

Skiathos

Grecia 2008



Indice

| | |
|-------------------|-----------------|
| L'isola | 4 |
| Skiathos | 6 |
| Le spiagge | 8 |
| Dove mangiare | 14 |
| Bar & discoteche | 15 |
| Cosa mangiare | 16 |
| Tabella di marcia | 4° di copertina |





L'isola



Considerata povera e poco interessante dagli ateniesi che la gravarono di uno dei contributi più bassi fra quelli della Lega Attica i romani addirittura pensarono che era meglio non includerla nell'impero e donarla agli ateniesi. Poi seguirono i soliti pirati, che però pare non siano riusciti nemmeno ad imprimere un minimo slancio all'economia. Nemmeno la mitologia pare essersi interessata di quest'isola. La famiglia genovese dei Ghisi la ereditò dai franchi con le prime crociate per poi sbolognarla ai veneziani dopo quasi duecento anni. Il solito maledetto Chairredin Barbarossa la devastò nel 1537 per poi consegnarla ai turchi fino al 1829, quando l'isola ritornò alla madre patria. Durante le guerre mondiali diventò rifugio di disertori.

Gli abitanti del luogo sono occupati maggiormente nel settore turistico oppure sono produttori dell'ottimo olio d'oliva e di vino.

Eccetto Skiathos, non esistono paesini interessanti nell'isola. I vecchi insediamenti agricoli e i porticcioli di pescatori: Achladias, Troulos, Kolios, Kanapitsa ecc. hanno oramai perso il loro fascino. Trasformati in appendici turistiche, riempite di strutture e alberghi, hanno perso il contatto con il passato di cui non ne rimangono tracce evidenti.

Info utili

Ambulatorio

A Skiathos, in fondo alla circonvallazione, a sinistra.

Taxi

A Skiathos tel. 24 27 02 44 61, a destra dell'imbarcadero, spalle al mare

Hotel

Hotel Canapitsa Mare, tel. 0030 24270 24440 - fax 0030 24270 24439.



Skiathos

Skiatos città è il capoluogo dell'omonima isola. È stata costituita nel 1830 sopra due colline ed è oggi uno dei centri di maggiore attrazione turistica dell'intera Grecia. Negli ultimi anni la città ha visto crescere il suo fascino così come le moderne terrazze di caffè, i lussuosi ristoranti sul mare e le costose boutiques che impreziosiscono le vie del centro.

Il punto più frequentato e luogo delle passeggiate serali è Bourtzi, l'isolotto attaccato alla terra ferma, dove si trovano i resti del Kastro veneziano, costruito nel 1200 dai Ghisi, famiglia di mercanti veneziani, e recentemente ristrutturato in un teatro all'aperto che ospita numerosi eventi culturali durante l'estate.

Il corso principale della città è intitolato ad Alexandros Papadiamantis, il famoso romanziere locale. Stupendi i racconti popolari ambientati nella sua città natale, vera protagonista delle storie.

L'attrazione culturale di Skiathos, infatti, è la sua casa. Abbondano i cartelli che la indicano, comunque si trova appena sopra il porto, in una parallela al corso intitolato allo scrittore. La modesta casa dello scrittore è diventata museo con tanto d'orario di visite. La visita è gratuita. Certo, non c'è molto da vedere se non il vecchio arredamento del XIX secolo e qualche copia originale dei suoi scritti. La piccola piazzetta che ospita l'abitazione è comunque uno degli scorci più interessanti della parte bassa della città.

La parte alta di Skiathos, a destra (guardando il mare) dell'isola di Bourtzi, ospita il moderno ospedale di Skiathos. Scendendo dall'ospedale direttamente verso il porto, i lastricati che si percorrono offrono scorci molto gradevoli verso il mare.

Da non perdere la visita alla chiesa dell'Evangelistria. Il convento oggi funziona anche da cantina vini e da taverna, grazie alla eccezionale intraprendenza dei suoi monaci che riescono a sfruttare al meglio e senza problemi di coscienza le possibilità economiche del convento. Il convento è stato fondato nel 1775. Bella la cupola con le finestre a rombo e l'altare ligneo con due antiche icone.

Dal Monastero si sale alla cima del Karafizanakia (436 s.l.m.), la più alta dell'isola, proprio sopra il monastero.

Prima di raggiungere l'Evangelistria si passa dalla chiesa del Taxiarches, dove c'è una sorgente d'acqua. Il luogo ha un certo fascino e merita una sosta.

