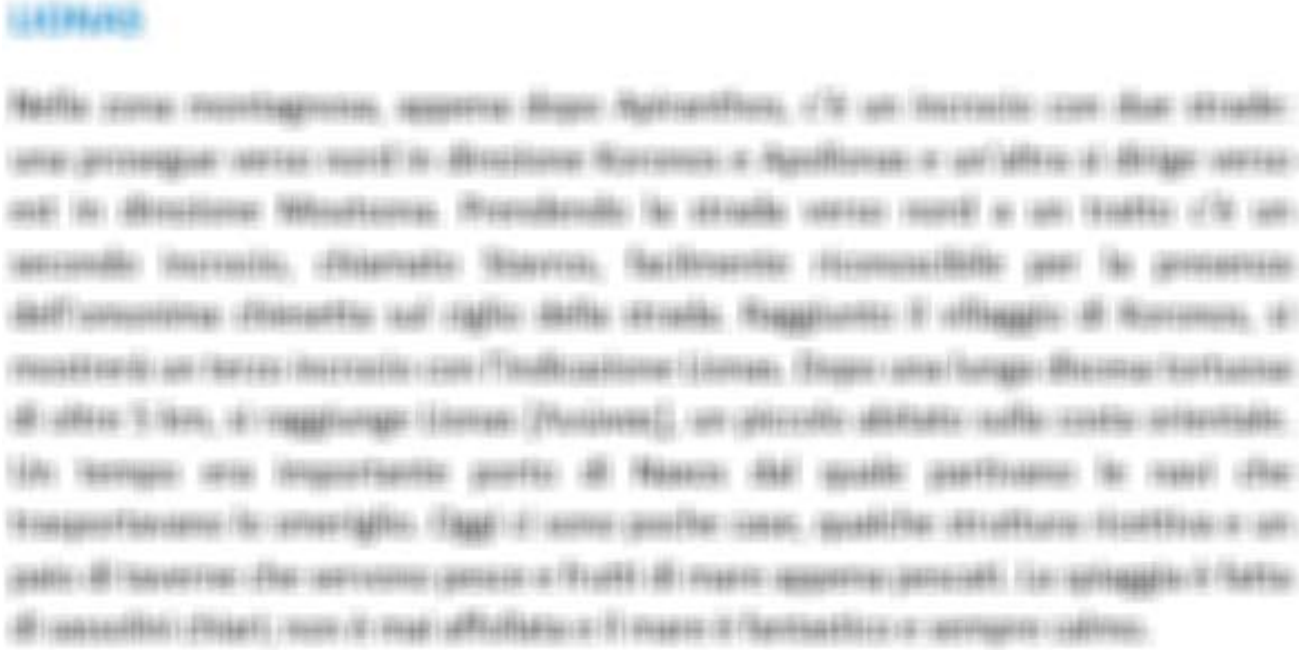
PSILI AMMOS | KLIDO

Proseguendo verso sud si trova Psili Ammos [Ψιλή Άμμος], una spiaggia di sabbia chiara riparata da un boschetto di cedri. Verso l'estremità destra della spiaggia si aprono alcune calette chiuse dagli scogli. Un po' più a sud c'è Klido [Κλειδώ]: il toponimo indica la zona comprendente anche alcune spiaggette, in prevalenza di sabbia, con un mare fantastico. L'atmosfera è totalmente intima tranquilla. Difficile trovare qualcuno in spiaggia: ormai siamo a circa 60 km dalla Città di Naxos. In diversi tratti la costa si apre ad alcune bellissime grotte.

LE SPIAGGE DELLA COSTA SUD

Il tratto di costa che va da Capo Moni a Capo Panormos è il più frastagliato e non lascia facile accesso alle poche spiagge che hanno il coraggio di affacciarsi al mare. La soluzione migliore per visitarle è arrivare dal mare. Inoltre, non esiste una strada costiera, ma solo stradine sterrate, più o meno dissestante, provenienti dalla parte centrale dell'isola.

Dalla spiaggia di Agiassos, una strada sterrata prosegue verso sud raggiungendo la chiesa di Agios Sozon, sola, abbandonata, a picco sul mare. La strada è lunga e piuttosto malmessa, ma con le dovute attenzioni è possibile percorrerla senza particolari danni. Prestate sempre massima attenzione alle gomme del veicolo, mai assicurate proprio perché ci sono dei pazzi che si avventurano in stradine come questa. La chiesetta è tappa di alcune barche delle escursioni intorno all'isola.



RINA

La spiaggia di Rina [Ρίνα] può essere raggiunta solo via mare con una barca propria o con alcune imbarcazioni che effettuano i tour dell'isola e fanno una fermata di fronte a questa spiaggia (chiedere sempre l'itinerario completo). La spiaggia è di sassi e, ovviamente, priva di servizi e deserta a meno dei vostri compagni di viaggio e di altri eventuali naviganti.

PANORMOS

[illegible] dell'acropoli è unica in tutto il mar Egeo. Fu un'importante per lo sviluppo della società sull'isola, un chiaro segno del passaggio dalle comunità agricole a quelle urbane. Si tratta di un incredibile attività collettiva di progettazione, realizzazione e manutenzione molto elaborato.