



TURISMO di Paola Babich



È il 342 a.C.: Filippo di Macedonia invita il filosofo greco Aristotele alla corte di Pella perché diventi precettore del figlio, il giovane erede al trono Alessandro, colui che passerà alla storia come Alessandro il Grande. E pare quasi di vederli, con un po' di immaginazione, il sommo pensatore dell'antichità e il ragazzo che diventerà il celebre conquistatore, tutti intenti a disquisire di filosofia, scienza e politica, mentre passeggiano per questi luoghi, ancor oggi così intatti nella loro bellezza, esaltati dalla luce e dai colori di una natura che colpisce e cattura, adesso come allora. Eccoci a *Stagira*, proprio il luogo dove nacque il pensatore, nel lembo più orientale della Penisola Calcidica. Una zona immersa in una natura a tratti selvaggia, che riserva piacevolissime sorprese, dal

Alla scoperta della

DA STAGIRA, PATRIA DI ARISTOTELE, AL MONTE ATHOS: VIAGGIO IN QUESTA SUGGESTIVA PENISOLA GRECA TRA PAESAGGI STRAORDINARI, ACQUE CRISTALLINE, IMPONENTI MONASTERI E... PRELIBATEZZE LOCALI

punto di vista paesaggistico, culturale, gastronomico, e che offre spunti per una vacanza varia, adatta sia a chi desidera rilassarsi in una delle candide spiaggette dell'area, sia a chi voglia aggiungere attività sportive ed escursioni. Il nostro viaggio ci porta, attraverso le zone collinari che da Salonicco conducono a est, alla cittadina di *Olympiada*, ideale per andare a esplorare l'area circostante e, per l'appunto, per camminare sui passi

di Aristotele. Qui ci sono parecchi sentieri, per un totale di oltre 30 km, perfetti per godersi il paesaggio e fare un tuffo nella storia; per esempio, un itinerario che consigliamo è quello che dal porticciolo porta a Stagira, per vedere la zona archeologica. Novità proprio di qualche settimana fa, la scoperta di quella che potrebbe essere la tomba di Aristotele, un edificio a forma di ferro di cavallo. A dare l'annuncio a Salonicco l'archeologo Kostas Sismanides, direttore degli scavi dal 1996: "Ci sono forti indizi che indicano che abbiamo trovato la tomba del grande filosofo", ha dichiarato lo studioso, secondo il quale il popolo di Stagira avrebbe riportato le ceneri di Aristotele, morto a Calcide nel 322 a.C., nella sua città natale, seppellendole nell'edificio ritrovato.

Il *Monte Sacro Agion Oros*, il monte sacro: così viene chia-

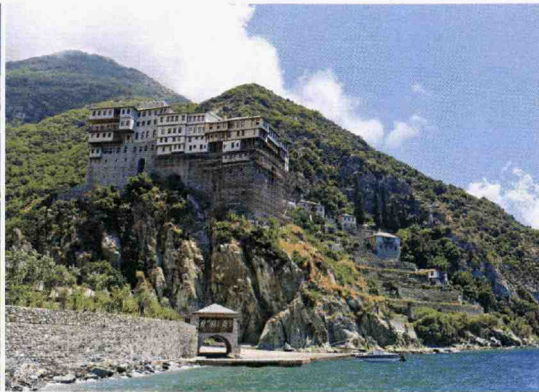
mato, in greco, il *Monte Athos*, luogo ricco di storia, spiritualità e fascino. Stando alla tradizione, nel 962 Sant'Anastasio l'Athonita vi fonda un convento, attorno al quale, nel secolo XI-XII, si costituisce il più importante complesso monastico del mondo ortodosso, popolato da monaci greci, serbi, russi e bulgari, che sotto la protezione di Bisanzio possono coltivare sia le pratiche ascetiche più rigorose, sia gli studi teologici e storici. Si mantiene così una posizione di centro religioso e culturale di prestigio, con tesori bibliografici e artistici. Nel 1912, sottratto al dominio turco, passa alla **Grecia** e viene riconosciuto dalla costituzione del 1927 come unità amministrativa autonoma, status che sussiste tuttora. Il complesso è patrimonio dell'Unesco, e la particolarità è che le donne sono escluse da tutto il territorio; quindi

DOVE FERMARSI

A *Olympiada* grazioso e dall'atmosfera familiare l'*hotel Liotopi* (www.hotel-liotopi.gr), dove *Louloudia* (del ristorante *Akroyali*) offre corsi di cucina per gli ospiti. Chi preferisce più autonomia, può alloggiare nei nuovi appartamenti *Aristotelìa Gi* (www.aristoteliagi.gr), in posizione tranquillissima. La pasticceria *Platia*, nella piazzetta di *Olympiada*, è una tentazione per i golosi, con i suoi dolci fatti in casa. Per sorseggiare un cocktail, perfetto il *Perroquet Bar*, sul lungomare. A *Ouranoupoli*, elegante e raffinato l'*Alexandros Palace Hotel & Suites* (www.alexandros-halkidiki.com).