Un altro vecchio sito religioso che merita una visita è la Panagia Kounistra, indicata da un bivio sulla destra, ad un chilometro e mezzo dalla spiaggia di Aselinos. Interessanti gli affreschi nella cupola.

La località dove è situata la chiesa è particolare, dal punto di vista ambientale, con incantevoli scorci panoramici tra la pineta e il mare. Da vedere.

Acquisti

Da visitare il negozio d'antiquariato Arcipelago, all'interno di una vecchia abitazione, tra Corso Papdiamantis e l'omonima abitazione. Splendide collane di ammonite di Epidauro, vasi e tappeti persiani antichi di rara fatture, anelli d'epoca e altri pezzi ricercati.



Le spiagge





Abelakia

Vicina alla spiaggia “Banana’s Beach”, Abelakia risulta più vivibile di quest’ultima. Si raggiunge scendendo dal sentieretto e una scalinata che parte dal fatiscante (per usare un eufemismo) hotel Xenia.

La spiaggia, nonostante i numerosi ombrelloni e i lettini, è vivibile. Molto bella la vista.

□ *Sì, sono stato in questa spiaggia.*

Agia Eleni

Bella insenatura con piccola spiaggia di sabbia fine.

La spiaggia è attrezzata, ma accapparrarsi un lettino non è cosa da tutti i giorni (a seconda del periodo).

Per via del forte vento, e dal mare mosso, è una delle spiaggia frequentata da surfisti.

□ *Sì, sono stato in questa spiaggia.*



Aselinos

Spiaggia sabbiosa, molto larga.

Poco attrezzata, se non una taverna.

Il mare quando è calmo è molto bello e limpido.

Sì, sono stato in questa spiaggia.



Banana's Beach

Composta da due piacevoli spiaggette, si raggiunge a piedi (10 minuti) dalla fermata dell'autobus.

Direttamente sulla spiaggia sono presenti due taverne, mentre al bar-ristorante fra le palme, appena dietro la spiaggia, il servizio è ottimo. Oltre gli scogli c'è Small Banana, frequentata dai nudisti.

Sì, sono stato in questa spiaggia.



Koukounariés

Considerata una delle 10 più belle spiagge al mondo, Koukounariés è una delle più famose distese di sabbia dell'Egeo e sicuramente la più bella della Grecia. L

unga oltre un chilometro e larga quasi 40 metri, circondata da una stupenda pineta, è attrezzata con ombrelloni e lettini molto fitti.

□ *Sì, sono stato in questa spiaggia.*

Lalaria

È una magnifica località raggiungibile esclusivamente dal mare, grazie ai numerosi caicchi che vi approdano

La spiaggia è di sassi ed è caratterizzata da un masso forato.

Purtroppo non ci sono taverne, ma può risultare un'ottima scelta per un pic-nic.

□ *Sì, sono stato in questa spiaggia.*



Vromolimnos

Bella spiaggia di sabbia fine, attrezzata.

- Sì, sono stato in questa spiaggia.*



Mikro & Meghalos Aselinos

La spiaggia (caletta) di Mikro Aselinos non è molto attrezzata, solo un piccolo chiosco per le bibite, ma è davvero a quattro stelle.

Intorno alla spiaggia c'è una grande e fitta pineta. Si raggiunge passando dalla Panaghia Kounistra e scendendo dalla strada per il sentiero (ce ne sono un paio).

- Sì, sono stato in questa spiaggia.*

Dove mangiare?

□ *Alexanders*

Un'eccellente cucina di carne, buon servizio.

□ *Asprolithos*

Raggiungibile percorrendo da via Papadiamanti, sulla strada a destra prima della scuola, è uno dei migliori ristoranti di Skiathos. Pesce freschissimo e il miglior saganaki.

□ *Convento dell'Evangelistria*

uno dei posti dove si mangia e beve meglio.

□ *Dionissos*

Si trova partendo dal porto e prendendo la traversa sulla destra di Papadiamantis. Offre un servizio eccellente ad un costo economico. Da segnalare l'ottima moussaka.

□ *Karnayio,*

Vicino alla fermata dei pullman: un buon pesce alla griglia.

□ *Taverna Limanakia*

Cibo delizioso e ambiente confortevole. Da gustare la "fantasica" taramosalata.

□ *M Filaki*

Nella parte alta nei pressi dell'ospedale: caro, ma pesce fresco cucinato con cura.

□ *Meteora (o Meteopa?)*

Al porto vecchio, è uno dei pochi (se non l'unico) ristorante veramente greco (anche nei colori). Buona ospitalità, qualità dei cibi e prezzo.

□ *Taverna Milos*

Situata alla fine dei locali notturni, è inserita in un vecchio mulino. La posizione è splendida, con i tavoli a pochi centimetri dal mare, e offre un'ottima cucina ad un buon prezzo.

□ *Taverna Mouria*

Alla fin di via Papadiamandi dietro alla National Bank: uno dei ristoranti più popolari di Skiathos, con prezzi ragionevoli.

□ *Taverna Ouzeri Kampourelis*

Un bel posticino!

□ *Platanos*

sulla strada per Kastro, vi ci si trova del buon pesce e gode di una bella vista su Skiathos.

□ *Polikratis*

Alla fine di via Papadiamanti: per un barbecue “speciale”, accompagnati da musica originale Greca (live).

□ *Taverna Stamatis*

Eccellenti insalati. Da gustare la kalamarakia.

□ *Stavros*

Uno dei migliori souvlaki e gyros pita.

Bar & discoteche

□ *Mythos bar*

per conversare tranquillamente.

□ *Adagio Music Bar*

In via Evangelistrias: musica classica e jazz, è un ambiente estremamente tranquillo e soft.

□ *Banana bar*

Via Plitechniou, pop-oriented.

□ *Scorpio*

una delle discoteche più conosciute.

□ *BBC*

probabilmente la discoteca migliore dell'isola.

Cosa mangiare?

□ □ *Achino*

uova di riccio di mare, si pescano nelle notti di plenilunio, quando sono più grosse. Molte taverne cretesi le servono a tarda notte.

□ □ *Agkináres a la polita*

cuori di carciofo, sono conditi con limone e olio.

□ □ *Aarnaki psitó*

è una cotoletta d'agnello alla griglia, insaporita con limone, organo, olio d'oliva e sale, servita con peperoni.

□ □ *Astakós*

è una specialità rara e costosa. L'aragosta, catturata dai pescatori di spugne, viene servita con succo di limone e olio d'oliva.

□ □ *Barboùnia, o triglia di scoglio*

è il pesce più richiesto in Grecia già dai tempi classici, di solito fritto tutto intero.

□ □ *Bougátsa*

è una pasta con crema dolce o formaggio saporito, con sopra zucchero a velo e cannella.

□ □ *Bourthèto*

sono i pesciolini più piccoli impigliati nelle reti, cotti al forno in un sugo denso di pomodoro e molto pepato.

□ □ *Choirinó kritikó*

specialità dei borghi dell'entroterra cretese, è fatto con costolette di maiale tenere.

□ □ *Choriátiki*

inslata con pomodori, cetrioli, cipolla, aromi, peperoni e formaggio feta.

□ □ *Chórta*

sono erbe di campo. In questo caso bollite e condite con olio di oliva e aceto di limone.

□ □ *Fáava*

è un passato di lenticchie di Santorini con capperi e olio.

□ □ *Garídes saganáki*

è una leccornia moderna, fatta con gamberi cotti al forno in salsa di pomodoro, prezzemolo, olio d'oliva e coperti con fêta.

□ □ *Giaourti kai méli*

(yogurt con iele) è lo spuntino greco più delizioso, servito in "latterie" specializzate, da mangiarsi su posto o portare a casa.

□ □ *Glyká*

corrisponde alla nostra frutta candita. Nella foto, pistacchi, marasche e arance si accompagnano al pane dolce.

□ □ *Kalamáres*

è prediletto dai greci e consiste di pezzetti di polipo o calamari grigliati, in olio di oliva e aceto rosso, o fritti.

□ □ *Kavoùras*

specialità di fine estate, si prepara con granchio bollito accompagnato da aspre e succose olive verdi e salsa di olio d'oliva e succo di limone.

□ □ *Keftédes*

polpette di maiale o manzo macinata con uova e pangrattato, insaporite con aromi, menta e cumino, fritte in olio d'oliva, servite qui con riso allo zafferano.

□ □ *Kléftiko*

in genere carne di capra cotta al cartoccio in modo tale che il sugo e i sapori non si perdano.