► 29 June 2016



Shutterstock

CALCIDICA

Il Monastero di Dionysiou, uno dei venti che sorgono sul Monte Athos e che si possono ammirare dal mare. A sin., un'incantevole baia dell'isola Ammouliani. Sotto, alcuni piatti tipici della cucina calcidica. Nell'altra pagina, la cittadina di Ouranopoli con la torre bizantina del XIV secolo e la statua del filosofo Aristotele nel parco di Stagira, sua città natale.

per loro è purtroppo impossibile visitare i 20 monasteri più belli e inaccessibili del paese. Gli uomini possono invece farlo, rivolgendosi all'Ufficio pellegrini di Ouranopoli (il visto costa 30 €) e imbarcandosi sui ferry giornalieri. Non fermiamoci però di fronte a questo antico divieto: si può aggirare l'ostacolo e godersi comunque una parte dello spettacolo, optando per una gita in barca o in catamarano, grazie alla quale ammirare la costa e i monasteri a picco sul mare. La cittadina di Ouranopoli, che conserva una torre bizantina del XIV secolo, la meglio conservata della Calcidica, è strategica a questo scopo: si prenotano le escursioni e si parte da qui.

Le spiagge Di sabbia bianca, con acque dai riflessi verde-turchesi, in punti panoramici splendidi. Per nuotare, prendere il sole, esplorare i fondali, questa parte della Calcidica è l'ideale. 300 km di costa, punteggiata di oltre 100 spiagge sabbiose, calette, piccole isole. E in più, quest'anno la **Grecia** è al terzo posto nella classifica mondiale delle **Bandiere blu** (www.blueflag.global), con 430 bandiere, 52

delle quali nella regione della Calcidica. Meritano una gita Ammouliani, l'unica isola egea macedone abitata, che rapisce con le sue deliziose baie e spiaggette, e la rocciosa Faka, perfetta per immersioni e snorkeling. Per chi ama la buona tavola, e in particolare il pesce, questo è un angolo di paradiso: Ammouliani si pregia di avere la più ampia flotta di pescherecci della Macedonia, e gli abitanti considerano fresco solo il pesce di giornata!

La cucina In questa zona della **Grecia** le specialità sono le *mydhia*, ossia le cozze, allevate in vivai galleggianti, in acque pure e trasparenti; i mitili sono di qualità alta, proprio per le caratteristiche dell'acqua del Golfo di Strimonikos, pura e poco salina. Da non perdere, dunque, la *Festa dei molluschi*, che si terrà il 6 luglio a Olympiada; e sempre restando in tema, a Nea Roda, il 25, protagoniste saranno le sardine, mentre l'8

agosto **Stratoni** farà da palcoscenico alla *Festa del pesce*. Con cosa si inizia quando ci si siede a tavola? Immane i *mezedes*, stuzzichini a base di verdure, pesce, accompagnati da salsine allo yogurt, tra cui lo *tzatziki*, con aglio e cetriolo; e oltre ai classici come *moussakàs*, con melanzane a strati, e *tirópita*, torta di formaggio, in Calcidica son da provare vari piatti della regione. Non a caso qui si svolge il *Kouzina Festival*, appuntamento al quale abbiamo preso parte, che si tiene ogni anno tra maggio e giugno e si inserisce nel periodo 2016/2017 proclamato dall'Unesco "Anno di Aristotele". In scena per *Kouzina 2016* esperti come Dimitrios Tsananas, executive chef al *The Met Hotel* di Salonicco, e Louloudia Alekiadou, simpatica ostessa e cuoca del ristorante *Akroyali*, affacciato sulla spiaggia di Olympiada; proprio da lei si possono assaggiare prodotti tipici dell'area, piatti golosi soprattutto

a base di pesce, verdure, erbe selvatiche, che durante il Festival, e non solo, vengono fatti conoscere anche ai turisti. Con *Kouzina* si esplora la tradizione locale: protagoniste la cucina "archeologica", ossia antica, la mediterranea, quella di mare, dei monasteri (con le ricette dei monaci) e dell'Asia Minore, arrivata coi profughi greco-ortodossi provenienti dall'Anatolia negli anni '20 del XX secolo. Un esempio? Per rispettare le indicazioni aristoteliche, ossia nutrirsi utilizzando quel che si ha, Tsananas ha realizzato calamari e cozze con una sorta di fregola, cotta nel latte, e delle seppie con erbe selvatiche della zona, accompagnate da olive verdi calcidiche.

Ma oltre a queste, sono tante altre le prelibatezze del posto... Amate il miele? Nell'area di Olympiada, Arnea e Stratoni se ne producono diverse qualità, dai diversi aromi, tra cui il pino e il castagno, derivanti dalle piante che crescono sui monti della zona.

PER SAPERNE DI PIÙ
www.visitgreece.gr
www.mountathosarea.com