□ □ *Lavráaki*

è un piatto composto da una spigola intera stufata con olio d'oliva, aceto di vino rosso e rosmarino. La testa è considerata la sorgente del sapore, che poi filtra attraverso il resto del corpo. Foglie d'insalata amara completano questo pesce delicato.

□ □ *Loukomádes*

ciambelline fritte con sciroppo di miele spruzzate di cannella, si servono come snack.

□ □ *Marídes*

proposti come primo o secondo, sono bianchetti infarinati e fritti in olio di oliva. Si servono con lattuga di Kos, aneto e cipolle novelle.

□ □ *Melitzánes imám baıldí*

melanzane ripiene con un ragù di cipolle, pomodori e aromi.

□ □ *Melitzanosaláta e revithosaláta*

sono entrambi purè. Il primo con melanzane alla griglia e aromi; il secondo, con pisellini, coriandolo e aglio.

□ □ *Mezédés*

fanno sia da primo piatto che da spuntino, con vino o altre bevande.

□ □ *Mousakás*

strati alternati di melanzane fritte, patate a fette, carne di manzo macinata e speziata conditi con b*chamel insaportia da formaggio.

□ □ *Mpriám*

si cuoce in umido con verdure di fine estate, ricoperte con uno strato sottile di pan grattato e formaggio.

□ □ *Ntolmádes*

involtini di foglie di vite riene di uva passa, pinoli e riso.

□ □ *Pastítsio*

specialità di Corfù, consiste in più strati di maccheroni con sugo di carne, pomodoro e besciamella, gratinati con formaggio.

□ □ *Prása me sousámi*

si cucina al forno con porri e sesamo.

□ □ *Psária plakí*

pesce intero cotto al forno senza coperchio con carote, porri e patate in una salsa di pomodoro, finocchio e olio d'oliva.

□ □ *Psarósoupa*

zuppa di pesce e primo piatto, è cucinata con cozze, molluschi, gamberetti, scorfano, spigola e altri pesci, in brodo vegetale con porri.

□ □ *Saláta kritikí*

l'insalata di crescione d'acqua, qui con arancia e feta, si serve con mezés in primavera, o con carne alla griglia.

□ □ *Saláata limniótiki*

è un mezés egeo di patate novelle, aneto e capperi.

□ □ *Saligkaria*

formano un mezés di lumache, servito con liquore locale tsigouthiá.

□ □ *Sardélles*

sono sardine avvolte in foglie di vite e grigliate dopo averle “scartate”, si mangiano con limone e aneto.

□ □ *Scháras*

Piatto estivo di pesce spada alla griglia servito con foglie di insalata.

□ □ *Sofríto*

manicaretto tipico di Corfù, è uno stufato di carne, olio d'oliva, aceto e pomodori, con aglio fresco.

□ □ *Souvlákia*

spiedini di minuscoli pezzi di maiale, con limone, aromi e olio d'oliva, grigliati (sulla fiamma). Solitamente vengono serviti con tzatzíki, un contorno a base di yogurt, cetriolo, aglio e menta.

□ □ *Stifádo*

è un robusto stufato di montone o coniglio cotto al forno con erbe, scalogno, pomodori, olio d'oliva e aceto.

□ □ *Streid'a*

ostriche, preparate con scalogno, aceto di vino rosso e un trito di prezzemolo.

□ □ *Syka me tyri*

mezés estivo servito come dessert o snack, è preparato con fichi freschi e mizythra, un formaggio tratto dal siero.

□ □ *Syka sto fòurno me Mavrodáfni*

fichi freschi cotti in salsa di vino Mavrodaphne, serviti come dessert. La salsa, con vino, spezie e miele, è aromatizzata con fiori d'arancio.

□ □ *Taramosaláta*

purè di uova di triglia salate e briciole di pane o patate. Piatto di Quaresima, si mangia ora in tutte le taverne.

□ □ *Tónnos psítós*

è una fetta di tonno fritto con carote, porri, patate e finocchi.

□ □ *Tsirosalata*

un tipico mexés per tutte le stagioni con erbette, striscioline di pesce affumicato e barbabietole al forno, è condita con limone e olio di oliva.

Skiathos

Grecia 2008

Tabella di marcia

Partenza da Montichiari alle 12:55

Arrivo a Skiathos alle 16:05

Partenza da Skiathos alle 11:05

Arrivo a Montichiari alle 12:15

Orario sportello Europcar: 07:30 - 21:00

Indicazioni posteggio Montichiari _____

